

SPEISEKARTE

MS Wadin

Party - und Eventschiff am Zürichsee

Firmenevent | Hochzeit | Geburtstag | Party | Vereinsanlass

INHALTSVERZEICHNIS

Apéro 3

Vorspeise 7

Hauptgang 9

Dessert 13

APÉRO

Alle Preise in CHF - inkl. 8.1% MwSt.

KALTE APÉROAUSWAHL

Preis pro Person

Einfache Apérosnacks

Pommes Chips Paprika / Nature	3.0
Nussmix	3.0
Salzstängeli	3.0
Blätterteiggebäck	4.5

Gemüsedip

Karotten, Chicorée, Gurken, Peperoni, Sellerie mit verschiedenen Saucen	7.5
--	-----

Antipasti

Grüne / Schwarze Oliven	4.0
Parmesanstücke	4.0
Artischockenherzen	4.0
Getrocknete Tomaten	4.0
Peppadew gefüllt	4.0
Dattel und Speck	4.5
Serrano Schinken	4.5
Salami	4.5

Preis pro Stück

Mini Sandwiches

Käse	6.0
Schinken	6.0
Brie	6.0
Grillgemüse	6.0
Geräucherter Lachs	6.5
Bündnerfleisch	7.0
Rohschinken	7.0

Canapés

Bündnerfleisch	6.0
Rohschinken	6.0
Roastbeef	6.0
Thon	6.0
Rindstatar	6.5
Lachs	6.5
Salami	6.0

	Preis pro Stück
Canapés vegi	
Quark	5.0
Eier	5.5
Spargeln	5.0
Weichkäse	5.5
Tomatencrème	5.0
Avocadocrème	5.0
Paprikacrème	5.0
Olivencrème	5.0
Spiessli (warm)	
Poulet Satay	4.0
Gemüse	4.0
Crevetten	4.5
Halloumi	4.0
Miniküchlein Blätterteig Minipizza etc.	
Gemüseküchlein	4.5
Spinatküchlein	4.5
Lauchküchlein	4.5
Schinkengipfeli	4.5
Minipizza	4.5
Bruschetta	4.0
Miniwürstli	2.0
Frühlingsröleli	2.0
Meatballs	2.0
Falafelbällchen	2.0

APÉRO-KOMBIS (ohne Getränke)

Preis pro Person

Apéromix mini 4 Stück pro Person

22.5

Gurkenstern mit Kräuterfrischkäse (Vegi)

Bruschetta mit grilliertem Gemüse (Vegi)

Canapés mit Limmattaler Rohschinken

Canapés mit Rauchlachs

Apéromix mittel 6 Stück pro Person

28.0

Tomaten-Mozzarellaspiessli (Vegi)

Bruschetta mit Pilzen und Petersilie (Vegi)

Pastramiröllchen mit Cantadou

Rauchlachstatar auf Pumpernickel

Gruyèrespiessli mit Rohschinken und Trauben

Canapés mit Salami

Apéromix maxi 8 Stück pro Person

35.0

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum (Vegi)

Canapés mit Brie (Vegi)

Antipasti-Gemüsespiessli mit Mozzarella (Vegi)

Rauchlachsroulade mit Frischkäse

Limmattaler Rohschinkenröllchen mit Rucola und Parmesan

Rindstatar auf gerösteten Weissbrotscheiben

Mini Kalbfleischpastete

Blätterteiggebäck mit Zwiebeln, Speck und Quark

VORSPEISE

Alle Preise in CHF - inkl. 8.1% MwSt.

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	15
Gulaschsuppe	15
Kürbissuppe	14
Tomatensuppe	14
Minestrone	15
Weissweinschaumsuppe	14
Gazpacho	14

SALATE

Bunter saisonaler Blattsalat	14
Gemischter Salat	17
Nüsslisalat mit Ei und Speck	18
Crevettencocktail	21
Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)	18
Grosser Salatteller	22
Fitnessteller mit gemischtem Salat und Poulet / Rind / Kalb	26 / 32 / 34
Salatteller mit Crevetten	28
Griechischer Salat	18
Wurst-/ Käsesalat	22

SALATBUFFET

	Preis pro Person
Kleines Salatbuffet (4 Salate)	18
Grosses Salatbuffet (8 Salate)	24
Salatauswahl für Buffet: Linsensalat, Rüebli-salat, Maissalat, Pastasalat, Bohnensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Selleriesalat, Walldorfsalat, Randensalat, Blattsalat, Taboulé / Couscous, Griechischer Salat, Tomatensalat, Tomaten mit Mozzarella, Wurstkäsesalat, Reissalat	

KALTE VORSPEISEN

	Preis pro Person
Melonen mit Serrano Schinken	19.5
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Salatgarnitur, Toast, Butter	21.5
Hausgemachte Kalbfleischterrine, Cumberlandsauce, Salatgarnitur, Toast	21.5
Würziges Rindfleisch-tatar, Salatgarnitur, Toast und Butter	26.5
Antipasti Teller	19.5
Carpaccio	22.5
Vitello Tonnato	23.5
Avocadofächer mit Tomaten	19.5

Alle Preise in CHF - inkl. 8.1% MwSt.

