

„Schlossgartenküche to go - Catering für Zuhause“

*Sie haben Gäste bei sich zuhause eingeladen;
wir kochen für Sie!*

*Geeignet für Privat, Vereine, Familienfeiern usw...
Es hat für jeden Gluscht und jedes Budget was dabei.*

Und so funktioniert es:

*Sie suchen sich ein Menü aus,
für wieviel Personen,
bestimmen den Tag und die Uhrzeit, wann es abgeholt wird.
(auf Wunsch auch geliefert - Lieferkosten nach Aufwand)*

*Das Essen wird in schönem Porzellan, heiss angerichtet
und in Thermo-Warmhalteboxen transportiert.*

*Sie können das Essen einfach in die Mitte des Tisches stellen
und Ihre Gäste können sich nach Lust und Laune schöpfen.*

Es können auch Chafing Dishes von uns angemietet werden.

*Wenn Sie fertig sind, stellen Sie das Geschirr ungewaschen
in die Box und bringen es so zurück.*

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Ihr Schlossgarten Team

Salatbuffet und Suppen

Preis pro Person

250g Salatbuffet 12.00

**Stellen Sie sich Ihre Salate zusammen
von einer bis 5 Sorten können sie mischen**

*Kartoffelsalat ~ Rübli Salat ~ Kabissalat ~ Mais-Currysalat
Tomatensalat Gurkensalat ~ Couscous Salat ~ Mozzarella*

Haben Sie andere Salatwünsche – sagen Sie einfach bescheid

200g Cremesuppen in der Thermoskanne 4.00

*Kürbiscreme ~ Tomatencreme ~ Rüblicreme ~ Kressecreme
Lauchcreme ~ Pastinakencreme ~ Kartoffelcreme*

Vegetarisches

Preis pro Person

A. 250g Pastapfanne mit Dörrtomaten und Basilikumpesto 19.00

B. 250g Asia- Pfanne“ Dim Sum und Süßsaurem Gemüse 17.00

C. 250g Kartoffelpralinen mit Pilzragout 18.00

D. 250g Falafel mit orientalischem Couscous 17.00

Hauptgänge

Preis pro Person

1. **180g Schweinsrücken mit Kräuterbutter** 19.00
2. **280g Asia- Pfanne“ mit Poulet und süss saurem Gemüse** 200g Jasminreis 17.00
3. **200g Cordon bleu vom Schwein oder Poulet** 17.00
4. **250g Ragout vom Weiderind** 21.00
5. **350g Gehacktes Rindfleisch und Hörnli** 13.00
120g hausgemachtes Apfelmus und 30g Reibkäse
6. **180g Wiener Schnitzel vom Schwein** 17.00
7. **250g heisser Beinschinken** 16.00
8. **250g Geschnetzeltes Zürcher Art vom Schwein und Poulet vom Kalb** 19.00
28.00
9. **200g hausgemachte Hacktätschli** 17.00
10. **250g Aargauer Schweinsbraten** 19.00
11. **200g Kalbsrücken am Stück gebraten** 28.00
12. **250g Stroganoff vom Weiderind** 29.00
13. **200g Roastbeef zart rosa gebraten** 28.00

Zu allen Gerichten haben Sie zur Auswahl

250g Stärkebeilage pro Person:

Kartoffelgratin ~ Bratkartoffeln ~ Teigwaren ~ Jasmin Reis
Kartoffelsalat ~ Kartoffelstock ~ Knöpfli ~ Tessiner Polenta

120g Gemüsebeilage pro Person:

Rübli ~ grüne Bohnen ~ Blattspinat ~ mediterranes Grillgemüse

Süsse Naschereien

(pro Stück 4.00)

39. **Milchschokoladenmousse mit Baileys**

40. **Kokosmilch Panna Cotta**

41. **Gebrannte Creme nach altem Rezept mit Rahm**

42. **Apfelküchlein mit Zimt**

43. **Saisonales Früchte-Tartelette mit Vanillecreme**

44. **Aargauer Rüblitorte**

45. **Bunter Früchtespiess von Saisonfrüchten**

46. **Apfelstrudel mit Vanillesauce**

47. **Edelbitter Schokoladenkuchen mit Preiselbeeren**

48. **Früchte- Wähe nach Wunsch belegt**

Dorfstrasse 3 / 5040 Schöffland

Tel.062 721 52 57

schlossgarten@mitti.ch / www.schlossgarten-schoeffland.ch