

## Hauptgänge und Menübeispiele

Alle Hauptgänge mit einer Beilage und Gemüse garnitur (2 – 3)

### Kalb

**(200 gr. roh p.P)**

Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce	Fr. 25.50
Kalbscarréebraten an Morchelrahmsauce an Calvadosauce, Champignonrahmsauce, Papikarahmsauce, Cognacrahmsauce	Fr. 39.50
Kalbshohrücken an Rosmarinjus	Fr. 35.00
Kalbsvoressen Marengo	Fr. 25.50
Wiener Gulasch (Kalb)	Fr. 25.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr. 33.00
Ossobuco gremolata	Fr. 27.00
Piccata milanese (2 Stück/Pers.)	Fr. 35.00
Saltimbocca romana (2 Stück/Pers.)	Fr. 35.00

### Rind

**(200 gr. roh p.P)**

Roastbeef englisch gebraten an Sauce Bernaise, Pfefferrahmsauce	Fr. 36.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bernaise, Pfeffersauce	Fr. 39.50
Brasato an Merlotsauce	Fr. 26.00
Rindsvoressen	Fr. 23.50
Ungarisches Rindsgulasch	Fr. 23.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	Fr. 24.50



**DAS CATERING FÜR KULINARISCHE GENÜSSE ✓ PARTYSERVICE DON CAMILLO**

## Schwein

**(200 gr roh p.P.)**

Schweinschulterbraten an Kräuterjus	Fr. 21.50
Schweinscarréebraten an Champignon, Calvados, Paprika, Pfefferrahmsauce	Fr. 27.00
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce	Fr. 31.00
Schweinsvoressen	Fr. 19.00
Schweinshaxen	Fr. 19.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcherart	Fr. 22.50

## Poulet

**(200 gr roh p.P.)**

Pouletbrüstli an diversen Saucen	Fr. 23.50
Poulet Oberschenkel ohne Knochen mit Rosmarin gebraten	Fr. 19.50
½ Poulet gebraten	Fr. 16.50
Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce	Fr. 21.00
Riz Casimir mit Früchten	Fr. 21.00

## Lamm

**(200 gr roh p.P.)**

Lammgigot mit Knoblauch und Kräuter	Fr. 26.00
Lammnierstück	Fr. 28.50
Diverse Currys, Thai, Indisch mit Poulet, Schwein, Rind, Kalb, Crevetten, Fisch	ab Fr. 23.50



## Beilagen

Kartoffelgratin

Spätzli

Tagiatelle, Spaghetti, Penne, Strozzapreti, .....

Pilavreis, Trockenreis

Kartoffelstock

Bratkartoffeln/ Ofenkartoffeln

## Gemüse nach Saison

Rüebli

Bohnen

Spinat

Broccoli

Blumenkohl

Gedämpfte Tomate gefüllt mit Spinat

Rosenkohl

Spargeln grün und weiss

Erbsli

Rahmlauch

Rotkraut

Sauerkraut

Peperonata/ Peperoni

## Menü Beispiele

Bunter Blattsalat

Fr. 37.00 p. P.

\*\*\*

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Beeren

Spargelcremesuppe

Fr. 45.00 p. P.

\*\*\*

Schweinsfilet im Speckmantel an Pfefferrahmsauce  
Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

Nüsslisalat mit Ei

Fr. 51.00 p. P.

\*\*\*

Roastbeef englisch gebraten  
mit Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin und Ofengemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme

Tomatencremesuppe

Fr. 38.00 p. P

\*\*\*

Schweinscarréebraten an Paprikarahmsauce

Spätzli und Marktgemüse

\*\*\*

Tiramisu

Bauernsalat mit Ei und Speck

Fr. 36.50 p. P.

\*\*\*

Ungarisches Rindsgulasch

Spätzli und Rotkraut

\*\*\*

Schokoladenmousse

Eisbergsalat mit Parmesanspänen

Fr. 38.00 p. P.

\*\*\*

Brasato an Merlotsauce

Kartoffelstock und Marktgemüse

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce



**DAS CATERING FÜR KULINARISCHE GENÜSSE ✓ PARTYSERVICE DON CAMILLO**

Kanadischer Wildlachsteller garniert

Fr. 58.00 p. P.

