

MENÜVORSCHLÄGE 2012



PARTYSERVICE

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! Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Catering Service. Diese Dokumentation informiert Sie über unser umfangreiches Angebot. Wenn Sie andere Vorstellungen haben; reden Sie mit uns. Wir erarbeiten gerne mit Ihnen zusammen ein Angebot, ganz nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns auf Sie!

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.
Personenanzahl	die Vorschläge gelten ab 20 Personen, bitte die genaue Anzahl 3 Tage vor dem Anlass bekannt geben – gilt für die Verrechnung
Preise	verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive MwSt
Personalkosten	betragen pro Mitarbeiter und Stunde CHF 40.00 - Hin- und Rückweg werden als Arbeitszeit verrechnet
Transport	in Laufen im Preis inbegriffen – ansonsten Pauschal CHF 50.00
Mietmaterial	wie Gläser, Geschirr, Wäsche etc. ist vollständig und unversehrt zurückzugeben. Verluste gehen zu Lasten des Kunden
Rechnung	wird mit detaillierter Aufstellung für bezogene Leistungen nach dem Anlass mit Einzahlungsschein gesendet – die Rechnung ist innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen

Aperitif

Baguette ca. 60 cm lang in 8 Stück geschnitten			
- gefüllt mit Salami, Schinken oder Käse	pro Stück	Fr.	13.50
- gefüllt mit Rauchschinken oder Rauchlachs	pro Stück	Fr.	14.50
Partybrötli ca. 30 gr.			
- gefüllt mit Salami, Schinken oder Käse	pro Stück	Fr.	4.00
- gefüllt mit Rauchschinken oder Rauchlachs	pro Stück	Fr.	4.50
Crostini			
- belegt mit Olivenpaste	pro Stück	Fr.	2.50
- belegt mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	Fr.	2.50
- belegt mit Roastbeef	pro Stück	Fr.	3.50
- belegt mit Rindstatar	pro Stück	Fr.	3.50
- belegt mit Lachstatar oder Rauchlachs	pro Stück	Fr.	3.50
- belegt mit Rauchschinken und Melone	pro Stück	Fr.	3.00
Brötli aus Toastbrot			
- belegt mit Salami, Schinken, Ei, Spargeln, Käse oder Thon	pro Stück	Fr.	4.50
- belegt mit Rauchschinken oder Rauchlachs	pro Stück	Fr.	5.00
Crevetten-Cocktail im Glas	pro Stück	Fr.	5.00
Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarella, und Oliven	pro Stück	Fr.	2.50
Chäschüechli (80gr.)	pro Stück	Fr.	3.20
Mini-Chäschüechli (16gr.)	pro Stück	Fr.	1.00
Schinkengipfeli (32gr.)	pro Stück	Fr.	2.50
Blätterteigtaschen mit Tomate und Mozzarella	pro Stück	Fr.	2.50
Blätterteiggebäck mit Kümmel, Mohn, Sesam oder Käse-Paprika	pro 100gr.	Fr.	5.50
Blätterteigschnecken mit Sardellen	pro 100gr.	Fr.	5.50
Blätterteigschnecken mit Rohschinken	pro 100gr.	Fr.	5.50
Blätterteigschnecken mit Dörrtomaten	pro 100gr.	Fr.	5.50
Poulet-Spiessli (süss-sauer Sauce)	pro Stück	Fr.	4.00
Riesencrevetten-Spiessli (Mango-Chutney)	pro Stück	Fr.	4.00
Kalbscipollata im Speckmantel	pro Stück	Fr.	2.50
Riesencrevetten im Knusperteig (Tartarsauce)	pro Stück	Fr.	2.50
Curry-Schaumsuppe (Espressotasse)	pro Stück	Fr.	3.50
Kalte Tomatensuppe mit Basilikumrahm (Espressotasse)	pro Stück	Fr.	3.50
Gemüseauswahl im Glas mit Cocktail-Dip	pro Stück	Fr.	3.00
Speck-Gugelhopf	pro kg	Fr.	32.00

