

MENUVORSCHLÄGE

für Gruppen ab 10 Personen

Bitte wählen Sie jeweils nur eine Fleisch- oder / und Vegimenüvariante für ihre Gruppe aus. Ansonsten besteht die Möglichkeit per à la Carte!

Aus dem Suppentopf

Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfel	CHF 11.50
Bouillon mit Gemüseeinlage, Flädli oder Backerbsen	CHF 8.50
Riesling Sylvanercrèmesuppe mit Apfelbrunoise	CHF 13.50
Crèmesuppe nach Saison mit Karotten-Chips	CHF 9.50
Bünder Gerstensuppe	CHF 14.50
Rindsgulaschsuppe	CHF 14.50

Gartenfrische Salate

Menu-Salat	CHF 6.50
Grüner Salat	CHF 9.50
Gemischter Salat	CHF 12.50
Kleiner Salat-Ecken	CHF 14.50
Blattsalat mit lauwarmen Champignons und Croûtons	CHF 14.50
Nüssli Salat mit Ei, Speckwürfel und Brot-Croûtons	CHF 17.50

pro Person

Hauptgänge

Tellerservice

Ragazer-Wurst mit Kartoffelsalat	CHF 28.50
Heisser Fleischkäse mit grünem Blattsalat	CHF 22.50
Grossmutter`s Hackbraten mit Salzkartoffeln, Jus und Gemüse	CHF 26.50
Lasagne mit Rindfleisch oder Gemüse	CHF 23.50
Pouletschenkel mit Ofenkartoffeln, Sauerrahm und Gemüse	CHF 27.50
Pouletbrust an Paprika- oder Champignonrahmsauce, Butterreis und Gemüse	CHF 29.50
Rahmschnitzel mit Tagliatelle und Gemüse	CHF 28.50
Spaghetti Napoli mit Parmesansplitter, Cherry-Tomaten und Rucola	CHF 21.50
Spaghetti Bolognese oder Carbonara mit Parmesansplitter, Cherry-Tomaten und Rucola	CHF 23.50

Hauptgänge wie zu Hause

Den Topf in die Mitte. Jeder schöpft selber. Die Preise verstehen sich pro Person.

Salatschüssel mit grünem Blattsalat	pro Schüssel	CHF 14.50
Salatschüssel mit gemischtem Salat	pro Schüssel	CHF 18.50
G`hacks und Hörnli mit Apfelmus, Parmesan und Röstzwiebeln		CHF 21.50
Äpler-Magronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln		CHF 21.50
Chili con Carne mit frischem Holzofen-Baquette und Butterreis		CHF 23.50
Cannelloni della Nonna mit Schinken und Ei Füllung		CHF 23.50
Hähnchenbrust-Spinat-Auflauf mit Butterreis und Salzkartoffeln		CHF 28.50
Central-Platte mit Rippli, Speck, Spinat, Siedfleisch, Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln		CHF 34.50

Nachservice wird geschätzt

Im Teller-Service-Bereich können Sie die Beilage auch separat haben und zusätzliche Beilagen wählen.

Die Preise verstehen sich pro Schüssel.

Spätzli	CHF 18.50
Pommes	CHF 14.50
Butterreis	CHF 9.50
Gemüse	CHF 12.50
Tagliatelle	CHF 12.50
Kartoffelstampf	CHF 16.50
Kartoffelgratin	CHF 19.50

Süsse Träume

Weisses und braunes Schoggimousse	CHF 17.50
Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen	CHF 17.50
Vanilleparfait mit lauwarmen Beeren	CHF 17.50
Panna Cotta mit Waldbeerensauce	CHF 14.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 12.50
Schwarzwälder-, Rüebli-, Linzer-, Bündner Nusstorte oder Fruchtwähen	CHF 8.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF 12.50
Caramelköppli	CHF 12.50
Karamellisiertes Ananas-Carpaccio mit italienischem Nuss-Glace	CHF 14.50
Käseteller ausgarniert mit Trauben, Nüssen und Brot	CHF 12.50

* Alle Desserts sind mit Rahm und Früchten ausgarniert

Kinder

Kinder bis und mit 4 Jahren essen gratis. Für Kinder von 5 bis und mit 12 Jahre bezahlen Sie die Hälfte des angegebenen Preises. Bitte bei der Bestätigung der Anzahl Teilnehmer die Aufteilung

Erwachsene, Kinder und Kleinkinder bekannt geben.

