

**Hotel-Restaurant Felmis, Kastanienbaumstrasse 91, 6048 Horw**  
**Tel 041 3491919, hotel@felmis.ch, www.felmis.ch**

## **Menuvorschlage für Catering 2017** **(ab 30 Personen)**

**Bitte beachten Sie, dass dies Basisvorschlage sind und wir  
gerne mit Ihnen ihr massgeschneidertes Catering ausarbeiten**

### ***Auswahl von Vorspeisen***

#### **Salate**

Salatbuffet  Fr. 9.80 p.P.

5 angemachte Rüebli, Randen, Gurken, Mais, Peperoni und gemischte Blattsalate  
French- und Italiandressing  
3 Garnituren

Salatbuffet  Fr. 13.50 p.P.

Kartoffelsalat und zusätzlich Rüebli, Randen, Gurken, Mais, Selleriesalat sowie  
gemischte Blattsalate  
French- und Italiandressing  
5 Garnituren

Wildes Salatbouket  
serviert im Tacokorbchen  
an Hausdressing  
Fr. 7.00 p.P.

Tartar vom geräucherten Lachs und Hüttenkäse  
im Mini-Brioche  
begleitet von Salatbouquet  
an Jogurth-Dilldressing  
Fr. 14.50 p.P.

Variation von hausgebeiztem Lachs (80g)  
dazu Meerrettichschaum und Dill-Senfsauce  
Butter und Brioche  
Fr. 17.50

**Suppen à Fr. 6.50 p.P.**

Karottensuppe mit Ingwer  
Kresseschaumsuppe  
Kürbissuppe  
Tomatencrèmesuppe  
Maissuppe  
Curry-Bananensuppe  
Saisonale Suppen usw.  
Sommerliche Kaltschalen

Begleitet von Scampispiessli zuzüglich à Fr. 3.50 p.P.

***Hauptganggerichte***

**Menu 1 à Fr. 24.50 p.P.**

Pouletbrüstchen Toscana  
gefüllt mit Mozzarella, umwickelt mit Speck  
serviert auf Pilzragout  
Kräuterkartoffeln  
und Mischgemüse

**Menu 2 à Fr. 19.50 p.P.**

Pouletgeschnetzeltes Hawaii  
an Kokos-Currysauce  
Trockenreis und Früchtégarniture

**Menu 3 à Fr. 24.50 p.P.**

Pouletbrüstchen Saisonalgefüllt  
serviert an Vieille-Prune-Sauce  
Bratkartoffeln  
Gemüsebeilage

**Menu 4 à Fr. 19.50 p.P.**

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
serviert im Reising

**Menu 5 à 26.50 p.P.**

Gespickter Rindsschmorbraten  
an kräftiger Rotweinsauce  
serviert mit Kartoffelstock  
und Mischgemüse

**Menu 6 à Fr. 19.50 p.P.**

Rindsgoulasch Ungarische Art  
serviert mit hausgemachten Spätzli

**Menu 7 à Fr. 32.50 p.P.**

Rosa gebratenes Roastbeef  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüsebeilage

**Menu 8 à Fr. 39.80 p.P.**

Am Stück gebratenes Rindsfilet  
serviert an Pfeffersauce  
dazu körniger Wildreis  
Zucchettischiffchen

**Menu 9 à Fr. 39.80 p.P.**

Am Stück gebratenes Rindsfilet  
serviert an Balsamicojus  
gebratene Gnocchi  
Gemüsebouket

**Menu 10 à Fr. 22.50 p.P.**

Glacierter Schweinscarreebraten  
serviert mit Rotweinsauce mit Traubenteilchen  
Trüffelkartoffelstock  
Mischgemüse

**Menu 11 à Fr. 19.00 p.P.**

Schweinsragout Tessiner Art  
Polenta

**Menu 12 à Fr. 24.50 p.P.**

Glasierter Schwedenbraten  
mit Dörrzwetschgen gespickt  
an kräftiger Rotweinsauce  
hausgemachter Kartoffelgratin  
Mischgemüse

**Menu 13 à Fr. 19.50 p.P.**

Marrinierter Schweinshalsbraten an Rosmarinjus  
dazu Teigwaren  
und Mischgemüse

**Menu 14 à Fr. 29.50 p.P.**

Schweinsfiletmedaillons  
an Steinpilzrahmsauce  
Spinatgnocchi  
Gemüsebouquet

**Menu 15 à 21.50 p.P.**

Gekochter Beinschinken mit Senf  
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

**Menu 16 à 19.50 p.P.**

Norländischer Rauchbraten  
an Kräutersauce  
serviert mit Karoffelstock  
Mischgemüse

**Menu 17 à 26.50 p.P.**

Kalbsgeschnetzeltes Luzerner Art  
an Pilzrahmsauce  
serviert mit Butterrösti

**Menu 18 à 24.50 p.P.**

Kalbsblanquette mit Champignons  
serviert im Kräuterreisring  
Gemüseallerlei

**Menu 19 à Fr. 37.50 p.P.**

Kalbscarréebraten an Morchelsauce  
Butternudeln  
Gemüsebouquet

**Menu 20 à 26.50 p.P.**

Bio-Fleischvogel vom Uelihof  
Bürgerliche Art  
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock  
Mischgemüse

**Menu 21 à 25.50 p.P.**

Bio-Emmentalerschnitzel vom Uelihof  
serviert mit Teigwaren  
Mischgemüse

**Menu 22 à Fr. 23.00 p.P.**

Kaninchenragout mit Mediteraner Rosinen-Gemüsesauce  
an kräftiger Sauce  
sämige Polenta

## **Menu 23 à 18.50 p.P.**

Teigwarenplausch  
Penne nature  
mit drei Saucen nach Wahl  
Bolognaise, Tomatensauce, Carbonara, Pesto oder San Diego  
dazu rassisger Reibkäse

Brot geschnitten Fr. 6.50 pro kg  
Brotauswahl à Fr. 2.50 p.P.