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat	pro Teller	Fr.	6.50
Gemischter Salat	pro Teller	Fr.	8.50
Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen	pro Teller	Fr.	10.50
Saisonsalat mit Hauspastete	pro Teller	Fr.	10.00
Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust	pro Teller	Fr.	10.50
Bündnerteller, Bündnerfleisch und Rohschinken	pro Teller	Fr.	11.50
Hauspastete mit Sellerie-Apfel-Salat	pro Teller	Fr.	9.50
Vitello tonnato, hauchdünnes Kalbfleisch mit Thonsauce	pro Teller	Fr.	10.50
Lachstrio (geräuchter und marinierter Lachs mit Lachstatar)	pro Teller	Fr.	16.00
Rindskraftbrühe nature	pro Tasse	Fr.	4.00
Rindskraftbrühe mit Ei oder Flädli	pro Tasse	Fr.	4.50
Gemüsecrèmesuppe	pro Tasse	Fr.	4.00
Steinpilzcrèmesuppe	pro Tasse	Fr.	5.00
Bärlauchcrèmesuppe (saisonal)	pro Tasse	Fr.	5.00
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	pro Tasse	Fr.	5.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	pro Tasse	Fr.	5.00
Tomatencrèmesuppe	pro Tasse	Fr.	4.50
Gulaschsuppe	pro Tasse	Fr.	7.00

Salatbuffet

Blattsalat gemischt	pro 100gr.	Fr.	1.60
Selleriesalat	pro 100gr.	Fr.	2.20
Maissalat mit Peperoni	pro 100gr.	Fr.	2.00
Karottensalat mit Ananas	pro 100gr.	Fr.	1.80
Griechischer Salat	pro 100gr.	Fr.	2.60
Hörnli-salat mit Gemüse	pro 100gr.	Fr.	2.00
Kartoffelsalat mit Mayonnaise	pro 100gr.	Fr.	2.20
Reissalat mit Curry und Ananas	pro 100gr.	Fr.	1.80
Bohnensalat	pro 100gr.	Fr.	1.90
Tomatensalat mit Mozzarella	pro 100gr.	Fr.	2.20
Kabissalat mit Speck	pro 100gr.	Fr.	1.80
Gurkensalat mit Dill	pro 100gr.	Fr.	1.80
Farmer Salat	pro 100gr.	Fr.	2.00

inkl. Salatsauce (französische- oder italienische Salatsauce)

Brote

Hausbrot dunkel	1 kg	Fr.	4.50
Bauernbrot	420gr.	Fr.	2.50
Schraubenbrot dunkel	350gr.	Fr.	2.50
Jägerbrot	520gr.	Fr.	3.00
Parisettenweiss	260gr.	Fr.	2.10
Tessinerbrot	300gr.	Fr.	2.20

Hauptgerichte

200 gr.
pro Portion

Schweinefleisch

Filet am Stück gebraten mit Champignonsauce	Fr.	20.00
Schweinsfilet im Blätterteig	Fr.	15.00
Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus	Fr.	13.00
Geschnetzeltes an Rahmsauce oder Currysauce	Fr.	12.50
Ragout an Rotweinsauce	Fr.	15.00

Kalbfleisch

Kalbsfilet mit Morchelsauce	Fr.	37.00
Kalbsteak am Stück gebraten mit Morchelsauce	Fr.	32.00
Schulterbraten mit Rosmarinsauce	Fr.	21.50
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	Fr.	20.00

Rindfleisch

Schmorbraten mit Weinsauce	Fr.	20.00
Ungarisches Gulasch	Fr.	13.50
Roastbeef mit Sauce Bearnaise	Fr.	24.50
Geschnetzeltes (Huft) Stroganoff	Fr.	14.50
Siedfleisch	Fr.	12.50

Lammfleisch

Gigot provençalische Art	Fr.	18.50
Voressen nach Emmentaler Art	Fr.	17.00

Geflügel

Pouletbrust an Calvadossauce	Fr.	16.50
Geschnetzeltes an Rahmsauce oder Currysauce	Fr.	16.50
Entenbrust mit Orangensauce	Fr.	19.50

Fisch

Seezungenröllchen mit Lachsfüllung an Schnittlauchsauce	Fr.	32.50
Felchenfilets gebraten mit Mandeln	Fr.	19.00
Riesencrevetten provençalische Art (8 Stück)	Fr.	22.50

Beilagen nach Wahl (1 x Stärkebeilage und 2 Gemüsesorten)	pro Person	Fr.	7.50
--	------------	-----	------

Stärkebeilagen

Nudeln, Hörnli, Spätzli, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock,
Trockenreis oder Risotto

Gemüseauswahl

Karotten, Bohnen, Kohlrabi, Ratatouille, Broccoli, Blumenkohl, Fenchel, Rahmlauch,
Rotkraut, Rosenkohl, gefüllte Tomate oder Schwarzwurzel

Hauptgerichte

Fleischlos

Gemüselasagne mit Tomatensauce	pro Portion	Fr.	13.50
Ricotta-Spinat-Tortellini an Tomatensauce	pro Portion	Fr.	13.50

