
BANKETT- UND PARTYKARTE

CHF

«Entdecken Sie unsere Auswahl an Hauptgerichten, die sowohl köstlich als auch budgetfreundlich sind. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Optionen, die mit frischen Zutaten zubereitet werden und sowohl den Gaumen erfreuen als auch Ihren Geldbeutel schonen. Ob herzhaftes Fleisch, zarter Fisch oder schmackhafte vegetarische Gerichte – bei uns finden Sie für jeden Geschmack das passende Gericht. Lassen Sie sich von unseren preiswerten, aber dennoch hochwertigen Speisen überraschen und geniessen Sie ein tolles Essen ohne schlechtes Gewissen!»

Wenn Sie spezifische Gerichte oder weitere Details wünschen, lassen Sie es uns wissen!

Beilagen zum Apéritiv

CHF/pro Stück

Gemüse-Sticks im Gläsli. Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar,	3
Knoblauch, Mexicaine, Cocktail oder mit Hummus	3
Nüssli, Chips und Salzgebäck	2

Fingerfood, kalt

Melone mit Rohschinken-Spiessli	3
Bruschetta Italiana Tomaten mit Basilikum, Zwiebel	3
Hummus Bi Tahina auf getoastetem Brot	3
Tartar mit Toast	3
Gurken mit frischem Käse, Lachs	3
Melonen-Feta-Spiess	3
Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2
Käse-Spiessli mit Trauben	2
Tortilla-Wrap mit Kräutercantadou, Ruccola und gehackten Tomaten	2
Crostini mit Hummus	2
Falafel-Spiessli	2

Fingerfood, warm

Mini Pizza, Mini-Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli	3
Käsekuchen	3
Meatballs an Tomatensauce	3
Satayspiess an mit Currysaucen	3
Wiedikerli-Rostbratwurst-Spiessli	3
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce	3

Vegan

Zucchinirollchen mit Couscous	3
Vegane Hackbällchen mit Tomaten-Chilisauce	3

Sandwich

Gefüllte Minisandwiches, bunt gemischt	2
Käse, Fleisch, Lachs, Gemüse	3

Imbiss

Heisse Wienerli oder Schweinswürstli, Chili con carne	10
---	----

Apéro-Kombi & Apéro Riche

«Ob heiss oder kalt, salzig oder süss, fruchtig oder herzhaft – wir haben für jeden Geschmack etwas zu bieten. Egal, ob Sie Fleisch, Fisch oder vegetarische Gerichte bevorzugen, wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und überraschen Sie mit unseren Empfehlungen. Was interessiert Sie besonders?»

Abholung 29.00/Person

Apéro-Begleitung im Gasthaus Sternen

40.00/Pers.

Vorspeisen, kalt

Kaltes Plättli

Rohschinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, schön garniert 28

Vorspeisenteller Orientalisch

Auberginentartar, Falafel, Humus, Peperoni-Hackfleisch-Taschen, Gurken 28

Vorspeisenteller Meditieren

Käse, Pilze, gegrillte Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Tomaten mit Basilikum 28

Blattsalate gartenfrische 9

Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (saisonal) 14

Gemischter Salat 12

Salatbuffet 18

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum 14

Randensalat mit frischem Meerrettich 10

Rüeblisalat mit Sesam an weissem Acetto 10

Griechischer Salat mit Feta, Peperoni, Gurken, Tomaten und Zwiebeln, Gurken 16

Maissalat mit Peperoni-Würfeli 10

Selleriesalat Waldorf mit Baumnüssen und Ananas 12

Kabissalat an Sternen-Senfsauce 10

Rettich-Salat 10

Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Minze 10

Fenchelsalat mit Kraut 10

Blumenkohlsalat an French-Dressing 10

Kartoffelsalat frisch gemacht 10

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	8
Tomatencrèmesuppe	9
Rüebli-Orangen-Ingwer-Crèmesuppe	9
Kartoffelsuppe mit Trüffel	9
Linsensuppe	9
Gulaschsuppe	9
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	9
Kürbissuppe (saisonal)	9
Marronisuppe (saisonal)	9

Kalte Suppen

Rhabarber-Tomatensuppe	9
Erdbeeren- Spargelsuppe	9
Wassermelonensuppe mit Minze, Feta	9
Gemüsesuppe «Gazpacho Andaluz»	9
Gurkensuppe mit Mangowürfeln	9
Melonensuppe mit Minze (saisonal)	9
Kleine Portion Suppe	5
Suppe in Espressotasse	3
Saisonale Suppe nach Wunsch (ab 10 Personen)	

