



## Bankett Menu Vorschläge

### **Auswahl an süssem Gebäck**

Mandelgipfel	Stück	CHF 4.00
Muffins mit Zitrone, Schokolade oder Blaubeeren	Stück	CHF 4.90
Nusstengel	Stück	CHF 4.50
Gemischtes Plundergebäck	Stück	CHF 4.00
Mini Fruchttörtli mit frischen Früchten	Stück	CHF 5.50
Auswahl an Mini Patisserie	Stück	CHF 4.50
Mini-Brownie	Stück	CHF 4.50
Aprikosenjalousie	Stück	CHF 4.50
Amaretti	2 Stücke	CHF 2.50
Cremeschnitte	Stück	CHF 3.50



## **SNACKS UND HÄPPCHEN / KALTE KÖSTLICHKEITEN**

### **APERERO**

Blätterteiggebäck (3 versch. Sorten)	pro Portion	CHF 5.50
Mini Chäschüechlip.	Stück	1,80
Mini Pizza (hausgemacht)	Stück.	3,00
Crevetten im Teig	Stück	3,50
Eglichenusperli mit Sauce Tartare 100g		CHF 7,50

## **SNACKS UND HÄPPCHEN / KALTE KÖSTLICHKEITEN**

### **CANAPÉES**

mit rassigem Rindfleisch-Tatar	Stück	CHF 3.50
mit Schinken und Spargeln	Stück	CHF 3.00
mit Rauchlachs und Apfelmeerrettich	Stück	CHF 4.00
mit Brie de Meaux, Traube und Baumnuss	Stück	CHF 3.50



## **PARTY-BRÖTCHEN (AB 10 STÜCK)**

mit Bündnerfleisch	Stück CHF 6.50
mit Salami Nostrano	Stück CHF 4.00
mit Brie de Meaux	Stück CHF 5.00
mit Kräuterfrischkäse	Stück CHF 4.00
mit Tomaten und Büffelmozzarella	Stück CHF 6.00
mit Norwegischem Rauchlachs	Stück CHF 6.50
mit Roastbeef	Stück CHF 6.00
mit Parmaschinken	Stück CHF 6.50

### **Kleine Knabbereien**

Geröstete Nüsse und Mandeln, gemischt	p. P. CHF 3.50
Pommes Chips	p. P. CHF 2.80
Marinierte Oliven, gemischt	p. P. CHF 3.50
Gemischtes Blätterteiggebäck	p. P. CHF 3.00



## **SNACKS UND HÄPPCHEN / WARME KÖSTLICHKEITEN**

### **Warme Häppchen mit Fleisch und Fisch**

Stück CHF 4.50

Chäschüechli

Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit sweet&sour Dip

Egliknusperli mit Tartarsauc

Blätterteig Schinkengipfeli

Tiger Prawns auf Zitronengras

Marinierte Poulet Satay Spiesschen mit Erdnussauce

Riesencrevetten im Kokosmantel mit Curry-Dip

Würzige Dollar Hamburger mit BBQ Dip



### **Menu 1**

Walenstadter Rieslingsuppe

\* \* \*

Schweinssteak „Waldfee“  
mit Waldpilz-Rahmsauce  
Röstikorrekten und Saisongemüse

\* \* \*

Erdbeere Glacé und Rahm

SFr. 58.--

### **Menu 2**

Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteiggebäck

\* \* \*

Blattsalate mit Honigsenfauce

\* \* \*

Gefülltes Schweinsfilet an leichter Morchelsauce  
Nudeln und Saisongemüse

\* \* \*

Caramelköpfler mit Rahm

SFr. 68.--

### **Menu 3**

Klare Ochsenchwanzsuppe

\* \* \*

Nüsslisalat an Olivenöl mit Aceto di Modena

\* \* \*

Kalbsrücken am Stück gebraten  
mit leicht gebundenem Rosmarinjus  
Butter Nudeln und Saisongemüse