Eintöpfe

Paella (Reisgericht mit Poulet, Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse)	pro Portion	Fr.	21.50
Nasi Goreng (Reisgericht mit Pouletgeschnetzeltes und Gemüse)	pro Portion	Fr.	16.50

Traditionelles

Partyschinken aus dem Sud	pro kg	Fr.	32.50
Partyschinken im Brotteig	pro kg	Fr.	31.50
Ofenfleischkäse	pro kg	Fr.	16.00
Hackbraten mit Fleischjus	pro kg	Fr.	25.00
Lasagne all' forno mit Tomatensauce	pro Portion	Fr.	15.50

Desserts

Frühtecoupe mit einer Kugel Vanilleglace	pro Glas	Fr.	9.50
Fruchtsalat	pro Glas	Fr.	8.50
Gebrannte Crème	pro Glas	Fr.	6.00
Schokoladencreme mit Birne	pro Glas	Fr.	6.00
Früchtetartelettes	pro Stück	Fr.	4.50
Vanillecrème mit Ananas	pro Glas	Fr.	6.00
Caramelköppli mit Rahm	pro Teller	Fr.	6.50
3 verschiedene Mousse garniert mit Früchten	pro Teller	Fr.	9.50
Tiramisù mit Früchten garniert	pro Teller	Fr.	9.50
Vacherin-Glacé Eistorte mit Meringues (Ø 24 cm)	pro Torte	Fr.	44.00
Schwarzwälder Torte (Ø 24 cm)	pro Torte	Fr.	42.00

Dessertbuffet klein	pro Person	Fr.	15.00
Schokoladenmousse, gebrannte Crème, Caramelköppli, Schwarzwälderschnitte und Quarkschnitte			

Dessertbuffet gross	pro Person	Fr.	21.00
Schokoladen- und Früchtemousse, gebrannte Crème, Fruchtsalat, Meringues mit Schlagrahm, Schwarzwälderschnitte, Minipâtisserie und Quarkschnitte			

Optional

Reichhaltige Käseplatte	pro 100gr.	Fr.	8.50
-------------------------	------------	-----	------

Menüs

Menü 1

Hausterrine mit Sellerie-Apfel-Salat

Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Marktfrisches Gemüse

Schwarzwälderschnitte pro Person Fr. 43.00

Menü 2

Saisonsalat mit Speck und Croûtons

Schweinskarreebraten mit Dörrzwetschgen
Kartoffelstock
Marktfrisches Gemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglacé pro Person Fr. 38.00

Menü 3

Gemischter Salat

Rindshuftgeschnetztes Stroganow
Spätzli
Marktfrisches Gemüse

Gebrannte Crème mit Mandeln pro Person Fr. 36.50

Menü 4

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Kräutercrèmesuppe

Zarte Maispouletbrust an Calvadossauce
Trockenreis
Marktfrisches Gemüse

2 Sorten Mousse mit Früchten garniert pro Person Fr. 45.00

Menü 5	Hauspastete und Hausterrine mit Preiselbeerrahm Sellerie-Apfel-Salat		
	Pilzrahmsuppe		
	Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse		
	Vacheringlacé mit warmen Beeren	pro Person	Fr. 59.50
Menü 6	Trilogie vom Lachs (geräucherter und marinierter Lachs mit Lachstatar)		
	Kürbis-Curry-Suppe (saisonal)		
	Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Champignons Spätzli Marktfrisches Gemüse		
	Parfait-Glacé „Grand Marnier“	pro Person	Fr. 54.00
Menü 7	Minestrone		
	Cannelloni mit Gemüsefüllung, Tomatensauce		
	Kalbshaxen in Rotwein geschmort Risotto Ratatouille		
	Tiramisù mit Früchten garniert	pro Person	Fr. 51.00
Menü 8	Saisonalat mit Grapefruitsfilets und Sprossen		
	Spargelcrèmesuppe (saisonal)		
	Kalbssteak am Stück gebraten, Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse		
	Dessertvariation (5 süsse Verführungen)	pro Person	Fr. 72.00

