

# Event Gourmet

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine exklusive Auswahl aus unserem Event-Gourmet-Angebot. Gerne gestalten wir Ihre Bestellung individuell nach Ihren Wünschen, um Ihr Event unvergesslich zu machen. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste mit unseren kulinarischen Kreationen verwöhnen zu dürfen.

<b>Canapés &amp; Blätterteiggebäck (ab 4 Stück pro Sorte)</b>	<b>CHF</b>	<b>Sushi Sushi – Box (15 Stück) (auf Vorbestellung)</b>	<b>CHF</b>	
• Rauchlachs, Crevetten, Lachstartar, Rohschinken	Stück / 3.50	• 2 Maki-Sushi - Thunfisch / Gurke	38.00	
• Salami Schinken, Ei, Käse	Stück / 3.00	• 2 Maki-Sushi – Lachs / Tamagoyaki		
• Rindstatar, Thunfischtatar	Stück / 3.80	• 2 Maki-Sushi – Seeteufel / Fischrogen		
• La Curuna-Brötli «Rauchlachs auf Sauerteigbrot»	Stück / 5.00	• 2 Nigiri - Thunfisch		
• Foie gras und Kaviar	Nach Aufwand	• 2 Nigiri - Lachs		
• Schinkengipfeli	Stück / 3.00	• 2 Nigiri - Wolfsbarsch		
• Mini-Quiche Assortiert (Käse/Lauch mit Speck/ Tomaten-Frischkäse/Brokkoli-Käse)	Stück / 2.50	• 1 Nigiri – Crevetten		
		• 1 Nigiri – Seeteufel		
		• 1 Nigiri – Unagi		
		• Sojasauce, Teriyakisauce, Wasabi, Ingwer, Chop Sticks		
<b>Kalte Gerichte</b>		<b>Sushi Roll (1 Roll = 10 Stück) (Auf Vorbestellung)</b>		
• Hummersalat Kanadischer Hummer/Cocktailsauce	100g / 21.00	• California Roll «Tofu» Tofu / Avocado		20.00
• Crevettencocktail Eismeergarnelen / Cocktailsauce	100g / 9.20	• California Roll «Crab» Kingcrab / Snow Crab / Avocado		32.00
• Couscous Salat (ab 500g) Geräucherte Lammintrecôte / mediterranes Gemüse / Joghurt-Minze Dip	100g / 5.80	• Maki Roll «Thon» Thunfisch / Gurke		25.00
• Glasnudelsalat (ab 500g) Rindsfiletstreifen / Asiatisches Gemüse / Soja / Koriander	100g / 9.30	• Maki Roll «Lachs» Lachs / Tamagoyaki		25.00
• Quinoa-Salat (ab 500g) Thunfisch-Tataki / Gemüse / Wasabi Dip	100g / 5.80	• Maki Roll «Seeteufel» Seeteufel / Fischrogen	25.00	
• Rauchlachs «La Curuna» / Graved Lachs Meerrettichschaum / Dill-Senf-Sauce	100g / 26.00	<b>Sashimi</b>		
• Vitello Tonnato Kalbfleisch an Thonsauce	100g / 8.00	• Thunfisch / Lachs / Wolfsbarsch / Kingfisher – Gelbschwanzmakrele / Jakobsmuschel	100g / 8.40	
• Hausgemachte Foie gras Terrine	100g / 36.00			
• Rindstatar «Geronimi» (ab 150g)	100g / 19.00			
• Carpaccio von der Dorade (ab 150g) Passionsfrucht / Mango / Rosa-Pfeffer	100g / 19.00			
• Pulpo Salat (ab 500g) Karotten / Oliven / Sellerie / Cherry Tomaten	100g / 6.50			
• Pulpcarpaccio (ab 500g) Rucola / Cherry Tomaten / Oliven Tagiasche	100g / 7.80			

