

Restaurant Blumental

Menüvorschläge

Restaurant Blumental

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Nützliche Hinweise für Ihren Anlass

Datum: Wochentag, Ankunftszeit und Dauer.

Gültigkeit: Diese Menüs haben eine Gültigkeit ab 1. Oktober 2008 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: bis 35 Personen
Stübli: bis 20 Personen
Saal: bis 70 Personen

Restaurant Blumental

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

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 Dipp

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

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Jetzt Neu aus unserem

Laboratorium- Blumental

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen zum Apero ein Glas

Prosecco "Beluga"

mit im Glas aufsteigenden Perlen aus
Cherry-Brandy und Rosenlikör

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Menü 1

Nüsslisalat
mit Speck und Ei

Blumental Hackbraten
mit frischen Krautfleckerln

oder

Pochiertes Felchenfilet
Kräuter- Weissweinsauce
Gemischter Reis und Blattspinat

Honigparfait mit Vanillesabayon

Menü komplett Sfr. 56.00

Menü 2

Black Tiger Crevetten im Safranbackteig
mit Salatbukett
an Mango- Vinaigrette

Kürbis- Ingwer Suppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Lammrücken Medaillons(NZ) in Kräuter- Senf Kruste
Rosmarinjus
Gratin und Gemüsebukett

oder

Seeteufel Medaillons in der Pfanne gebraten
auf Minestrone- Gemüse
Kerbelnudeln

Marmoriertes Schokoladenmousse
mit marinierten Früchten

Menü komplett Sfr. 75.00

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Menü 3

Gebackener Brie in Kernenkruste
auf Blattsalaten
Balsamicodressing

Spinatcremesuppe
mit pochiertem Wachtelei und Estragon

Gerolltes Kalbssteak mit Waldpilzen
Kräuterjus
mit Kartoffelgnochi und Gemüse

oder

Gebratenes Red Snapper Filet
Tomaten- Kapern Butter
Basmatireis

Apfeltarte mit Vanilleglace

Menü komplett Sfr. 78.50

Menü 4

Hausgebeizter Lachs
auf Kartoffelrisotto

Schalottencremesuppe
mit Käsekrapfen

Rosa gebratene Entenbrust(F)
auf Polenta
Rotwein Sauce und Gemüse

oder

Offenes Ravioli mit Seezungenfilet
Krustentiersauce
Gemüse

Mascarpone- Zitronen mille feuille

Menü komplett Sfr. 82.50

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Menü 5

Frischkäse- Knusper Mousse
an Nüsslisalat an Kernölvinaigrette

Gmundner Fischsuppe
mit Croûtons

In Barolo pochiertes Rindsfilet
an Portweinsauce
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

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

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

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Der Menübaukasten

Vorspeisen

Black Tiger Crevetten im Safranbackteig mit Salatbukett an Mango- Vinaigrette	16.00
Gebackener Brie in der Kernenkruste auf Blattsalaten Balsamicodressing	14.50
Ceasar`s Salad mit Knoblauchcroutons	12.50
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrisotto	16.50
Frischkäse- Knusper- Mousse	14.50
Hausgeräucherte Entenbrust(F) mit Entenleber und Mangochutney Salatbukett	18.50

Suppen

Kürbis- Ingwer Suppe	10.50
Spinatcremesuppe mit Pochiertem Wachtelei und Estragon	13.50
Tafelspitzsuppe mit Griessnockerl oder Leberknödel	10.50
Gmundner Fischsuppe mit Croûtons	16.50
Schalottencremesuppe mit Käsekrapfen	11.50

Kirchgasse 29 • 8706 Meilen

Telefon: 044/ 923 07 82

Restaurant Blumental

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Warme Vorspeisen

Gegrillte Jakobsmuschel auf lauwarmen Gazpachogemüse	17.50
Gebratene Wachtelbrust auf Kürbis	15.00
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 Gemüse	40.00
Gegrilltes Thunfisch Steak auf Basmati Reis Sockel Ananas- Papaya Salsa	42.00
Riesencrevetten vom Grill mit Safran- Knoblauch Mayonnaise Reis und Gemüse	42.00
Eglifilets im Bierteig, oder meuniere Salzkartoffel und Gemüse	36.00

Restaurant Blumental

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Fleisch

Blumental Hackbraten mit frischen Krautfleckerln	28.50
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat	38.50
Lammrückenfilet in Kräuter- Senf Kruste Rosmarinjus Gratin und Gemüsebukett	38.50
Gerolltes Kalbssteak mit Waldpilzen Sauce Kartoffelgnocchi und Gemüse	42.00
Rosa gebratene Entenbrust auf Polenta Rotwein Sauce und Gemüse	40.00
In Barolo pochiertes Rindsfilet an Portweinsauce Kartoffelküchlein und Gemüse	46.00
„ Surf n` Turf“ Gebratenes Rindsfilet Medaillon und Babyanguste auf Rösti von rohen Kartoffeln Sauce Hollandaise Kleines Gemüse	48.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Butterrösti	36.00

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

Restaurant Blumental

Menüvorschläge, Herbst/ Winter

Dessert

Caramelköppli	9.50
Honigparfait mit Vanillesabayon	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- Zitronen mille feuille	14.50
Creme Brûlée dunklem Schokoladensorbet	11.50
Meringue mit Glace	10.00
Süßes aus der Steiermark Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant und Kernöl	13.50