Büffets ab 40 Personen

Gourmet- Stehbüffet	pro Person	Fr. 55.00
kalt auf kleinen Tellern	Rauchlachs garniert mit Dillsenf Balsamico-Linsen mit geräuchertem Lammfilet Parmaschinken mit Melone Trüffelbrie mit Kürbisöl Pouletsalat Exotic Gemüseterrine auf Beerenschaum	
warm zum schöpfen	Geflügel-Curry mit Pilaw-Reis Rindsschmorbraten mit Spätzli Ricotta/Spinat Tortellini mit Salbei	
süss auf kleinen Tellern	Mousse au chocolat gebrannte Crème Fruchtsalat Quarkschnitte Schwarzwälderschnitte	
Büffet Classic	pro Person	Fr. 91.00
kalt	Gemüseterrine mit Beerenschaum Hauspastete mit Sauce Cumberland Rauchfischplatte (Lachs, Forelle, Schillerlocke) Meeresfrüchtesalat Vitello tonnato Parmaschinken mit Melonen Mariniertes Gemüse Griechischer Salat, Sellerie-Apfel-Salat und Tomaten-Mozzarella-Salat	
warm	Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kalbsschulterbraten mit Aprikosen, Thymian-Sauce Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	
süss	Gebrannte Crème Mousse au chocolat „Black & White“ Tiramisù Fruchtsalat Vacheringlacé (Eistorte mit Meringues) Käseplatte mit Nüssen und Trauben	

Büffet Central	pro Person	Fr. 62.00
kalt	Gemüseterrine mit Beerenschaum Rauchlachs mit Meerrettichschaum Hausmarinierter Lachs mit Dillsenf Hauspastete mit Sauce Cumberland Mariniertes Gemüse Salami, Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch Farmersalat, Sellerie-Apfel-Salat, Kabissalat, Blattsalat	
warm	Kalbsschulter- und Schweinsbraten an Rotweinsauce Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	
süss	Schokoladenmousse Gebrannte Crème Fruchtsalat Panna Cotta Mini-Caramelköpfl Früchtewähe Schwarzwälderschnitte	
Buurebüffet	pro Person	Fr. 53.00
kalt	Rohesspeck Aufschnitt Hauspastete mit Sauce Cumberland Geräuchertes Forellenfilet 4 Sorten Salat nach Wahl	
warm	Ofenfleischkäse Schweinshalsbraten Siedfleisch im Topf Äplermagronen mit Apfelmus Schweinsbratwurst Kartoffel-Lauch-Gratin	
süss	Apfelkuchen mit Vanillesauce Fruchtsalat Schokoladenmousse Früchtewähe	

Pasta Büffet	pro Person	Fr. 48.00
Kalt	Rauchschinken, Coppa und Salami Mariniertes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Peperoni und Artischocken) Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat, Bohnensalat und Blattsalat mit französischem und italienischem Dressing	
warm	Tortellini mit Fleischfüllung Gemüselasagne Spaghetti mit Bolognese-, Napoli- und Pestosauce	
Süss	Tiramisù, Panna Cotta Tessiner Brottorte Schokoladenmousse und Fruchtsalat	
Grill Büffet	pro Person	Fr. 73.00
Salat	Kartoffel-, Bohnen-, Karotten-, Reis-, Farmer-, Kabis-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalat mit französischem und italienischem Dressing	
Fleisch	Rindsentrecôte, mariniertes Schweinshalssteak, Straussenfilet, Pouletbrust, Lammgigot-Steak, Kalbs- und Schweinsbratwürstli Kräuterbutter, Barbecuesauce, Senf und Chilisauce	
Dessert	Gebrannte Crème, Fruchtsalat Tiramisù, Schokoladenmousse Vacheringlacé (Eistorte mit Meringues)	
	(Preis inkl. Grill und Gas, exklusive Koch)	
Fleischfondue	pro Person	Fr. 39.00
kalt	Karotten-, Gurken-, Tomaten-, Mais- und Blattsalat mit französischem und italienischem Dressing	
warm	Rind-, Kalb- und Pouletfleisch von Hand geschnitten (250gr. pro Person) Hühnerbouillon Trockenreis Cocktail-, Knoblauch-, Tartar-, Curry und Meerrettichsauce Essiggurken, Oliven, Perlzwiebeln, Pfirsich und Ananas	

