

# Menü-Vorschläge Bankette

Familie Di Roma 9230 Flawil /Egg  
Tel. 071 393 77 88  
www.hirschen-flawil-egg.ch



*Gasthof zum Hirschen*

## Bankett- Hinweise

<b>Menü</b>	Unsere Menüvorschläge gelten für Anlässe ab 15 Personen bei einheitlicher Menüwahl. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre eigenen Wünsche oder stellen für Ihren Anlass ein individuelles Menü zusammen
<b>Menü-Karten</b>	werden wir Ihnen auf Wunsch gerne gestalten.
<b>Tischdekoration</b>	Für spezielle Blumen Arrangements, verrechnen wir den Selbstkostenpreis.
<b>Räumlichkeiten</b>	Restaurant 30 Plätze Saal 50 Plätze mit Bühne 70 Plätze
<b>Nachtzuschlag</b>	Ab 03.00 Uhr verlangen wir pro angebrochene Stunde sFr. 100.- Nachtzuschlag
<b>Zapfengeld</b>	Für selber mitgebrachten Wein verlangen wir pro 7.5 dl Flasche sFr. 30.-
<b>Diverses</b>	Das Menü sollte, <u>bis mindestens</u> eine Woche vor dem Termin der Zubereitung, bestellt werden.

### **Apéro**

Salzgebäck, Pommes Chips	Fr. 2.00 pro Pers.
Gemügestäbchen mit Dippsauce	Fr. 4.00 pro Pers.
Pizzette	Fr. 1.50 pro Stück
Chnolibrot Hirschen	Fr. 6.50 pro Stück
Apéro Platte (Pizzette, Chnolibrot, Gebäck)	Fr. 16.- /ca. 10 Pers.

### **Kalte Vorspeise**

Hausgebeizter Atlantik Graved Lachs an Sauerrahmsauce	Fr. 12.50
Melonenschiffchen mit Portwein und Parmaschinken	Fr. 10.50
Hirsche Vorspeiseteller (Cesar Salat, Knuspercrevetten, Graved Lachs, Tartar)	Fr. 16.50

### **Pasta**

Kleine Ravioli mit Fleischfüllung «Plin del Piemonte» mit Salbeibutter	Fr. 12.50
Taglierin al tartufo (Feine Nüdeli mit Trüffel)	Fr. 14.50

## Suppen

«Hirschesuppe» (Gemüsecremesuppe) mit Crôutons	Fr. 6.50
Karottencremesuppe mit Vanille und Knuspercrevette	Fr. 7.50
Kürbiscremesuppe (je nach Saison) mit Mascarpone	Fr. 7.-
Tomatencremesuppe mit Pesto und Rahmhaube	Fr. 7.-
Parmesanschaumsuppe	Fr. 7.50
Gemüsesuppe Bauernart mit Kräutercrôutons	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 6.50
Können Sie sich zwischen Suppe und Salat nicht entscheiden empfehlen wir Ihnen unser <b>Su-Sa-Teller</b> kleiner grüner Salat mit Hirschesuppe	Fr. 12.50

## Salate

Grüner Salat mit französischer Sauce	Fr. 6.50
Gemischter Salat mit französischer Sauce	Fr. 7.50
Bunter Blattsalat mit Speck, Croutons, Champignons und italienischer Sauce	Fr. 9.50
„Hirschen-Salat“ mit französischer Sauce Bunter Blattsalat im Käsekörbchen	Fr. 9.50
Nüsslisalat (je nach Saison) mit Graved-Lachs-Rose an italienischer Sauce	Fr. 10.50
Nüsslisalat (je nach Saison) Mimosa mit französischer Sauce	Fr. 10.50

### **Hauptgang mit Schweinefleisch**

Saftiger Schweinshalsbraten	Fr. 21.50
Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce	Fr. 22.50
Schweinschnitzel an Rahmsauce	Fr. 23.50
Schweinspiccata	Fr. 23.50
Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken	Fr. 25.50
Schweinsnierstück im Ofen niedergegart	Fr. 26.50
Schweins Cordon Bleu Klassiker	Fr. 26.50
Schweinssteak an Morchelsauce	Fr. 27.50
Schweinsfiletmedaillon mit Steinpilzsauce	Fr. 32.50
Schweinsfilet Appenzeller Art mit Mostbröckli, Gemüsestreifen, Käse an einer feinen Rahmsauce	Fr. 35.50

### **Hauptgang mit Kalbfleisch**

Kalbsteak an Cognacrahmsauce	Fr. 40.50
Kalbsgeschnetztes Zürcherart	Fr. 28.50
Hausgemachter gefüllter Kalbsbraten	Fr. 26.50
Kalbsbraten (Mager ohne Fett)	Fr. 30.50
Kalbschnitzel an Senfsauce	Fr. 32.50

## Hauptgang mit Rind

Rindschmorbraten Burgunderart	Fr. 28.50
Rindsfiletmedaillon an Pfeffersauce	Fr. 42.50
US Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr. 38.50
Rindsfiletgulasch Stroganoff	Fr. 32.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise und Pfeffersauce	Fr. 55.50

## Hirschen-Spezialitäten

Hausgemachter Hackbraten	Fr. 20.50
Pouletbrust an Estragonsauce	Fr. 23.50
Fondue Chinoise mit grünem Salat	Fr. 33.50
Rind- , Kalb- und Schweinebraten <b>ab 20 Pers.</b>	Fr. 28.50
Les deux Filet « Maison » Rind- und Schweinsfilet mit Morchelsauce und Sauce Bearnaise <b>auf zwei Teller serviert</b>	Fr. 48.50
<b>Spaghettibüffet ab 20 Personen</b> mit sechs verschiedenen Saucen und grünen Salat	Fr. 22.50
<b>Cordon Bleu Buffet ab 20 Personen</b> fünf verschiedene Mini Cordon Bleu mit drei Gemüsen und zwei Beilagen	Fr. 32.50

**Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir zwei Beilagen Ihrer Wahl (eine auf dem Teller eine als Nachservice) und fünf Gemüse.  
Das Gemüse und die Beilagen sind im Preis inbegriffen.**

**Als Beilage hätten wir zur Auswahl:**

**Rösti-Kroketten, Kroketten normal, Pommes frites, Reis  
Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Rosmarinbratkartoffeln,  
Hausgemachte Quark-Spätzli, Nudeln, Safranrisotto, Polenta, Rösti**

## Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Glace	Fr. 8.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 8.50
«Heisse Liebe» Vanilleglace mit Heissen Beeren	Fr. 9.50
Joghurtglace mit warmer Rotwein-Zimt-Birne	Fr. 10.50
Weisses und braunes Schoggimousse	Fr. 8.50
3 Apfelküchlein mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 9.50
Dessert Variation Vali	Fr. 12.50
Coupe Romanoff (je nach Saison)	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode (je nach Saison)	Fr. 9.50

## Für Kinder

1 Schnitzel paniert mit Pommes frites	Fr. 9.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr. 8.50

*Bei jeder Menüwahl dürfen Sie auch halbe Portionen bestellen, zum Beispiel für Kinder oder für die älteren Gäste.*

*Die Vielfalt in unserer Küche ist grenzenlos.  
Darum bitten wir Sie, falls Sie einen speziellen Wunsch haben, es uns mitzuteilen.  
Damit wir auf Ihre Bedürfnisse eingehen und Ihnen, Ihre kulinarische  
Gaumenfreuden zubereiten können.*

*Mit kulinarischen Grüßen*

**Ruth und Valerio Di Roma**