

Restaurant Blumental

Menüvorschläge

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Nützliche Hinweise für Ihren Anlass

Datum: Wochentag, Ankunftszeit und Dauer.

Gültigkeit: Diese Menüs haben eine Gültigkeit ab 20. März 2009 und sind für Anlässe ab 10 Personen.
Die Preise verstehen sich inklusive 7.6 % MwSt.

Dekoration: Ein gediegener Blumenschmuck trägt viel zu Ihrem festlichen Ambiente bei.
Falls Sie es wünschen, können wir gerne etwas bei unserer Floristin besorgen.

Teilnehmerzahl: Die 24 Stunden vor Anlass gemeldete Personenanzahl ist für uns verbindlich und wird in Rechnung gestellt.
Sämtliche Konsumationen von Musikern, Artisten und Chauffeuren werden verrechnet.

Verlängerung: Ab Schliesszeit, 23:30, pro Stunde sfr 150.00

Räumlichkeiten: Gaststube:
Stübli:
Saal: bis 70 Personen

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Apero

Canapes mit: Rohschinken, Rauchlachs, Salami, Rinds- Tatar
3.50/Stk.

Crostini mit: Oliventapenade, Paprika- Thunfisch, Geflügelleber,
Tomatenpesto, Frischkäse- Spinat, Gemüse- Feta
2.50/Stk.

Finger food: Pouletkeulen „Shake n` Bake“
3.50/Stk.

Pouletflügel „Süss- Sauer“
4.80/100 g

Knusprige Black Tiger Crevetten in Curry- Honig Marinade
4.20/Stk.

kleine Wiener Schnitzel
3.50/Stk.

Rindfleisch Bällchen „würzig scharf“
4.00/100 g

Lachs Päckchen mit Basilikum Dipp
4.80/Stk.

Kleine Speckkuchen
2.90/Stk.

Blätterteigplätzchen mit Spinat und Ricotta
3.50/Stk.

Gemüse Rohkost mit drei Dipps

Wählen Sie Ihre Favoriten

Cocktailsauce, Safrandipp, Sauce Tartar,
Minze- Zitronen Dipp, oder Meerrettich Dipp
12.50/Teller

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Menü 1

Tomatensalat
mit drei Käsen
(Mozzarella, Parmesan und Gorgonzola)

Blumental Hackbraten
mit frischen Krautfleckerln

oder

Pochiertes Felchenfilet
Kräuter- Weissweinsauce
Gemischter Reis und Blattspinat

Erdbeersuppe mit Griessflammeri

Menü komplett Sfr. 56.00

Menü 2

Black Tiger Crevetten im Thymianbackteig
mit Salatbukett
an Ratatouille- Vinaigrette

Weissweinrisotto
mit Bärlauchpesto

Lammrücken Medaillons(Neuseeland) mit Oliven-Schafskäse Kruste
auf Grillgemüse
Hausgemachte Kartoffelspalten

oder

Seeteufel Medaillons in der Pfanne gebraten
auf Minestrone- Gemüse
Kerbelnudeln

Marmoriertes Schokoladenmousse
mit marinierten Früchten

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Menü komplett Sfr. 75.00

Menü 3

Marinierter Tessiner Formaggini
an Blattsalat
Balsamico und Olivenöl

Spinatcremesuppe
mit Rauchlachsstreifen

Gerolltes Kalbssteak mit getrockneten Tomaten
Kräuterjus
mit knuspriger Polenta und Gemüse

oder

Gebratenes Red Snapper Filet
Tomaten- Kapern Butter
Basmatireis

Topfenknödel mit Marillenröster

Menü komplett Sfr. 78.50

Menü 4

Artischockenterrine
mit hausgebeiztem Lachs

Geeiste Andalusische Tomatensuppe
mit Serrano Schinken

Gegrilltes Entrecote vom heimischen Rind
Barbecue Sauce
Gefüllte Ofenkartoffel und Gemüse

oder

Offenes Ravioli mit Seezungenfilet
Krustentiersauce
Spargel

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Mascarpone- Beeren mille feuille

