MENÜVORSCHLÄGE 2012

BANKETTE
ab 10 Personen

Restaurant Central AG
Familie Noirjean
Röschenzstrasse 3
4242 Laufen
Tel: 061 761 61 03
Fax: 061 761 69 81
info@central-laufen.ch
www.central-laufen.ch

Werter Gast

Herzlich willkommen bei uns zu Hause. Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, einen Anlass bei uns durchzuführen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Menüvorschläge, zusammengestellt durch unseren Küchenchef Andreas Noirjean. Um Ihnen einen gepflegten und ruhigen Service bieten zu können, bitten wir Sie, sich für Ihr Bankett auf **ein Menü** zu einigen. Sie dürfen jedoch gerne die nachfolgenden Vorschläge individuell kombinieren und Ihrem Geschmack anpassen.

Ihre Familie Noirjean und das Central-Team

Einige Informationen für Ihren Anlass

Menüauswahl	bitte 1 Woche vor dem Anlass bekannt geben. Für eine Voranmeldung zur Menübesprechung danken wir Ihnen.
Hauptgang	mit Nachservice, falls nichts anderes vermerkt
Personenanzahl	die Vorschläge gelten ab 10 Personen, falls nichts anderes vermerkt – bitte genaue Anzahl 1 Tag vorher bekannt geben – gilt für die Verrechnung
Dekoration	Blumen und Kerzen nach unserer Wahl sind im Preis inbegriffen – auf Wunsch bestellen wir Arrangements beim Floristen und berechnen den Selbstkostenpreis
Menükarten	drucken wir gerne und berücksichtigen auch individuelle Wünsche
Verlängerung/ Nachtzuschlag	nach 24.00 Uhr berechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 100.00
Saalmiete	bei Banketten ist die Saalbereitstellung gratis
Torten	für mitgebrachte Desserts z.B. Hochzeitstorten verrechnen wir CHF 5.00 pro Person
Zapfengeld	bei mitgebrachten Weinen berechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 25.00 pro Flasche

Preise inkl. 8 % MwSt rein netto

Aperitif

Gefüllte Party-sandwiches mit	Kräuterfrischkäse und Salami	pro Stück	CHF	3.50
	Brie und Trauben	pro Stück	CHF	3.50
	Tomaten / Mozzarella und Basilikum	pro Stück	CHF	3.50
	Rauchlachs und Zwiebeln	pro Stück	CHF	4.50
	Roastbeef und Spargeln	pro Stück	CHF	4.00
	Bündnerfleisch	pro Stück	CHF	4.50
Crostini mit	Olivenpaste	pro Stück	CHF	2.50
	Tomaten und Basilikum	pro Stück	CHF	2.50
	Lachs-Tatar	pro Stück	CHF	4.00
	Rauchschinken mit Melone	pro Stück	CHF	3.00
	Hüttenkäse mit Schnittlauch	pro Stück	CHF	2.50
Amuse bouche (1/2 Toastbrotscheibe)	Schinken mit Pfefferquark	pro Stück	CHF	2.00
	Salami mit Perlzwiebeln	pro Stück	CHF	2.00
	Thonmousse mit Zwiebeln	pro Stück	CHF	2.00
	Rauchlachs mit Kapern	pro Stück	CHF	2.50
	Käse mit Kräuterquark	pro Stück	CHF	2.00
Apérogebäck	Chäschüechli (80gr.)	pro Stück	CHF	3.20
	Mini-Chäschüechli (16gr.)	pro Stück	CHF	1.00
	Schinkengipfel (32gr.)	pro Stück	CHF	2.50
	Blätterteigtaschen mit Tomaten/Mozzarella	pro Stück	CHF	2.50
	Blätterteiggebäck mit Kümmel, Mohn, Sesam oder Käse-Paprika	pro 100gr.	CHF	5.50
	Blätterteigschnecken mit Sardellen	pro 100gr.	CHF	5.50
	Blätterteigschnecken mit Rohschinken	pro 100gr.	CHF	5.50
	Blätterteigschnecken mit Dörrtomaten	pro 100gr.	CHF	5.50
Hausspezialitäten	Poulet-Spiessli (Süss-Sauer Sauce)	pro Stück	CHF	4.00
	Riesencrevetten-Spiessli (Mangochutney)	pro Stück	CHF	4.00
	Kalbscipollata im Speckmantel	pro Stück	CHF	2.50
	Riesencrevetten im Knusperteig (Tatarsauce)	pro Stück	CHF	2.50
	Curry-Schaumsuppe (Espressotasse)	pro Stück	CHF	3.50
	Kalte Tomatensuppe mit Basilikumrahm (Espressotasse)	pro Stück	CHF	3.50
	Gemüseauswahl im Glas mit Cocktail-Dip	pro Stück	CHF	3.00