Individuelle Wünsche

Haben Sie andere Menüwünsche? Der Küchenchef ist gerne bereit sich Ihren Vorstellungen anzupassen.

Buffets à discretion

Alle Preise verstehen sich pro Person.

Reichhaltiges Salatbuffet

CHF 16.50

Spaghetti-Plausch mit 3 Saucen

CHF 28.50

(Bitte wählen Sie aus: Napoli, Bolognese, Pesto, Carbonara, All'Arrabbiata, Käsesauce, Salbeibutter)

Dazu reichen wir Cherry-Tomaten, Parmesan-Splitter, Reibkäse und Rucola

Herrschaftsbuffet

Reichhaltiges Salatbuffet mit ...

heissem Fleischkäse

CHF 27.50

Grossmutter`s Hackbraten

CHF 31.50

ragazer Wurst

CHF 33.50

Rollschinken im Bierteig

CHF 31.50

"De Luxe" mit allen Varianten

CHF 43.50

Urchiges Buffet

Kartoffelstampf, Rotkraut, Karotten und Birnen

Schweinsvoressen

CHF 31.50

Rindsvoressen

CHF 36.50

"De Luxe" mit beiden Varianten

CHF 44.50

Bauern Buffet

Bratkartoffeln, Pommes, Bohnen mit Speck, Bratenjus oder Zwiebelsauce

Olma Bratwurst

CHF 32.50

Schweinsbraten

CHF 34.50

Fleischvogel

CHF 31.50

"De Luxe" mit allen Varianten

CHF 44.50

Gschnetzeltes Buffet

Butterreis, Pommes und saisonales Gemüse

Casimir vom Schwein

CHF 31.50

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce

CHF 32.50

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce

CHF 51.50

Stroganoff original

CHF 46.50

"De Luxe" mit allen Varianten

CHF 61.50

Vegi / Vegan Buffet

Kartoffelgratin, Butterreis, mit Frischkäse gefüllte Champignon,

Peperonata, Grilltomaten und Dip-Sauce

mediterrane Patty`s

CHF 28.50

Plant-Base Filet

CHF 31.50

"De Luxe" mit beiden Varianten

CHF 41.50

MENUVORSCHLÄGE

Von uns zusammengestellte Menü's. Mit Nachservice der Beilagen.

Menü 1

Gemischter Salat
 xxx
 Rahmschnitzel
 Butternudeln
 Saisongemüse
 xxx
 Heisse Liebe
 (Vanilleglace mit heissen Beeren)
CHF 52.50

Menü 2

Gemüsecrèmesuppe
 mit Rahmhaube und Brotcroûtons
 xxx
 Saltimbocca vom Schwein
 mit einem Balsamico-Jus-Spiegel
 Safranrisotto
 Saisongemüse
 xxx
 Saisonales Tiramisu
CHF 59.50 p.P.

Menü 3

Nüsslisalat mit Speck
 Ei und Croûtons
 xxx
 Gegrillte Pouletbrust
 mit Kräuterbutter
 Pommes Frites
 Saisongemüse
 xxx
 Nuss-Nougatcrème
 mit frischen Früchten
CHF 61.50 p.P.

Menü 4

Grüner Blattsalat
 xxx
 Kalbssteak (200gr)
 an Steinpilzrahmsauce
 Tagliatelle
 Marktgemüse
 xxx
 Zimtparfait
 mit Zwetschgenkompott
CHF 78.00 p.P.