HAUPTGANG

Alle Preise in CHF - inkl. 8.1% MwSt.

VEGETARISCHE GERICHTE

Äplermagronen mit Alpkäse und Apfelmus	27
Steinpilzrisotto	27
Gemüserisotto	27
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricota und Spinat	28
Käsefondue	39
Raclette	44

SPAGHETTIPLAUSCH

Bolognese Pomodoro Carbonara Pesto All'Arrabiata Pilzrahmsauce	34
--	----

FLEISCHGERICHTE

Fondue Chinoise	56
------------------------	----

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Meatballs, Truthahn
Broccoli, Champignons, Karotten, Chicoree, Peperoni, Gurken, Senfrüchte
verschiedene Brötchen und Reis
Saucen: Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Mayonnaise

Kalbfleisch

Zürcher Geschnetzeltes, Gemüsebeilage, hausgemachte Spätzli in Butter	38
Glacierter Kalbsbraten, Gemüsebeilage, Kartoffelgratin	39
Kalbskarree mit Morchelrahmsauce, Gemüsebeilage, Butternüdeli	48
Ossobuco "Gremolata" mit Gemüsebeilage und Tagliarini al Burro	39
Filet im Teig, Gemüsebeilage, Kartoffelgratin	46
Zürcher Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Kartoffelstock	27

Poulet

Riz Casimir (Poulet an Currysauce mit Früchten garniert)	32
--	----

Rindfleisch

Rindstatar	36
Hausgemachter Hackbraten, Gemüsebeilage, Kartoffelstock	35
Rindsbraten mit Gemüsebeilage und Kartoffelstock	39
Ghackets (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus	29
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Gemüsebeilage	52
Siedfleischsteller mit Bohnen und Salzkartoffeln	36

Schweinefleisch

Heisser Buureschinken mit Kartoffel-, Rüepli- und Blattsalate, Partybrot am Meter	28
Heisser Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	26

BBQ BUFFETS

Variante 1 42

Kleines Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten

Maiskolben, Baked Potatoes, hausgemachtes Fucaccia

Poulet Oberschenkelsteak, Schweinshalssteak, Hamburgerli, diverse Miniwürstli
(Kalbsbratwurst, Cervelat, Currywürstli, scharfe Würstli, Schweinsbratwürstli)

Zander aus der Schweiz

Variante 2 58

Grosses Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten

Maiskolben, Baked Potatoes, hausgemachtes Fucaccia

Poulet Oberschenkelsteak, Rindsmedaillon, Lammkoteletten, Schweinshalssteak,
Kalbs- & Schweinsbratwurst

Variante 3 75

Grosses Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten

Maiskolben, Baked Potatoes, hausgemachtes Fucaccia

Crevettenspiessli, Lammracks, Poulet Oberschenkelsteak, Rindsmedaillon,
Kalbshohrücken, Kalbsbratwurst

Fleischdeklaration:

Kalb: Schweiz

Lamm: Irland oder Australien

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Truten: Schweiz

Crevetten: Vietnam

SUPPEN | EINTÖPFE

Bündner Gerstensuppe	28
Ungarisches Gulasch	28
Linseneintopf	26
Erbseneintopf	26

SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH

	Preis pro Stück
1 Paar Münchner Weisswürste mit Brezel	14
1 Paar Wienerli mit Bürli	10

Salzige Wähen

Spinatwähe	8.0
Käsewähe	8.0
Zwiebelkäsewähe	8.0
Gemüsewähe	8.0

Süsse Wähen

Zwetschgenwähe	8.0
Aprikosenwähe	8.0
Apfelwähe	8.0
Kirschenwähe	8.0
Rhabarberwähe	8.0

Kalte Platten

	Preis pro Person
Fleischplatte	32
Fleisch-/ Käseplatte aus der Region	32
Käseplatte (3 Sorten) mit Früchtebrot und Feigensenf	21
Früchteplatte	16

DESSERT

Alle Preise in CHF - inkl. 8.1% MwSt.

MOUSSE, GLACE UND WEITERE DESSERTS

Preis pro Person

Tiramisu	15
Himbeer-Tiramisu	15
Panna Cotta mit warmen Waldbeeren	15
Caramelchöpfli mit Rahm	15
Schokoladen Mousse	15
Toblerone Mousse	15
Saisonales Frucht mousse	15
Saisonales Parfait mit Beeren	15
Warme Weinpflaumen mit Vanillesauce / Vanilleglacé	15
Apfelstrudel mit Vanillesauce / Vanilleglacé	15
Crema Catalana	15
Fruchtsalat	15
Dessertbuffet mit Gläschen	
4 verschiedene Gläschen	17
6 verschiedene Gläschen	19

Torten (Konditorei Tschirky, Schmerikon)

Spezielle Torten für Hochzeit-, Geburtstag- und ähnliche Feiern erstellt die Konditorei Tschirky.

Wir verrechnen eine Abholgebühr für die Lieferung zur MS Wadin.