Empfehlung pro Person

Apérobuffet vor Mittag- oder Nachtessen: 4-5 Stücke
Apérobuffet als Zwischenmahlzeit 7-8 Stücke

Beliebte Klassiker

Menü 1 CHF 53.00	Blattsalat mit Ei und Speck	CHF	9.50
	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti	CHF	33.00
	Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF	10.50
Menü 2 CHF 46.50	Tomatencremesuppe mit Mascarpone	CHF	7.50
	Ossobuco gremolata (Kalbshaxen) Risotto Marktfrisches Gemüse	CHF	29.50
	Gebrannte Creme mit Mandelhüppe	CHF	9.50
Menü 3 CHF 63.00	Rinderkraftbrühe mit Käsetoast	CHF	7.50
	Kalbsrücken am Stück gebraten Morchelrahmsauce Butternudeln Marktfrisches Gemüse	CHF	45.00
	Apfeljalousie mit Vanillesauce und Nussglace	CHF	10.50
Menü 4 CHF 44.00	Pilzrahmsuppe unter der Blätterteighaube	CHF	8.50
	Schweinsnierstück im Ofen gebraten Senfsauce Bratkartoffeln Marktfrisches Gemüse	CHF	26.00
	Creme katalanischer Art	CHF	9.50
Menü 5 CHF 57.00	Eglifilet im Backteig mit Blattsalat	CHF	16.50
	Kalbs- und Schweinsbraten an Pilzsauce Nudeln Marktfrisches Gemüse	CHF	31.00
	Apfelchüechli mit Vanillesauce und Nussglace	CHF	9.50

Menü 6 CHF 46.00	Gemüsecremesuppe mit Croûtons	CHF	7.50
	Gespickter Rindsschulterbraten an Rotweinsauce Hausgemachte Spätzli Marktfrisches Gemüse	CHF	28.00
	Zitronensorbet mit Vodka	CHF	10.50
Menü 7 CHF 75.50	Randencarpacchio mit Hüttenkäse und Pesto	CHF	10.50
	Gurkenschaumsuppe mit Dillrahm	CHF	7.50
	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	CHF	45.00
	Dessertteller aus der Central Küche (5 Variationen)	CHF	12.50
Menü 8 CHF 48.00	Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikumpesto	CHF	12.50
	Pangasius-Filet mit Kräuterkruste auf Gemüsebeet Champagnersauce Schnittlauchkartoffeln	CHF	26.00
	Joghurt-Limetten-Creme	CHF	9.50
Menü 9	Saisonsalat mit Orangenfilets und Knusperkernen	CHF	9.50
(Tellerservice)	Crespelle alla Fiorentina Gratinierte Crèpes mit Spinat und Ricotta gefüllt	CHF	24.00
	oder		
(Tellerservice)	Kartoffelcurry mit Mango und Mohn ein Gericht aus Kartoffeln und Mango, kräftig gewürzt mit Curry, verfeinert mit Joghurt	CHF	24.00
	oder		
(Tellerservice)	Gemüserösti mit Blattspinat und Gorgonzola	CHF	19.00
	Vacheringlace mit Früchten garniert	CHF	9.50

Menü 10 CHF 57.00	Knackige Salatkomposition an rassiger Sauce	CHF	8.50
	Kräftige Sherrybouillon mit Gemüsestreifen	CHF	7.50
	Schweinsfilet am Stück gebraten serviert mit einer sämigen Calvados-Rahmsauce Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	CHF	32.00
	Hausgemachtes Caramelköpfli begleitet von süssen Früchten und Schlagrahmrosette	CHF	9.00

Menü 11 CHF 64.00	Gebratener Lachs auf Risotto mit Safransauce	CHF	16.00
	Kraftbrühe mit Kräuterflädli	CHF	7.50
	Zartes Rindsfilet „Stroganow“ an rassiger Peperoni- Paprikasauce mit Sauerrahm serviert im Butterreisring	CHF	31.00
	Zartschmelzendes Amarettoparfait begleitet von Früchten	CHF	9.50