Menü komplett Sfr. 82.50

Menü 5

Frischkäse- Knusper- Mousse

Gmundner Fischsuppe
mit Croûtons

Pochiertes Kalbssfilet
an lauwarmer Tomaten- Kräuter Vinaigrette
Kartoffelküchlein und Gemüse

oder

Gegrilltes Thunfisch Steak
auf Basmati Reis Sockel
Ananas Papaya Salsa

Crème Brûlée
mit dunklem Schokoladensorbet

Menü komplett Sfr. 85.50

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Menü 6

Bunt gemischte Salate vom Markt
mit Gartenkräutern

oder

Tafelspitzsuppe
mit Griessnockerl oder Leberknödel

Backhendel
mit Kartoffelsalat

Hausgemachter Apfelstrudel
an Vanillesauce

Menü komplett Sfr. 65.00

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Der Menübaukasten

Vorspeisen

Tomatensalat mit drei Käsen (Mozzarella, Parmesan und Gorgonzola)	18.00
Sommerliche Blattsalate mit Black Tiger Crevetten im Thymianbackteig an Ratatouille- Vinaigrette	14.00
Marinierter Tessiner Formaggini auf Blattsalaten Balsamico und Olivenöl	14.50
Ceasar`s Salad mit Knoblauchcroutons	12.50
Artischockenterrine mit hausgebeiztem Lachs	16.50
Frischkäse- Knusper- Mousse	14.50
Hausgeräucherte Entenbrust mit Entenleber und Mangochutney Salatbukett	18.50

Suppen

Karotten- Ingwer Suppe	10.50
Spinatcremesuppe mit Rauchlachsstreifen	13.50
Tafelspitzsuppe mit Griessnockerl oder Leberknödel	10.50

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Geeiste Andalusische Tomatensuppe
mit Serrano Schinken 10.50

Gmundner Fischsuppe
mit Croûtons 16.50

Warme Vorspeisen

Gegrillte Jakobsmuschel
auf lauwarmen Gazpachogemüse 17.50

Weissweinisotto
mit Bärlauchpesto 16.00

Riesencrevetten Röllchen
an Ingwer- Chili Sauce 18.50

Fisch

Pochiertes Felchenfilet
Kräuter- Weissweinsauce
Butterkartoffeln und Blattspinat 34.50

Seeteufel Medaillons in der Pfanne gebraten
auf Minestrone- Gemüse
Kerbelnudeln 38.50

Gebratenes Red Snapper Filet
Tomaten- Kapern Butter
Basmatireis 38.00

Offene Ravioli mit Seezungenfilet
Krustentiersauce
Spargel 40.00

Gegrilltes Thunfisch Steak
auf Basmati Reis Sockel
Ananas- Papaya Salsa 42.00

Steinbutt im Olivensud gegart
mit Provenzalischem Gemüseravioli 44.00

Riesencrevetten vom Grill

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

mit Safran- Knoblauch Mayonnaise Reis und Gemüse	42.00
Eglifilets im Bierteig, oder meuniere Salzkartoffel und Gemüse	36.00
 <u>Fleisch</u>	
Blumental Hackbraten mit frischen Krautfleckerln	28.50
Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat	38.50
Lammrücken Medaillons mit Oliven-Schafskäse Kruste auf Grillgemüse Hausgemachte Kartoffelspalten	38.50
Gerolltes Kalbssteak mit getrockneten Tomaten Kräuterjus mit knuspriger Polenta und Gemüse	38.00
Gegrilltes Entrecote vom heimischen Rind Barbecue Sauce Gefüllte Ofenkartoffel und Gemüse	40.00
Pochiertes Kalbssfilet an lauwarmer Tomaten- Kräuter Vinaigrette Kartoffelkühlein und Gemüse	44.00
„ Surf n` Turf“ Gebratenes Rindsfilet Medaillon und Babyanguste auf Rösti von rohen Kartoffeln Sauce Hollandaise Kleines Gemüse	46.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Butterrösti	36.00

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Bankettvorschläge, Frühling/ Sommer 09

Wenn nicht speziell deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Dessert

Caramelköppli	9.50
Erdbeersuppe mit Griessflammeri	10.00
Marmoriertes Schokoladenmousse mit marinierten Früchten	12.00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	14.50
Topfenknödel mit Marillenröster	13.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Mascarpone- Beeren mille feuille	14.50
Creme Brûlée dunklem Schokoladensorbet	11.50
Topfenstrudel Vanillesabayon	12.50
Kokosmilch Panna Cotta auf Mangoragout	10.50

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82