\*\*\*

Kalbscarréebraten an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse

Spargelcremesuppe

Fr. 35.50 p. P.

\*\*\*

Lammgigot mit Knoblauch und Kräutern

Bäckerrinnenkartoffeln und grüne Bohnen

\*\*\*

Joghurtterrine mit Erdbeeren

## Fondues

### Fondue Chinoise oder Bourguignonne

Fr. 34.50 p. P.

Fleisch von Hand geschnitten

Für 4 Personen:

500g Rindfleisch

250g Schweinefleisch

250g Kalbfleisch

200g Pouletfleisch

2,5 Liter Rindsbouillon – 2 Liter Erdnussöl

5 Saucen Hausgemacht und diverse Pickels

12 Partybrötli und Chips

Chinoise- Caquelon, Rechaud mit Brennpaste,

Fr. 18.00

4 Gabeln und 4 Teller

### Tischgrill und Raclette

Fr. 36.50 p. P.

Fleisch von Hand geschnitten

Für 4 Personen:

800g Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb, Poulet,

mini Hamburger, Speck und Cipolata

800g Raclettekäse (gemischt falls gewünscht)

5 Saucen Hausgemacht und diverse Pickels

Raclette- Kartoffeln, 8 Partybrötli und Chips

Tischgrill mit Raclettepfännli und 4 Teller

Fr. 18.00

Dazu passt ein Zwiebelsalat

Fr. 1.50/ 100g



## Käsefondue

Fr. 22.50 p. P.

1200g Käsemischung

Hausmischung rezent oder mild

Weisswein, Knoblauch und Gewürze

1 kg Brotwürfeli

Fondue- Caquelon, Rechaud mit Brennpaste,

Fr. 18.00

4 Gabeln und 4 Teller

Dazu passt ein Zwiebelsalat

Fr. 1.50/ 100g

## Pasta- und Reisgerichte

### Penneschmaus

Fr. 17.50 p. P.

Penne mit diversen Saucen → auch andere Teigwaren möglich

Sauce Bolognese, Napoli, Carbonara, Arrabiata, Pesto Genovese

Und geriebener Parmesan

### Lasagne

Fr. 15.50 p.P.

Lasagne mit Rindfleisch oder mit Gemüse

### En Schwiizer Klassiker

Ghacktes vom Rind mit Hörnli und Öpfelmues

Fr. 10.50 p. P.

Älpler Maccronen mit Schinken, Speck und Kartoffeln

Fr. 10.50 p. P.

Röstzwiebeln und Öpfelmues

### Mah- Meh

Fr. 12.50 p. P.

Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch und Gemüse

### Nasi Goreng

Fr. 12.50 p. P.

Indonesisches Reisgericht mit Pouletfleisch und Gemüse

## **Paella (spanischer Reiseintopf)**

Fr. 28.00 p. P.

Ab 10 Personen möglich

Paella mit Poulet- und Schweinefleisch (ohne Knochen), Chorizo, Peperoni, Erbsli und Tomaten, eine Auswahl von Meeresfrüchten mit Safranreis

Vegetarische Variante ohne Fleisch und Meeresfrüchte

Fr. 14.50 p. P.

Gerne bereiten wir die Paella frisch bei Ihnen vor Ort zu Buffet, Rechaud mit Paellapfanne und Gas inkl. Reinigung

Fr. 80.00

## **Risotto → weitere Varianten auf Anfrage**

Weissweinisotto DON CAMILLO

Fr. 17.50 p. P.

mit gebratener Luganighe (Tessiner Grillwurst) und karamellisierten Zwiebeln

Safranrisotto mit Steinpilzen

Fr. 17.50 p. P.

Je nach Saison mit frischen oder tiefgefrorenen Steinpilzen

Safranrisotto mit gemischten Pilzen

Fr. 16.50 p. P.

Weissweinisotto mit frischen Spargeln und Pesto Genovese

Fr. 16.50 p. P.

Gerne bereiten wir die Paella frisch bei Ihnen vor Ort zu

Buffet, Rechaud mit Risottopfanne und Gas inkl. Reinigung

Fr. 80.00