\* \* \*

Braunes und weisses Schoggimousse

SFr. 75.--

### **Menu 4**

Scampi auf Safranlinguine  
mit Steinpilzen

\* \* \*

Kraftbrühe mit Flädli

\* \* \*

Spinatsalat mit Honigsenfauce

\* \* \*

Kalbssteak „Chäserrugg“  
mit Morchelsauce  
Nudeln und Saisongemüse

\* \* \*

Tiramisu

SFr. 85.--



## Menu 5

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

\* \* \*

SFr. 62.--

Lachstranche gebraten  
auf Safransauce

Reis

\* \* \*

Sorbettraum mit verschiedenen Früchten

## Menu 6

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\* \* \*

SFr. 68.--

Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeli

\* \* \*

Entrecôte „Madagaskar“  
an Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern  
Bratkartoffeln und Saisongemüse

\* \* \*

Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren  
Parfumiert mit Kirsch

## Menu 7

Buntgemischter Saisonsalat

\* \* \*

SFr. 69.--

Rindsfilet „Churfürsten“  
mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce  
Butter Nudeln und Saisongemüse

\* \* \*

Apfelchüechli mit Vanilleglacé

## Menu 8

Buntgemischter Saisonsalat

\* \* \*

SFr. 85.--

Médailon vom Kalbsfilet mit Orangensauce  
Risotto und Saisongemüse

\* \* \*

Zitronensorbet mit Campari



## Menu 9

Blattsalate mit frischen Wiesenchampignons  
Thousand Island Dressing

\* \* \*

Médallions vom Kalbsfilet „Calvados“  
mit glacierten Apfelscheiben  
Butter Nudeln und Saisongemüse

\* \* \*

weisses Schoggimousse

SFr. 85.--

## Menu 10

Blattsalate an Cäsarsauce

\* \* \*

Kraftbrühe mit Mark

\* \* \*

Lammcarrébraten „Provençales“  
Kartoffelgraten und Saisongemüse

\* \* \*

Caramelköppli mit Rahm

SFr. 75.--

## Menu 11

Melone mit Babycrevetten

\* \* \*

Blattsalate mit Rauchlachsstreifen

\* \* \*

Ganze Seezunge gebraten mit Tomaten Zitronen-Kapernsauce  
Reis und Grilltomate und Spinat

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

SFr. 67.--

## Menu 12

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

\*\*\*

Blattsalat mit Speckwürfeli und Croûtons

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes  
an Currysauce

Reis und Früchtegarnitur

\*\*\*

Caramelköppli

SFr. 38. --



### **Menu 13**

SFr. 48.--

Solothurner Wysüpli

\*\*\*

Nüsslersalat mit Speckwürfeli und Croûtons

\*\*\*

Schweinshalsbraten  
an Kräuterrahmsauce

Pommes Frites  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Caramelköppli

### **Menu 14**

SFr. 48.--

Safran-Lauchcrèmesuppe

\*\*\*

Blattsalat mit Ei

\*\*\*

Paprikarahmgulasch  
Spätzli

Gedämpfte Bohnen

\*\*\*

Schokoladenmousse

### **Menu 15**

SFr. 48.—

Currycrèmesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Gebratene Pouletbrüstchen  
an Safransauce

Trockenreis

\*\*\*

Caramelköppli

### **Menu 16**

SFr. 38.--

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweins-Piccata

Mailänder Art

Safranrisotto

Blattspinat

\*\*\*

Caramelköppli





### **MENU 17 CHF 58.00**

Rigihof Salat mit Sojasprossen, Karotten, Radiesli  
Croûtons und Hausdressing

\* \* \*

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce  
mit Butterrösti

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Vanilleglace

### **MENU 18 CHF 54.00**

Nüsslisalat mit warmen Waldpilzen  
an Baumnussöl Dressing

\* \* \*

Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarinjus  
Butternudeln und buntes Gemüsebouquet

\*\*\*

Caramelköpfler mit Schlagrahm

### **MENU 19 CHF 46.00**

Kokos-Zitronengrassuppe mit Sahnehaube

\* \* \*

Maispoulardenbrust an roter Thaicurrysauce  
Wokgemüse und Jasminreis

\* \* \*

Frische Ananas mit Vanille Mascarpone auf Passionsfruchtsauce

### **MENU 20 CHF 62.00**

Rucolasalat mit Rohschinken und Olivenbrot

\* \* \*

Poeliertes Wolfsbarschfilet mit Thymianbutter  
Frischer Blattspinat und gebratene Kartoffeln

