

HOTEL *M* EIRINGEN

CH-3860 MEIRINGEN



MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN



Bahnhofplatz 1
CH – 3860 MEIRINGEN

Tel. Nr. ++41 (0)33 972 12 12
Internet www.hotel-meiringen.ch

FAX ++41 (0)33 972 12 19
E-mail info@hotel-meiringen.ch



Menu Vorschläge

Menu Nr. 1

Fr. 23.50

Klare Gemüsesuppe

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
serviert mit frischen Früchten

Reis

Gebrannte Creme

Menu Nr. 2

Fr. 26.00

Kraftbrühe mit Backerbsen

Schweinshalsbraten mit Gemüsestreifen
Kartoffelstock

Blumenkohl "Mimosa"

Gemischtes Eis mit Schlagrahm

Menu Nr. 3

Fr. 28.50

Klare Lauchsuppe

Schweinsschnitzel mit Champignonsrahmsauce
Butternüdeli

Glacierte Karotten

Meiringer Meringue glace garniert



Menu Nr. 4

Fr. 36.00

Gemischter Saisonsalat

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"

Bratkartoffeln

Vichy – Karotten

Rahmgefrorenes garniert

Menu Nr. 5

Fr. 31.50

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Schweinscarrébraten mit Dörripflaumen gespickt

Hausgemachter Kartoffelgratin

Bohnenbündeli

Creme Caramel nach Art des Hauses

Menu Nr. 6

Fr. 27.00

Steinpilzcremesuppe

Pouletbrüstli an Pestoschaum

Trockenreis

Broccoli mit Mandelsplitter

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm



Menu Nr. 7

Fr. 29.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kalbsvoressen "Marengo"

Kartoffelstock

Bohnenbündeli

Panna cotta mit Fruchtsauce

Menu Nr. 8

Fr. 36.50

Bouillon mit Flädli

Rindsschmorbraten gespickt an Rotweinsauce

Hausgemachte Spätzli

Gedämpfte Karotten, Blumenkohl

Mousse au chocolat

Menu Nr. 9

Fr. 32.50

Karottencremesuppe

Kalbsbraten mit Ananas

Kartoffelkroketten

Blattspinat mit Ei

Zitronensorbet



Menu Nr. 10

Fr. 29.50

Grüner Saisonsalat

Paniertes Schweinsschnitzel

Frische Würfelpommes

Grillierte Tomate

Vacherin Torte garniert

Menu Nr. 11 (Vegetarisch)

Fr. 29.00

Saisonsalat mit gehacktem Ei

Frischer Gemüseteller

Kartoffelgratin

Frischer Fruchtsalat

Menu Nr. 12 (Vegetarisch)

Fr. 29.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Safranrisotto mit Steinpilzen

Sorbet je nach Saison



Allgemeine Informationen:

Gerne geben wir Ihnen unsere Menuvorschläge. Um Ihren Anlass vorbereiten zu können, bitten wir Sie diese Informationen gut durchzulesen.

Vorbesprechung:

Bitte melden Sie sich vorher telefonisch damit wir einen Termin abmachen können. Raumbesichtigung / Tischordnung
Dekorationswünsche
Allgemeiner zeitlicher Ablauf (Ansprachen, Tischreden, Pausen)
Der zeitliche Rahmen ist für uns sehr wichtig, damit die optimale Qualität der Speisen gewährleistet werden kann.

Personenzahl:

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 12.00 Uhr des Vortages die genaue Teilnehmerzahl mit.

Menuwahl:

Aus organisatorischen Gründen können wir pro Gruppe höchstens zwei Menus servieren.

Getränke:

Wir beraten Sie über die ideale Getränkezusammenstellung. In unserem Weinkeller lagern viele köstliche Tropfen.

Preise:

In allen Preisen ist die MwSt. von 7.6% enthalten.

Zahlungsarten:

Bar, Check, Kreditkarten oder gegen Rechnung.

