

Brunch- Menuvorschläge Bildungshaus Herzberg

Wir verarbeiten weitgehend regionale bio-Produkte in unserer Küche. Unsere Speisen werden frisch für Sie mit Liebe zubereitet. Das Fleisch ist bio und aus der Schweiz, wenn nicht anderes deklariert wird.

Gerne stellen wir für sie auch ein veganes Angebot zusammen, oder berücksichtigen bei der Herstellung der Speisen Unverträglichkeiten.

.....

Brunch ab 15 Personen

Preis pro Person vegi 32.- / mit Fleisch 38.-

- Verschiedene Brote, Zopf, Brötchen & Croissants
- Diverse Konfitüren, Honig vom Imker ums Eck, Butter
- Müesli, Trockenfrüchte, Cornflakes mit Joghurt oder Milch
- Porridge mit Zimt
- Käseplatte mit Birnen und Nüssen
- Rührei
- Fruchtsalat
- Brownies
- Fruchtsaft, Kaffee & Tee, Ovo & Schoggi

- gebratener Speck
- ganze Salami zum selber schneiden

.....

Menuvorschläge

Menü 1

Preis pro Person 42.-

Verschiedene Blattsalate mit Sesam und Apfelwürfeli an asiatischem Dressing

...

Thaicurry (vegi) mit Tofu, Saisongemüse und Sprossen, dazu Basmatireis

oder

Thaicurry mit Poulet, gekocht mit Saisongemüse und Sprossen, dazu Basmatireis

...

Fruchtsalat

Menü 2

Preis pro Person 48.-

Gemischter Salatteller ab Buffet mit Hausdressing italienisch oder französisch

...

Zuchetti-Piccata (vegi) auf würziger Tomatensauce, dazu Safranrisotto und Saisongemüse

oder

Ossobucco mit Safranrisotto und Saisongemüse

...

Panna cotta mit Beerenkompott

Menü 3

Preis pro Person 52.-

Grüner Salat mit Croûtons und Hausdressing italienisch oder französisch

•••

Rüebli-suppe im Gläsli, mit Vanille verfeinert

•••

Linsenbraten (vegi) auf Pilzrahmsauce, dazu Spätzli und Ofengemüse
oder

Aargauerbraten auf Kraftjus, dazu Spätzli und Ofengemüse

•••

Brönnti Crème

Menü 4

Preis pro Person 56.-

Gemischter Salatteller ab Buffet mit Hausdressing italienisch oder französisch

•••

knuspriger Plenrotus (vegi) auf Ragôut von Saisongemüse, dazu Erbsen-Kartoffelstampf
oder

Rindsvoressen im Ofen geschmort, dazu Erbsen-Kartoffelstampf und glasierte Rüebli

•••

Mille-Feuille mit Ricotta-Vanille-mousse und Saisonfrüchten

Menü 5

Preis pro Person 62.-

Broccolisuppe mit Croûtons

•••

Geräuchertes Forellenfilet mit Zitrone und Fenchel auf Linsensalat

•••

Gemüsestrudel (vegi) auf Kräutersauce, dazu Kartoffelgratin
oder

Rindshalsbraten auf Cognac-Jus, dazu Kartoffelgratin mit Saisongemüse

•••

Schoggimousse

Menü 6

Preis pro Person vegi 58.- / mit Fleisch 66.-

Orientalischer Mezzeteller mit Hummus, geröstete Aubergine mit Joghurt-Tahini und Granatapfel, Labneh, marinierten Oliven und Fladenbrot

•••

Harira (orientalische Linsensuppe)

•••

gefülltes Gemüse (vegi) auf pikanter Tomatensosse, dazu Couscous Royale, Erbsengemüse mit Minze und gerösteten Mandeln
oder

Lammrücken mit Gewürzbutter auf Jus, dazu Couscous Royale, Erbsengemüse mit Minze und gerösteten Mandeln

•••

Hausgemachtes Parfait (Früchte nach Saison)

Grillpass ab 20 Personen

Preis pro Person vegi 46.- / mit Fleisch 56.-

Salatbuffet mit 3 verschiedenen Gemüsesalaten und 2 Blattsalaten mit Hausdressing italienisch oder französisch / Brot

...
Rinds- Lamm- und Pouletfleisch, sowie verschiedene Würste / Gebratenes Gemüse / baked Potatoe mit Sauerrahmdip / Brot / Kräuterbutter / Senf / Mayonnaise / Senf / Ketchup



Die Preise für die Menus sind inklusive Bankettgedeck und Leitungswasser in Karaffen auf den Tischen. Die Mehrwertsteuer ist auch im Preis enthalten - Preisänderungen vorbehalten.

Vergünstigungen für Kinder: bis 3 Jahre gratis, 4 bis 11 Jahre 50% Reduktion auf alle Preise, ab 12 Jahren Preisberechnung für Erwachsene