Die aufgeführten Beilagen sowie Saucen sind Vorschläge. Gerne können Sie Ihre Lieblingsbeilage zum Fleischstück kombinieren.

Weitere Gerichte sowie saisonale Speisen und Fisch auf Anfrage.

## ***Mögliche Desserts***

Geraffelter Apfelkuchen  
mit Rahmtupf  
à Fr. 5.50

Frischer Fruchtsalat  
parfumiert mit Marascino  
à Fr. 6.00

Panna Cotta  
an Heidelbeercoulis  
à Fr. 5.50

Hausgemachtes Tirami-su  
à Fr. 7.00

Caramelköpflì mit Rahmtupf  
im Glas serviert  
à Fr. 5.00

Joghurtmousse mit marinierten Beeren  
à Fr. 6.50

Dessertsymphonie  
mit weisses Schoggimousse, Erdbeertirami-su und Caramelköpflì  
à Fr. 9.50

Süssmostcrème mit Rahmtupf  
à Fr. 6.50

***Hochzeitsapéro***  
(Vorschlag für 100 Gäste)

150 Sandwiches à Fr. 2.80 pro Stück  
(Schinken, Salami, Rauchlachs, Käse,)

2 Aperopyramiden à Fr. 500.00 pro Stück  
Bestückt mit Tomaten-Mozzarellaspiessli, Garnelen auf Mango-Avocadosalat,  
Gemüseratatouille, Poulet-Satayspiessli, Mexikanische Tortillaroulade,  
Kanadisches Wildlachstartare auf Pumpernickel und Dillrahm  
Minipastetchen Diabolo, gebackene Dörrpflaumen im Speckmantel, o.ä.

50 Gläschen gebratenes Poulet an Thaicurry à Fr. 3.10 pro Glas

50 Gläschen Crevettencocktail Calypso auf Chiffonade à Fr. 3.40 pro Glas

50 Gläschen Gurkentartar auf Hüttenkäse à Fr. 2.80 pro Glas

Hackfleisch-Lolli an Spicy Bananen-Ketchupsauce à Fr. 2.80 pro Stück

4 Teller à 40 Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce à Fr. 40.00 pro Teller

3 Teller frittierte Champignons mit Tartarsauce à Fr. 40.00 pro Teller

3 Teller Gemüsedipp mit passender Sauce à Fr. 40.00 pro Teller

Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, der nicht in den Vorschlägen enthalten ist,  
bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen.

### **Zusatzkosten:**

Weingläser	SFr.	0.50	pro Stück
Wassergläser	SFr.	0.40	pro Stück
Suppentassen mit Unterteller	SFr.	0.70	pro Garnitur
Salatteller	SFr.	0.40	pro Stück
Hauptgangteller	SFr.	0.60	pro Stück
Dessertteller mit Löffel	SFr.	0.70	pro Garnitur
Coupeschalen mit Löffel und Unterteller	SFr.	0.80	pro Garnitur
Suppenlöffel	SFr.	0.30	pro Stück
Messer	SFr.	0.30	pro Stück
Gabeln	SFr.	0.30	pro Stück
Stoffservietten	SFr.	1.80	pro Stück
Menukarten	SFr.	1.50	pro Stück
Tischtuch 100/100	SFr.	5.00	pro Stück
Tischtuch 130/170	SFr.	7.00	pro Stück
Stehische	SFr.	35.00	pro Stück
AVOR	SFr.	95.00	pro Stunde
Mitarbeiter Kader	SFr.	95.00	pro Stunde
Mitarbeiter Service	SFr.	75.00	pro Stunde
Mitarbeiter Küche	SFr.	75.00	pro Stunde
Abwasch Geschirr pro Stunde	SFr.	50.00	
Nur Lieferung und Rückschub Raum Horw pauschal	SFr.	50.00	
Nur Lieferung und Rückschub über Horwergrenze: SFr. 2.00 pro Km sowie SFr. 50.00 pro Std			
Hin- und Rückfahrt sowie Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten gelten als Arbeitszeit			

### **Weissweinvorschläge**

Prosecco Collalto di Conegliano extra brut	Fr.	18.70	pro Flasche
Amelie, Chasselas de Romand	Fr.	12.50	pro Flasche
Martello bianco, Chardonnay/Pecorino	Fr.	17.00	pro Flasche
Epresses (0.5 lt)	Fr.	11.30	pro Flasche

### **Rotweinvorschläge**

Don Zeno Garnacha	Fr.	12.50	pro Flasche
Martello rosso, Negroamaro	Fr.	12.80	pro Flasche
Rioja El Pacto, Tempranillo	Fr.	19.50	pro Flasche
Ripasso Valpolicella Classico DOC	Fr.	20.50	pro Flasche
Nero d'Avola, Sizilien	Fr.	18.00	pro Flasche
Montepulciano d'Abruzzo DOC	Fr.	14.90	pro Flasche

Mineral, Cola, Eistee 1.5 L	Fr.	4.80	pro Falsche
Orangensaft 1 L	Fr.	3.80	pro Liter
Eichhof Lagerbier 3 dl	Fr.	2.80	pro Falsche

Fehlendes oder defektes Material wird in Rechnung gestellt. Ersatz anderer Art oder Qualität wird nicht angenommen.

Zahlungskonditionen 20 Tage rein netto. Die vorgehend genannten Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Diese wird zusätzlich verrechnet.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.