\* \* \*

Amaretti Parfait mit Orangenfilets und Schokoladensauce



### **MENU 21 CHF 61.00**

Gartensalat mit sautierten Fischstreifen  
an Olivenöl Dressing

\* \* \*

Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce  
Saisonales Gemüse und Kartoffelpüree

\* \* \*

Apfeltörtchen mit Vanillesauce

### **MENU 22 CHF 98.00**

Carpaccio vom Rind auf Rucolasalat

\* \* \*

Blumenkohlcremesuppe  
mit Gemüsestreifen und Trüffelöl

\* \* \*

Kurz gebratenes Saiblingfilet auf Kerbelschaum  
Feines Lauchgemüse mit geschmorten Strauchtomaten  
Gemischter Wildreis

\* \* \*

Kalbsnierstück ganz im Ofen gebraten  
mit Madeirajus und Waldpilzen in Rahm  
Gemüsebouquet und neuen Bratkartoffeln

\* \* \*

Marroniparfait mit Rotweinzwetschgen

### **MENU 23 CHF 115.00**

Thunfischtatar auf Papayasalat Graved Lachs an Dillsenfauce  
und Rauchlachsrosette an Meerrettichschaum

\* \* \*

Doppelte Rindskraftbrühe  
mit Sherry unter der Blätterteighaube

\* \* \*

Gebratenes Rotbarbenfilet auf geschmortem Safranfenchel  
an süss-saurem Tomatenconfit und kleinen Kartoffeln

\* \* \*

Kalbskarree am Stück gebraten an Portweinjus  
mit sautierten Waldpilzen Rahmnudeln  
Gemüsebouquet

\* \* \*

Himbeercharlotte mit Beerencoulis und Rahmrosette



## **MENU 24 CHF 135.00**

Antipasti Teller mit Grillgemüse, Meeresfrüchtesalat  
Melone mit Parmaschinken, VitelloTonnato und Salatbouquet  
\* \* \*

Geflügelconsommé  
mit Streifen von getrockneten Tomaten und Rucolafädli  
\* \* \*

Pasta nach Lake Side Kreation  
\* \* \*

Sorbet nach Wahl  
\* \* \*

Wolfsbarschfilet auf Blattspinat an Limettenbutter  
mit schwarzem Reis  
\* \* \*

Kalbssteak an Marsalajus  
Mediterranes Gemüse und neue Bratkartoffeln  
\* \* \*

Grosses Dessertbuffet „Rigihof“

## **MENU 25 CHF 115.00**

Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch  
an Limonen-Senf-Koriander-Vinaigrette und Glasnudelsalat  
\* \* \*

Zitronengrassuppe mit Perlhuhnstreifen  
\* \* \*

Zanderfilet auf Wokgemüse  
an roter Thaicurrysauce mit Jasminreis  
\* \* \*

Rindsfilet an an Pfeffersauce  
Pak-Choi Gemüse  
Ingwer-Kartoffelstock  
\* \* \*

Lycheesorbet auf exotischen Früchten Mangomousse  
Crème brûlée von Zitronengras



## **STEHCOCKTAILS / BUFFET-SPEISEN**

... das Rustikale CHF 76.00

Roastbeef mit Tartarsauce und Baguette  
Bündnerfleischstreifen auf Selleriesalat mit Baumnüssen  
Lachsterrine an Schnittlauch-Sauerrahm  
Geräucherte Forellenfilets auf Toast mit Meerrettichschaum  
Tête de Moine Käse mit Roggenbrot

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti  
Schweinsfiletstreifen an Rosmarinjus, Pilawreis  
Zanderfilets an Weissweinsrahmsauce  
Buntes Gemüsebouquet

Apfelküchlein mit Vanillesauce  
Gebrannte Creme  
Sorbetauswahl  
Fruchtwähen

### **... das Mediterrane CHF 82.00**

Grilliertes Gemüse auf Rucolasalat  
Melone mit Parmaschinken  
VitelloTonnato  
Bresaola mit Grissini  
Meeresfrüchtesalat mit Avocadowürfel an Limonen-Olivenöl-Vinaigrette