<b>Platten &amp; Teller</b>	<b>CHF</b>	<b>Warme Gerichte</b>	<b>CHF</b>
• Bündnerplatte (ab 4 Personen) Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz / Bündnerspeck / Bergkäse / Eingelegtes Gemüse	Per./ 29.00	• Rindsfilet Wellington (CH) zum Selbstbacken (ab 4 Personen)	Per. / 58.00
• Rauchfischplatte «Geronimi» (ab 4 Personen) Rauchlachs «La Curuna» / Makrelen / Schillerlocken / Saibling / Schwertfisch / Garnituren / Meerrettichschaum	Per./ 34.00	• Schinken im Brotteig o/Bein (ca 20-25 Personen) Honigsauce / Senf	320.00
• Gourmet-Teller «La Curuna» (ab 4 Personen) Rauchlachs «La Curuna», / Graved Lachs / Thontatar «Asia» / Hummersalat / hausgemachte Foie gras-Terrine / Sauce / Garnituren	Per./ 46.00	• Gemüsestrudel	100g / 4.00
• Vorspeiseplatte «Terra» (ab 4 Personen) Bündnerfleisch / Rohschinken / Hirschbresaola / Salametti / Kaninchenenterrine / Wildpastete / Bergkäse / Sellerie Salat / Cumberlandsauce	Per./ 38.00	• Crevetten-Jakobsmuschel Spiess (ab 4 Personen) Safransauce	Per. / 28.00
• Vorspeiseteller «Mare» (ab 4 Personen) Rauchlachs «La Curuna» / Rauchforelle, Pfeffer Makrele / Pulposalat / Herings-Rote Bete-Salat / Fischterrinen / Crevetten Salat / Lachstatar – Gurke / Meerrettichschaum / Tartarsauce	Per./ 42.00	• Fisch-Gourmet Spiess Lachs / Seeteufel / Seezunge / Wolfsbarsch / Champagnersauce	Per. / 42.00
<b>Suppen – hausgemacht (ab 4 Portionen)</b>		<b>Beilagen</b>	
• Bündler Gerstensuppe Trockenfleisch / Gemüse	100g / 4.20	• Trockenreis	Per. / 4.00
• Hummersuppe «Bisque» Kanadischer Hummer / Rahm	100g / 6.80	• Butternudeln	Per. / 4.50
• Bouillabaisse «Geronimi» Fischfilet / Tomate / Dill	100g / 6.80	• Kartoffelgratin	Per. / 5.50
• Kürbisschaumsuppe Jakobsmuschel-Spiess	100g / 5.80	• Bratkartoffeln mit Thymian	Per. / 5.50
• Spargelcremesuppe Crevettenspiess	100g / 5.80	• Blattspinat «Italienische Art»	Per. / 4.50
• Gazpacho Andaluz Ei / Croutons / Gemüseswürfel	100g / 4.80	• Butterbohnen	Per. / 4.50
<b>Warme Gerichte</b>		• Marktgemüse an Butter	Per. / 4.50
• Lachs im Blätterteig Lauch oder Spinat oder Fenchel	100g / 5.00	<b>Fondue</b>	
• Gebratenes Lachsmedaillon (ab 4 Personen) Safransauce	Per./ 32.00	• <b>Fischfondue</b> Lachs / Seeteufel / Riesencrevetten / Jakobsmuschel / Seezungenfilets (ohne Gräte)	100g / 84.00
• Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art (ab 4 Personen)	Per./ 42.00	• <b>Fleischfondue (Chinoise)</b> Rindsfilet (CH)	100g / 12.00
• Rindsfiletgulasch «Stroganoff» (ab 4 Personen)	Per./ 52.00	• Kalbfleisch (CH)	100g / 9.60
		• Pouletbrust (CH)	100g / 7.00
		• Beilagen zum Fondue Chinoise	Per. / 20.00
		• Saucen	100g / 4.20
		• Tartar / Cocktail / Knoblauch / Curry / Dill-Senf / Pikante	
		• Feine Bouillon	1L / 20.00
		<b>Dessert (ab 4 Personen)</b>	
		• Frischer Fruchtsalat	Port. / 13.00
		• Früchte Platte	Port. / 14.00
		• Tiramisù classico	Port. / 12.00
		• Brownies (Vanilleeis / Orangen-Granatapfelsalat)	Port. / 13.00
		• Gianduja Mousse (Mangosauce / Haselnusskrokant)	Port. / 13.00
		<b>Mitarbeiter und Transporte</b>	
		• Service	Stunde / 85.00
		• Koch	Stunde / 85.00
		• Transport	Nach Aufwand
		Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.	