Menü 12 CHF 64.00	Geräuchertes Forellenfilet begleitet von Meerrettichschaum mit Salatbouquet	CHF	14.00
	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Porto	CHF	8.50
	Glasierter Kalbsbraten an Merlotsauce serviert mit Steinpilz-Risotto Marktfrisches Gemüse	CHF	32.00
	Fruchtsalat mit Vanilleglace und geschlagenem Rahm	CHF	9.50

Menü 13 CHF 58.50	Knackiger Blattsalat mit Cherrytomaten und Mozzarellaperlen an würzigem Balsamico-Dressing	CHF	11.50
	Saisonales Suppen-Duett	CHF	8.50
(Tellerservice)	Fisch-Trio (Lachs, Zander und Crevetten) serviert auf Rahmlauchbeet, Noilly Prat Sauce Trockenreis	CHF	29.00
	Tiramisù	CHF	9.50

Menü 14 CHF 65.50	Hausmarinierter Lachs mit Dillsenf begleitet von einem knackigen Salatbouquet	CHF	14.50
	Mandelschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen	CHF	7.50
	Lammkotelett mit Kräuterkruste, Lammjus Bäckerin-Kartoffeln Marktfrisches Gemüse	CHF	34.00
	Parfaitglacé Grand Marnier garniert mit Früchten	CHF	9.50
Menü 15 CHF 56.00	Rahmsuppe mit Forellen-Lachs-Tatar auf Gurkenspaghetti	CHF	11.50
	Lamm-Medaillon im Wirsingmantel Lammjus Bratkartoffeln Marktfrisches Gemüse	CHF	34.00
	Sorbet-Auswahl auf Ananascarpaccio mit Früchten garniert	CHF	10.50
Menü 16 CHF 59.50	Lachsschnitte mit Meerrettichkruste, Lauchgemüse und Kartoffelperlen	CHF	17.00
	Kalbs-Saltimbocca auf Steinpilzrisotto Madeirasauce	CHF	32.00
	Kürbiskernparfait mit Vanillerahm	CHF	10.50
Menü 17 CHF 61.00	Saisonsalat mit Honig gratiniertem Ziegenkäse auf Toast	CHF	14.50
	Entrecôte am Stück gebraten Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	CHF	36.00
	Duett von Vanille- und Schokoladenmousse	CHF	10.50

Menü 18 CHF 52.00	Rucolaschaumsuppe mit Riesencrevetten	CHF	11.50
	Entenbrustfächer mit Honigjus Bandnudeln Marktfrisches Gemüse	CHF	31.00
	Abgeflämmtes Krokantparfait mit Saisonfrüchten	CHF	9.50

Menü 19 CHF 48.00	Kartoffel-Lauch-Rahmsuppe mit Speck	CHF	8.50
	Zarter Schweinsbraten und saftige Pouletbrustfächer im Ofen geschmort Rosmarinsauce Bäckerinkartoffeln Glasierte Karotten	CHF	29.00
	Meringues-Glace mit Rahm	CHF	10.50

Menü 20 CHF 74.00	Frischlachs mit Zanderfarce und Spinat im Blätterteig in Begleitung von einer köstlichen Safransauce	CHF	16.50
	Im Ofen sanft gebratenes Rindsfilet an kräftiger Barolosauce mit goldbraunen Kartoffelgaletten Marktfrisches Gemüse *		
	Zartes Kalbsfilet am Stück gebraten leichte Champagner-Rahmsauce Butternudeln Blattspinat und Cherrytomaten *	CHF	47.00
	Süsse Dessert-Trilogie	CHF	10.50

* Nachservice ohne Fleisch

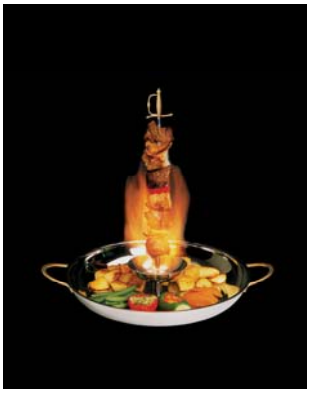
Plauschmenüs

Menü 21
CHF 64.00

Gemüse- und Blattsalate je nach Saison	CHF	11.50
Fleischfondue *Central* In einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie zarte Fleischsorten (Rind- und Kalbfleisch und Geflügel), marinierte Artischocken, Ananas, Pfirsich, Silberzwiebeln, Cornichon und Oliven, Chili-, Curry-, Honig-Senf-, Knoblauch- und Meerrettichsauce, Kräuterquark Pommes frites und Trockenreis	CHF	42.00
Süsse Dessert-Trilogie	CHF	10.50