Menü 5

Curry-Ingwer Suppe
 mit Bananenchips
 xxx
 Auberginenpiccata
 Spaghetti Napoli
 Parmesansplitter und Cherry Tomaten
 xxx
 Panna Cotta
 mit saisonalen Früchten
CHF 52.50 p.P.

Menü 6

Spinatravioli an Salbeibutter
 Parmesan, Rucola
 und Cherry-Tomaten
 xxx
 Vegetarisches Riz Casimir
 mit frischen Früchten
 xxx
 Quarktorte
 mit Schlagrahm
CHF 52.50 p.P.

Menü 7

Tomaten-Basilikum-Bruschetta
 xxx
 Zanderfilet
 auf mediterranem Gemüse
 Basmatireis
 xxx
 Solero Becher
CHF 58.50 p.P.

Menü 8

Mit Lachstartar gefüllte Eier
 auf Blattsalat
 xxx
 Black Tiger
 auf Weissweinrisotto mit Trüffelöl
 xxx
 Schichtdessert
CHF 78.00 p.P.

APERRO - KREATIONEN

Unsere Platten sind einzigartig und Jedes ein Unikat. Wir kreieren aus unserem Herzen.

Salzgebäck, Chips, Nüssli etc.	pro Schale	CHF 4.50
Mini Schinkengipfeli, Chäs Chüächli, Knoblibrot	pro Stück	CHF 4.50
Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	pro Stück	CHF 8.50
Original Pinsa Romana XL Margherita	60cm	CHF 39.00
Original Pinsa Romana XL Salame o. Prosciutto	60cm	CHF 45.00
Baguette-Sandwiches mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Käse	60cm	CHF 54.00
Canapès Baquette belegt mit Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei, Spargeln		CHF 3.50
oder mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohessspeck	pro Stück	CHF 4.50

Platten, Buchstaben und Zahlen

Die Preise verstehen sich pro Person

Gemüseplatte		CHF 12.50
Pfälzer, Karotten, gelbe/rote und grüne Peperoni, Sellerieknollen, Selleriestangen Zucchetti, Cherry-Tomaten, Rettich, Gurke und Fenchel Unsere Gemüseplatte wird herzhafte dekoriert und mit 4 Dip-Sauce serviert		
Fleischplatte		CHF 18.50
Gourmetschinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Parma, Salsiz und Rohessspeck Unsere Fleischplatte wird herzhafte und vollumfänglich dekoriert.		
Käseplatte		CHF 16.50
Gryère, Bergkäse, Tilsiter, Brie, Parmesanwürfel, Tête de Moine, Appenzeller Gouda, Emmentaler, Edamer und Gorgonzola Unsere Käseplatte wird herzhafte und vollumfänglich dekoriert.		
Fleisch und Käse Platte		CHF 17.50
Eine Kombination aus den beiden oben erwähnten Platten. Unsere Käseplatte wird herzhafte und vollumfänglich dekoriert.		
Zusatz für alle Platten		
	Holzofen-Baguette	CHF 5.50
	mini Bankettbrötchen	CHF 1.50

Apero ZAHLEN oder BUCHSTABEN CHF 19.50



Diese einzigartige Aperro-Idee ist mal was Neues und erstaunt jeden Gast. Jedes Stück ist ein Unikat und wird mit vielen Köstlichkeiten individuell gefüllt.



Bemerkungen

- Die angegebenen Preise sind inkl. 8,1 % MwSt.
- Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und Top-Qualität vom Metzger und der Milchzentrale
- Wenn Sie das Dessert selbst mitbringen möchten, verrechnen wir für das Gedeck CHF 2.50 pro Person.
- Wenn Sie den Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir für die Flasche CHF 15.00 Zapfengeld.
- Die spätestens drei Tage vor dem Anlass mitgeteilte Gästeanzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
- Bei zusätzlichen Gästen wird die effektive Anzahl verrechnet.

Gerne nehmen wir Ihre Reservation per E-Mail unter reservation@centralragaz.ch an.

Wir freuen uns Sie bei Ihrem Anlass begleiten zu dürfen und stehen jederzeit für Fragen zur Verfügung.