Hauptspeisen

Kalbsbraten an Portweinsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	35
Kalbshackbraten an Marsalasauce, frischer Kartoffelstock	28
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln oder hausgemachten WAS?	26
Poulet Sternen Art an pikanter Paprikarahmsauce, hausgemachtem Gemüseris	26
Rindsghackets mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und Öpfelmues	24
Thaicurry mit Poulet pikanter Jasminreis mit knackigem Gemüse	26
Truten «Piccata» Spaghetti mit Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan	25
Schinken heiss, mager, mild gesalzen und Kartoffelsalat	24
Delikatess-Fleischkäse frisch aus dem Ofen, Kartoffelsalat	24
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzli	26
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit frischen Champignons, Butterrösti	38
Kalbsschnitzel «Wiener Art» Kartoffelsalat und Preiselbeeren	40
Kalbs- (oder Schweins-) Cordon-Bleu mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet	40
Kalbssteak Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	48
Rindsfilet-Gulasch«Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte -Spätzli	44
Entrecôte Sauce Bernaise oder Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	42
Rindsfilet vom Mittelstück an Marsalasauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	48
Lammmedaillon an Kräutersauce, Kartoffelgratin und Bohnenbündeli	38
Maispouardenbrust auf Calvadosauce, hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	32
Schweinsmedaillon an Pfefferrahmsauce Butterreis und Gemüsebouquet	36
Kalbs-Saltimbocca mit Weissweinrisotto	38

Grill-Fest

«Unser Grillvergnügen steht Ihnen sowohl im Sommer als auch im Winter zur Verfügung. Wir freuen uns, Ihnen ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.»

Wenn Sie weitere Anpassungen oder Informationen benötigen, lassen Sie es uns wissen!

Rinds-, Kalbs-, Schweins-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen

Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen, Beilagen
ab 10 Personen,

250g/Person)

45

«Als besonderes Highlight für Ihre nächste Veranstaltung möchten wir Ihnen den Meter-Grill ans Herz legen. Zudem bieten wir ein köstliches Winzerfleischfondue an, das Ihre Gäste begeistern wird.»

Wenn Sie weitere Anpassungen wünschen, lassen Sie es uns wissen!

Wild aus der Schweiz

Reh-Huftwürfel Sternen Art

an Wildrahmsauce, an der Sonne getrocknete Aprikosen,
Butterrösti oder hausgemachte Spätzli

44

Hirsch Entercote

an einer Wildsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Marroni,
Preiselbeer Apfel

44

Hasenrückenfilet

rosa gebraten, Eierschwämmli mit Ginrahmsauce, Spätzli und Rosenkohl

44

Wild-Schweinsfilet-Médaille

an Wildrahmsauce, Preiselbeer-Sauce, hausgemachte Spätzli und Rosenkohl

38

Fisch

Irischer Lachs vom Grill

mit Zitronenbutter, Reis

38

Risencrevetten

in Butter gebraten, mit Zwibeln, Knoblauch, Basilikum-Reis

44

Spaghetti Plausch à discrétion(ab 10 Personen)

Bolognese-, Napoli-, Champignons-Sauce, Pesto, Carbonara

24

Vegetarisch und Vegan

grünes Thaicurry pikant mit knackigem, saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis	22
Rösti mit Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof, im Pfännli serviert	24
Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	24
Gemüse-Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli	24
Gemüse-Curry mit Nudeln	24
Äpler-Magronen mit selbstgemachtem Öpfelmues	??

Hausgemachte Desserts

Panna Cotta im Gläsli mit Fruchtspiegel (Passionsfrucht oder Waldbeeren)	5
Crème im Gläsli	5
Himbeer-Tiramisu	5
Mini-Desserts Crèmeschnitte	5
Caramel-Köpfl	5
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	5
Gebrannte Crème nach altem Hausrezept	5
Mousse au Chocolat, hell & dunkel	5
Frischer Fruchtsalat	5
Brownies	5
Käse, pro Sorte	5

Konditionen

Diese Preisliste ist gültig ab 2025 und ersetzt alle früheren Angebots- und Preislisten. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Transportkosten

Unsere Lieferungen erfolgen mit einem Catering-Auto und werden nach Aufwand fakturiert. Transportkosten in Rudolfstetten werden vom Gasthaus Sterne offeriert.

Verrechnung

Die uns drei Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages in Rechnung zu stellen. Restbetrag zahlbar zehn Tage nach dem Anlass netto.

Preiserhöhungen von Rohstoffen, Gemüse, Fleisch infolge Weltlage behalten wir uns vor. Die Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST.

Herkunftsländer

Fleisch

Rind	Australien
Schwein	Schweiz
Kalbs	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland/Australien
Hirsch, Reh	Schweiz

Fisch und Schalentiere

Lachs	Norwegen
Crevetten	Vietnam

Garstufen

bleu saignon
Medium a point bien cuit
blutig, roh
halb roh (gebraten) rosa
3/4 durch (gebraten)
durch (gebraten)

Für weitere Informationen zu Hauptspeisen, Desserts und Getränken steht unser Team Ihnen gerne zur Verfügung!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!