Mietgeschirr und Zubehör

Gläser	Rotwein	pro Stück	Fr.	0.50
	Weisswein	pro Stück	Fr.	0.50
	Mineralwasser	pro Stück	Fr.	0.50
	Bier	pro Stück	Fr.	0.50
	Spirituosen	pro Stück	Fr.	0.50
	Champagner	pro Stück	Fr.	0.50
Porzellan	Menüteller	pro Stück	Fr.	0.50
	Salatteller	pro Stück	Fr.	0.50
	Dessertteller	pro Stück	Fr.	0.50
	Suppenteller	pro Stück	Fr.	0.50
	Kaffeetasse und –Unterteller	pro Einheit	Fr.	1.00
Besteck	Messer	pro Stück	Fr.	0.30
	Gabel	pro Stück	Fr.	0.30
	Löffel	pro Stück	Fr.	0.30
	Kaffeelöffel	pro Stück	Fr.	0.30
	Dessertlöffel	pro Stück	Fr.	0.30
	Dessertgabel	pro Stück	Fr.	0.30
Zubehör	Fleischfonduegabel	pro Stück	Fr.	0.30
	Rechaud mit Caquelon für 4-6 Personen mit Gas gefüllt	pro Stück	Fr.	5.00
	Einweg Tischtuchrolle Duni-Qualität und Papierserviette Duni-Qualität	pro Gedeck	Fr.	2.50
	Stofftisch Tuch weiss und Stoffserviette weiss	pro Gedeck	Fr.	5.60

Fleischdeklaration

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

Getränke

Softgetränke	Eptinger Mineralwasser in Glasflasche	Liter	Fr.	4.00
	Eptinger Mineralwasser in Glasflasche	5dl.	Fr.	3.00
	Coca Cola	Liter	Fr.	6.50
	Süssmost	Liter	Fr.	8.00
	Orangina	Liter	Fr.	5.00
	Citro	Liter	Fr.	5.00
	Rivella blau	1,5 Liter	Fr.	9.00
	Orangensaft Michel	Liter	Fr.	9.00
	Bodygard Michel	Liter	Fr.	10.00
Bier	Feldschlösschen Lager Flasche	5dl.	Fr.	4.00
	Feldschlösschen Lager 2,4%	5dl.	Fr.	4.00
	Feldschlösschen Perle hell	3,3dl.	Fr.	3.00
	Feldschlösschen Schlossgold	5dl.	Fr.	4.00
	Feldschlösschen Schlossgold	3,3dl.	Fr.	3.00
	Franziskaner	5dl.	Fr.	5.00
	Feldschlösschen offen Lager 20 Liter Fass	pro Liter	Fr.	7.00
	Feldschlösschen offen Lager 50 Liter Fass	pro Liter	Fr.	7.00
	Bierausschank mit Kühlung	Miete	Fr.	50.00
Kaffee/Tee	Kaffee (löslicher Kaffee) mit Rahm/Zucker	pro Stück	Fr.	3.00
	Diverse Tee's	pro Stück	Fr.	2.50
Schaumwein Champagner	Prosecco DOC brut	7dl.	Fr.	25.00
	Taittinger brut	7dl.	Fr.	62.00
Weisswein	Epresses AOC	5dl.	Fr.	16.00
	St. Saphorin AOC	5dl.	Fr.	17.00
	Aigle AOC	5dl.	Fr.	16.00
	Yvorne AOC	5dl.	Fr.	17.00
	Dézaley AOC Grand Cru, l'Arbalète J. & P. Testuz, Cully	7dl.	Fr.	35.00
	St. Saphorin AOC, Roche Ronde J. & P. Testuz, Cully	7dl.	Fr.	30.00
	Epresses AOC, Coupe de l'Etrier J. & P. Testuz, Cully	7dl.	Fr.	30.00
	Aigle AOC, les Murailles Henri Badoux	7dl.	Fr.	35.00

Rotwein	Primitivo di Manduria	5dl.	Fr. 14.00
	Salvagnin (Pot)	5dl.	Fr. 14.00
	Gamay de Romandie (Pot)	5dl.	Fr. 14.00
	Fleurie (Pot)	5dl.	Fr. 16.00
	Maispracher Auslese Pinot Noir Buess Sissach	7dl.	Fr. 30.00
	Humagne rouge AOC, Cave du Paradis Alex Roten, Sierre	7dl.	Fr. 28.00
	St. Saphorin AOC, Terra Mater J. & P. Testuz, Cully	7dl.	Fr. 30.00
	Epresses AOC, Terra Mater J. & P. Testuz, Cully	7dl.	Fr. 30.00
	Merlot di Ticino AOC, La Trosa Winzerkellerei Association Viticole Mendrisio	7dl.	Fr. 30.00
	Rioja Baron de Ley Reserva	7dl.	Fr. 26.00
	Primitivo Salento Terra Melixia	7dl.	Fr. 27.00
	Chianti Classico Riserva DOCG Villa Cerne	7dl.	Fr. 28.00
	Gergenti Sicilia TGT	7dl.	Fr. 28.00
	Funnari Nero d'Avola Mimmo Paone	7dl.	Fr. 28.00

