

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.

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 zwei Varianten zusammen gestellt:

Der kleine Bruder

Dibi Däbi

Speck und Lauchmischung mit Eierspätzli und feinem Bergkäse überbacken

Calvados

Schweinsfiletstreifen mit Eierspätzli an einer Calvadossauce mit Apfelstückli

Red Hot

leckeres rotes Curry mit saisonalem Gemüse mit Eierspätzli

Züri Leu

Schweinsgeschnetzeltes an einer leckeren Pilzrahmsauce mit Eierspätzli

Waldmeister

Pilzmischung in einer Rahmsauce mit Eierspätzli

32.50

Der grosse Bruder

Toscana

Eierspätzli an einer feinen Tomatenspinatsauce dekoriert mit gerösteten Pinienkernen

Indian

Pouletbruststreifen an einer köstlichen Currysauce mit Eierspätzli

Stroganoff

**Rindfleischwürfel an einer sämigen Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurkenjullien
Champignon und Eierspätzli**

Käse

Eierspätzli mit Bergkäsemischung überbacken und Röstzwiebeln

Vitello

Eierspätzli mit zarten Kalbfleischwürfeli an Zitronenrahmsauce

38.50