Sautierte Kalbsfiletstreifen an Marsalajus mit Safranrisotto  
Grillierte Jakobsmuscheln und Riesencrevetten am Spieß  
Lammnierstück auf Ratatouille und neuen Bratkartoffeln  
Penne all' arrabbiata  
Mandel-Zitronenflan  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
Tiramisu  
Aufgeschnittene Früchteplatten



**... das Asiatische CHF 82.00**

Thailändischer Rindfleischsalat mit Basilikum  
Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen  
Gemüse-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce

Poulet Satay-Spiesschen  
Riesencrevetten und RedSnapper Filetstreifen auf Wokgemüse an roter  
Currysauce  
Rindfleisch Chop-Suey mit Jasminreis  
Pouletbruststreifen an grüner Thai-Currysauce  
Fried-Noodles mit Ei, Gemüse und Erdnüssen

Exotische Früchteplatte  
Gebackene Banane

**LUNCH & PASTA BUFFET**

**LUNCH BUFFET CHF 58.00**

Grosses Salatbuffet mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten  
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Brotcroûtons und Speckwürfel  
Drei verschiedene Salatsaucen

\*\*\*

Saftiges braunes Kalbsvoressen  
Pouletbruststreifen an Thaicurrysauce  
Lachssteak mit Zitronen-Kräuterbutter  
Duftreis  
Petersilienkartoffeln  
Gemüseauswahl

\*\*\*

Fruchtsalat  
Flan Caramel  
Saisonale Fruchtwähen  
Schokoladenmousse



## **PASTA BUFFET CHF 58.00**

Grosses Salatbuffet mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten  
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Brotcroûtons und Speckwürfel  
Drei verschiedene Salatsaucen

\*\*\*

Cannelloni mit Fleischfüllung und Tomaten-Kräutersauce überbacken  
Ravioli in Spinatteig an Safransauce  
Gnocchi mit Pilzen und Spargeln an Baumnußbutter  
Tortelloni an Blauschimmelkäsesauce

\*\*\*

Fruchtsalat  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Fruchtmousse der Saison  
Mini-Pâtisserie

## **GALA BUFFET (AB 80 PERSONEN)**

### **GALA BUFFET CHF 118.00**

#### **VORPEISEN**

Melone mit Parmaschinken  
Antipasti miste mit Zucchini, Tomaten, Auberginen  
Papayasalat mit kurz gebratenem Thunfisch  
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl  
Taboulé-Salat (Couscous, Tomaten, Kräuter, Olivenöl, Koriander, Zitrone)  
Thailändischer Rindfleischsalat

#### **WARME HAUPTGERICHTE**

Seeteufelwürfel gebraten an Safransauce auf Spargel-Cherrytomatenbeet  
Sautierte Jakobsmuscheln und Riesencrevetten mit Knoblauch und Chili  
Ravioli gefüllt mit Zitronen-Ricotta an Zitronenbuttersauce  
Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bernaise  
Perlhuhnbruststreifen mit asiatischem Gemüse an grüner Thaicurry-Sauce  
Jasminreis, Kartoffelgnocchi, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin



## **SÜSSE KÖSTLICHKEITEN**

Aufgeschnittene exotische Früchteplatten  
Duo von weisser und dunkler Schokoladenmousse  
Orangen-Tiramisu  
Sorbet und Glaceauswahl  
Passionsfrucht mousse  
Creme Catalana

## **ITALIENISCHES BUFFET (AB 80 PERSONEN)**

**ITALIENISCHES BUFFET CHF 98.00**

### **KALTES BUFFET**

Grosses Antipastabuffet mit  
Grillierte Auberginen, Zucchini, Peperoni, Balsamicozwiebeln, getrocknete  
Tomaten  
Salat von Meeresfrüchten mit Avocado  
Rindfleisch carpaccio mit Parmesanspänen  
Vitello Tonnato (zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)  
Pastasalat mit Pouletstreifen und Baumnüssen  
Melone mit Parmaschinken  
Bunte Gartensalate mit Garnituren und verschiedenen Dressings

