



events
Chlosterli

Kulinarisch

Menüvorschläge

*Verlangen sie unverbindlich unsere
Menüvorschläge.*

*Nachfolgend zeigen wir Ihnen eine kleine
Auswahl, unserer kulinarischen
Möglichkeiten*

kaltes Buffet

von 30 bis 100 Personen

warmes Buffet

von 30 bis 100 Personen



Muster Bankettmenüs

Pastetchen mit feinen Waldpilzen
Bunte Gemüsestreifen

Herbstlicher Blattsalat
mit geräucherter Entenbrust
Hagebuttengelee mit Ingwer

Hirschenrecote an Wildrahmsauce
Spätzli
Geschmortes Rotkraut
mit Kastanien
Rosenkohl mit Speckwürfeli
Apfel mit Preiselbeeren

Dessertteller

Muster Bankettmenüs

Gemischter Blattsalat

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce
Nudeln
Glasierte Karotten
Gedämpfter Broccoli
Schwarzwurzeln

Lauwarmer Apfelkuchen
mit Zimtglace

Muster Bankettmenüs

Windbeutel mit Schinken -Käsefüllung
Fenchel-Birnengarnitur

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen
auf Kürbisgemüse
Mit Sauce aus altem Portwein
Kartoffelkreation mit Sesamkernen

Kalbsmedaillons an
Morchelrahmsauce
Breite Nudeln
Schwarzwurzeln
Karotten Vichy
Broccoli mit Mandeln

Dessertteller surprise

Muster Bankettmenüs

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Eglifilet mit Trockenreis

Schweinsfilet an Cognacrahmsauce

Pommes Williams

Blumenkohl; Tomaten, Broccoli

Rahmkirschtorte und Kaffee

Muster Bankettmenüs

Gemüseterrine mit Tomaten-Vinaigrette

Frühlingsalat

Kraftbrühe mit Griessklösschen

Pastetchen mit Morcheln

Seeteufelmedaillons mit Safranfäden
und grünen Spargeln

Grapefruitsorbet mit Campari

Lammrückenfilet provencales

Rotweinsauce

Rosmarinkartoffeln

Gemüseplatte

Käseplatte mit Früchten

Erdbeerüberraschung

Muster Bankettmenüs

Kürbiscremesuppe

Gemischter Salat

Hasenfilet auf Griessgnocchi

Kalbsbraten an Steinpilzsauce

Breite Nudeln

Mischgemüse

Überraschungsdessert

Menü Weihnachtsfeier 2015

Hors d'oeuvre - Teller:

Geflügelpastete, Trockenfleisch, Waldorfsalat
Lachsrosette mit Meerrettichschaum
garniert mit Trauben und Baumnüssen

Brioche

Pastinaken-Cremesuppe mit Zitronenthymian

Blätterteigstengel

Pochiertes Rotzungenfilet an Kräuterrahmsauce

Reis mit Sultaninen und Pinienkernen

Gemüstreifen

Blutorangensorbet mit Grand Marnier

Kalbsmedaillons an Morchelsauce

Kartoffelgratin

Rüebli, Schwarzwurzeln, Broccoli

Birnen-Japonaistörtchen

Mandarinen-Japonaistörtchen

Zwetschgen-Zimtcreme mit Lebkuchenbiscuit

Weihnachtskonfekt

Tete de moine, Trüffelbrie, Sprienz, Früchtekäse
begleitet mit Les Réverettes (Spätlese)

Speziell

*Es muss nicht immer eine Menükarte
sein. Gerne sind wir auch kreativ und
stellen für Sie ein persönliches Tischset her*

Muster Tischset

Personalabend

kleine Geographie

Der Kanton Uri bildet die Zentralschweiz zwischen dem Vierwaldkantonen im Norden und dem Gotthard im Süden. Uri ist einer der drei Urkantone (Gründungsmitglieder) der Eidgenossenschaft. Die anderen beiden sind: Schwyz und Unterwalden.

Uri grenzt an die Kantone Graubünden (SO), Tessin (S), Wallis (SW), Bern (W), Obwalden (W), Nidwalden (W), Schwyz (N) und Glarus (NO).

Verwaltungstechnisch gliedert er sich in 20 Gemeinden. Amtssprache ist Deutsch.

Der Fläche nach rangiert der Kanton auf Platz 11, der Einwohnerzahl nach auf Platz 23 unter den insgesamt 26 Schweizer Kantonen.



Tiirs mit
Chaabis – Salat

Altdorfer Beenälisuppe

Ürner Hüüswirscht
Magroonä und Giimmelmeckä
Epfelschnitzli

Brischtner Nytlä
Birräweggä

Schwarzes mit Träascht oder Chrytter
Zigerchrapfä
Zuckeritti



Muster Tischset



Beratung

*Gerne berätet Sie Frau Maggie Odermatt
persönlich für Ihren Anlass.*

Tel. 041 754 66 00

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !

