

# Spätzliplausch

Das ideale Essvergnügen für Jung und Alt, aufgestellte Gesellschaften wie Musik- und Turnvereine, Wander- und Veteranengruppen. Sing- und Gesangsvereine. Klassenzusammenkünften, Studentenverbindungen.

Familienfeiern wie Taufe, Geburtstage, Konfirmationen.

Als Einstieg bekommen Sie von uns einen kleinen Salat serviert, sodass sie eingestimmt werden auf den Spätzliplausch:

Sie bekommen diverse Gerichte, welche Sie selbst zusammengestellt haben, am Tisch serviert. In Porzellanplatten, auf dem Speiserechaud.

So bleibt das Essen schön warm, Sie geniessen das Essen nach Ihren Gelüsten, nach Ihrem Tempo und Magen. Benutzen Sie die Gelegenheit, aus den verschiedenen Gerichten möglichst alles zu kosten.

Saisonale Gerichte, wie Bärlauchspätzli mit ? oder Kürbisspätzli, Eierschwämmli usw. sind nicht berücksichtigt. Solche Gerichte dürfen selbstverständlich in Ihrem persönlichen Spätzliplausch eingearbeitet werden.

Als Faustregel gilt: Personenanzahl geteilt durch drei ergibt die Anzahl Spätzligerichte

Beispiel: 20 Personen : 3 = 6.333, = 6 Gerichte

Bei grösseren Gruppen maximal 8 Gerichte, je nach Tischgrösse

Damit es für Sie etwas einfacher ist, sowie Ihrem Vorstellungsvermögen etwas entgegen zu kommen, haben wir auf einem Beispielblatt drei Varianten zusammen gestellt:

Fehlt dabei Ihr Lieblingsgericht ? Selbstverständlich können Sie Ihren eigenen Spätzliplausch zusammenstellen.

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich. Auch bei weiteren Fragen zögern Sie nicht uns zu Fragen, unsere Nummer 052 317 12 90

## **Variante Budget**

Eierspätzli mit feinem Bergkäse gratiniert

Eierspätzli Schweinsgeschnetztes an Pilzrahmsauce

Kräuterspätzli Stroganoff mit Pouletbruststreifen

Kräuterspätzli Cinque Pi, Tomatensauce mit Peterli, Rahm, Pfeffer und Parmesan  
mit kleinem Salat Fr. 25.00

## **Variante Swiss**

Eierspätzli mit Brätkügeli an Rahmsauce

Sennenspätzli

Eierspätzli mit Schinken- und Speckwürfeli mit feinem Bergkäse überbacken und  
Röstzwiebeln garniert

Mostindien

Eierspätzli mit Schweinswürfeli an sämiger Apfelrahmsauce

Ticino

Kräuterspätzli an rassiger Tomatensauce mit gehobeltem Käse

Förster

Spätzli mit unserer hausgemachten Frischpilzsauce

Züri-Leu

Kalbfleischstreifen an sämiger Champignonrahmsauce

Mit kleinem Salat Fr. 32.50

## **Top Ten**

Vitello

Kräuterspätzli mit zarten Kalbfleischwürfeli an Zitronensauce

Dijon

Eierspätzli mit Rindshuftstreifen an Körnersenssauce

Füürwehr,

Eierspätzli mit Crevetten, Peperoni-, Lauch- und Chillistreifen sowie Knoblauch

Indien

Eierspätzli mit Pouletbruststreifen an Currysauce

Cavallo

Eierspätzli mit Pferdefiletwürfel an Paprikarahmsauce

Café de Paris

Kräuterspätzli mit gebratenen Schweinsnierstückstreifen und Kräuterbutter  
mit kleinem Salat Fr. 38.50