Menü 22
CHF 67.00

Saisonaler Blattsalat	CHF	8.50
1. Gang Riesencrevetten-Spiess mit Ananas, Currysauce, Chinagemüse und Trockenreis		
2. Gang Schweinsfilet-Spiess mit Speck und Champignons Pfeffersauce Nudeln Marktfrisches Gemüse		
3. Gang Pferdefilet-Spiess mit Peperoni Kräuterbutter Kartoffelkroketten und gefüllte Tomaten		
Die Spiesse werden am Tisch mit Spirituosen nach Ihrer Wahl flambiert. Es wird pro Gang ein Spiess für 2 Personen serviert. Nur bis 30 Personen möglich.	CHF	48.00
Dreierlei Sorbet mit Früchten garniert	CHF	10.50



Bei allen Salatvorspeisen können Sie zwischen französischer, italienischer oder saisonaler Salatsauce auswählen.

Pasta Büffet ab 20 Personen

Vorspeise
Gurkensalat mit Dill, Karottensalat mit Ananas, Maissalat und Blattsalate
begleitet von knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei,
eingelegten Oliven und Knusperkernen

Hauptgang
Tortellini mit Ricotta und Spinat
Spaghetti mit Tomaten-, Bolognaise- und Carbonarasauce
Lasagne hausart

Dessert
Mango-Panna cotta im Glas
Tiramisù
Amaretto Creme CHF 42.00

Festliches Büffet ab 30 Personen

Vorspeise
Luftgetrocknetes Bündnerfleisch und Landrauchschinken
Rauch- und marinierter Lachs mit würzigem Meerrettichschaum
Hauspastete mit Cumberlandsauce
Gemüseterrine mit Kräuterquark
Gurkensalat mit Dill, Karottensalat mit Ananas und Blattsalate
begleitet von knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei,
eingelegten Oliven und Knusperkernen

Hauptgang
Schweinszimmerlibraten am Stück gebraten, Pilzsauce
Gespickter Rindsbraten geschmort in Rotweinsauce
Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce mit Früchten
Trockenreis, Kartoffelpüree und Nudeln
Marktfrisches Gemüse

Dessert
Frischer Fruchtsalat mit Vanillerahm
Dunkles Schokoladenmousse, Mango-Panna cotta im Glas
leichte Quarkschnitte, gebrannte Creme und Vacherintorte CHF 75.00

Optional Käseauswahl begleitet von Trauben,
pro Person Baumnüssen und knusprigem Brot CHF 10.00

Gala Büffet ab 40 Personen

Vorspeise
Gemüseauswahl im Glas mit Cocktail-Dip
Rauchforellenmousse im Blätterteig
Hauspastete mit Cumberlandsauce
Gemüseterrine mit Kräuterquark
Luftgetrocknetes Bündnerfleisch und Landrauchschinken
Tête de Moine
Rauch- und marinierter Lachs mit würzigem Meerrettichschaum
Vitello tonnato
Gurkensalat mit Dill, Karottensalat mit Ananas,
Tomaten-Mozzarella Salat und Blattsalate begleitet von
knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, eingelegten Oliven,
mariniertes Gemüse und Knusperkernen

Hauptgang
Knusprig gebackene Frischlachs-Spinatjalousie auf Safransauce
Zartes Roastbeef rosa gebraten serviert mit Sauce Béarnaise
Saftiger Kalbsschulterbarten an Pilzsauce
Kartoffelgratin, Nudeln und Trockenreis
Marktfrisches Gemüse

Dessert
Luftiges Früchtemousse im Shotglas
Apfeljalousie mit Vanillesauce
Frischer Fruchtsalat mit Vanillerahm
Weisses und dunkles Schokoladenmousse im Shotglas
Mango-Panna cotta im Glas
Hausgemachtes Mini-Caramelköpfli
Leichte Quarkschnitte, gebrannte Creme und Vacherintorte
Käsebrett mit Weich-, Halbhart sowie Hartkäse begleitet
von Trauben, Baumnüssen und knusprigem Brot CHF 95.00

Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien/Neuseeland
Pferdefleisch	USA/Kanada
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Riesencrevetten	Vietnam (Wildfang)