### **WARME HAUPTGERICHTE**

Saltimbocca mit Portweinsauce  
Kalbpiccata alla milanese  
Kabeljaufilet auf toskanische Art  
Tagliatelle mit Lachsstreifen  
Penne mit Riesencrevetten, Tomaten und Knoblauch  
Peperonata  
Gemüseauswahl  
Weissweinsrisotto mit Pilze

## **SÜSSE KÖSTLICHKEITEN**

Tiramisu  
Panna Cotta  
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino  
Sorbet Auswahl  
Fruchtparfait mit marinierten Beeren  
Profiteroles mit Schokoladenfüllung

Hotel Restaurant zur Au  
Regensdorferstrasse 3  
8108 Dällikon Telefon: 044 844 00 37



## **THAILÄNDISCHES BUFFET (AB 80 PERSONEN)**

**THAILÄNDISCHES BUFFET CHF 96.00**

### **KALTES UND WARMES VORSPEISEN BUFFET**

Thailändischer Papayasalat  
Glasnudelsalat mit Shitakepilzen und Erbsen  
Im Bambuskorb gedämpfte DimSum  
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce  
Meeresfrüchtesalat mit Sojasprossen  
Bambussprossen-Salat mit Entenbrust und Hoi-Sin-Sauce  
Pikanter Rindfleischsalat mit Koriander und Kafirblättern  
Gemüsesalat an roter Currypaste

### **WARME HAUPTGERICHTE**

Riesengrillen mit Chili, Knoblauch und Gemüse  
Gedämpfter RedSnapper auf Wokgemüse und Koriandersauce  
Pouletbrust mit Cashew-Nüssen und Gemüse an roter Currysauce  
Rindfleisch mit Brokkoli, Strohpilzen und Gewürzsauce  
Gebackene Nudeln  
Duftreis  
Pfannengerührtes Gemüse

### **SÜSSE KÖSTLICHKEITEN**

Gebackene Bananen mit Sirup  
Frische exotische Früchteplatte  
Mangomousse  
Glace und Sorbet Auswahl





## Menü A

### **Gala Warme Häppchen mit Fleisch und Fisch** pro Person FR. 30.00

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pesto mariniert

Crevetten im Teig

Eglichenusperli mit Sauce Tartare

Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce

Marinierte Poulet Satay Spiesschen mit Erdnussauce

Gemüse Stabil im Korb mit Dips

### **CANAPÉES**

### **Pro Stück**

Schinken, Salami, Fleischkäse,  
Ei, Thon,

Fr. 3.50

Lachs, Beef-Tartar, Trockenfleisch  
Canapés ½ Toast

Fr. 4.00

Schinken, Salami, Fleischkäse,  
Ei, Käse, Thon

Fr. 1.90

### **Baguette, ca. 45cm, geschnitten**

Schinken, Salami, Fleischkäse,  
Ei, Käse, Thon

Fr. 3.50

Lachs, Beef-Tartar,  
Trockenfleisch

Fr. 4.50



## Menü B

### **Kalte Platten** pro Person

Fleisch-/ Käseplatte, bunt gemischt  
als Imbiss (120g) pro Person Fr. 24.50  
als Mahlzeit (200g) pro Person Fr. 30.50

Fleisch-/ Käseplatte, nur Trockenfleisch  
als Imbiss (120g) pro Person Fr. 24.50  
als Mahlzeit (200g) pro Person Fr. 30.50

### **Salate** pro Person

Mischsalat Fr. 3.00  
Tomaten-Mozzarella-Salat Fr. 6.50  
Kartoffelsalat Fr. 4.80  
Salate (2 Sorten) Fr. 12.00  
Salate (3 Sorten) Fr. 18.00  
Salate (5 Sorten) Fr. 21.00  
Salate (6 Sorten) Fr. 30.00

### **Folgende Salate stehen Ihnen zur Auswahl:**

Mischsalat  
Gurkensalat  
Maissalat  
Rüebli-salat  
Bohnensalat  
Selleriesalat  
Reissalat  
Teigwarensalat  
Kartoffelsalat  
Tomatensalat  
Randensalat