

MENÜVORSCHLÄGE 2024



BANKETTE ab 10 Personen

Restaurant Central AG

Familie Noirjean

Röschenzstrasse 3

4242 Laufen

Tel: 061 761 61 03

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 14 Tage 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	Kerzen und saisonale Dekoration 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/ Nachzuschlag	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. MwSt	
Fleischdeklaration	Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch Poulet Lammfleisch Ente Riesencrevetten, Pangasius	Schweiz Schweiz Australien/Neuseeland Frankreich Vietnam

Aperitif

Gefüllte Party-sandwiches mit	Salami oder Schinken mit Senfbutter	pro Stück	CHF	3.50
	Brie und Trauben	pro Stück	CHF	3.50
	Tomaten / Mozzarella und Basilikum	pro Stück	CHF	3.50
	Marinierter Lachs und Zwiebeln	pro Stück	CHF	4.50
	Bündnerfleisch	pro Stück	CHF	4.50
Crostini mit	Olivenpaste	pro Stück	CHF	3.00
	Tomaten und Basilikum	pro Stück	CHF	3.00
	Lachs-Tatar	pro Stück	CHF	4.00
	Rauchschinken mit Melone	pro Stück	CHF	3.00
Amuse bouche (Toast-Türmchen)	Schinken mit Mayonnaise	pro Stück	CHF	3.00
	Salami mit Perlzwiebeln	pro Stück	CHF	3.00
	Thonmousse mit Zwiebeln	pro Stück	CHF	3.00
	Marinierter Lachs mit Kapern	pro Stück	CHF	3.50
	Käse mit Kräuterquark	pro Stück	CHF	3.00
Apérogebäck	Mini-Chäschüechli (24gr.)	pro Stück	CHF	1.20
	Schinkengipfel (32gr.)	pro Stück	CHF	2.50
	Blätterteigtaschen mit Tomate und 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
Hauspezialitäten	Poulet-Spiessli (süss-sauer Sauce)	pro Stück	CHF	4.00
	Riesencrevetten-Spiessli (Mangochutney)	pro Stück	CHF	4.00
	Kalbscipollata im Speckmantel	pro Stück	CHF	3.00
	Riesencrevetten im Knusperteig (Tatarsauce)	pro Stück	CHF	3.00
	Gemüseauswahl im Glas mit Cocktail-Dip	pro Stück	CHF	3.00
	Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella	pro Stück	CHF	3.00
	Hackbällchen im Tempurateig (Chili-Sauce)	pro Stück	CHF	3.00
	Frucht-Spiessli	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	Blattsalat mit Ei und Speck	CHF	9.50
	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti	CHF	40.00
	Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF	10.50
Menü 2	Tomatencremesuppe mit Mascarpone	CHF	9.50
	Ossobuco gremolata (Kalbshaxen) Risotto Marktfrisches Gemüse	CHF	38.00
	Gebrannte Creme mit Mandelsplitter	CHF	9.50
Menü 3	Rinderkraftbrühe mit Käsetoast	CHF	9.50
	Kalbsrücken am Stück gebraten Morchelrahmsauce Butternudeln Marktfrisches Gemüse	CHF	53.00
	Apfeljalousie mit Vanillesauce und Nussglace	CHF	10.50
Menü 4	Pilzrahmsuppe unter der Blätterteighaube	CHF	9.50
	Schweinsnierstück Niedergar Senfsauce Bratkartoffeln Marktfrisches Gemüse	CHF	31.00
	Creme katalanischer Art	CHF	9.50
Menü 5	Saisonaler Blattsalat	CHF	8.50
	Kalbs- und Schweinsbraten an Pilzsauce Nudeln Marktfrisches Gemüse	CHF	35.00
	Apfelchüechli mit Vanillesauce und Nussglace	CHF	12.00

Menü 6	Gemüsecremesuppe mit Croûtons	CHF	9.50
	Gespickter Rindsschulterbraten an Rotweinsauce Hausgemachte Spätzli Marktfrisches Gemüse	CHF	35.00
	Zitronensorbet mit Vodka	CHF	11.50
Menü 7	Randencarpaccio mit Hüttenkäse und Pesto	CHF	12.50
	Gurkenschaumsuppe mit Dillrahm	CHF	9.50
	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	CHF	53.00
	Dessertteller aus der Central Küche (5 Variationen)	CHF	15.50
Menü 8	Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikumpesto	CHF	14.50
	Pangasius-Filet mit Kräuterkruste auf Gemüsebeet Champagnersauce Schnittlauchkartoffeln	CHF	31.00
	Tiramisù	CHF	10.50
Menü 9	Saisonsalat mit Orangenfilets und Knusperkernen	CHF	9.50
	Kartoffelcurry mit Mango und Mohn ein Gericht aus Kartoffeln und Mango, kräftig gewürzt mit Curry, verfeinert mit Joghurt	CHF	26.00
	Vacheringlace mit Früchten garniert	CHF	10.50
Menü 10	Kräftige Sherrybouillon mit Gemüsestreifen	CHF	9.50
	Schweinsfilet am Stück gebraten serviert mit einer sämigen Calvados-Rahmsauce Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	CHF	39.00
	Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten und Rahm	CHF	10.50

Menü 11	Gebratener Lachs auf Risotto mit Safransauce	CHF	16.00
	Kraftbrühe mit Kräuterflädli	CHF	9.50
	Zartes Rindsfilet „Stroganow“ an rassisger Peperoni-Paprikasauce mit Sauerrahm serviert im Butterreisring	CHF	37.00
	Amarettoparfait begleitet von Früchten	CHF	10.50
Menü 12	Geräuchertes Forellenfilet begleitet von Meerrettichschaum und Salatbouquet	CHF	14.00
	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Porto	CHF	9.50
	Glasierter Kalbsbraten an Merlotsauce serviert mit Steinpilz-Risotto Marktfrisches Gemüse	CHF	40.00
	Fruchtsalat mit Vanilleglace und geschlagenem Rahm	CHF	10.50
Menü 13	Rahmsuppe mit Forellen-Lachs-Tatar auf Gurkenspaghetti	CHF	13.50
	Lamm-Nierstück mit Kräuterkruste Lammjus Bratkartoffeln Marktfrisches Gemüse	CHF	40.00
	Sorbet-Auswahl auf Ananascarpaccio mit Früchten garniert	CHF	12.50
Menü 14	Hausmarinierter Lachs mit Dillsenf begleitet von einem knackigen Salatbouquet	CHF	14.50
	Kalbs-Saltimbocca auf Steinpilzrisotto Madeirasauce	CHF	39.00
	Krokantparfait mit Saisonfrüchten	CHF	10.50

Menü 15	Saisonsalat mit Honig gratiniertem Ziegenkäse auf Toast	CHF	14.50
	Entrecôte am Stück gebraten Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	CHF	43.00
	Duett von weisser und dunkler Schokoladenmousse	CHF	10.50
Menü 16	Rucolaschaumsuppe mit Riesencrevetten	CHF	11.50
	Entenbrustfächer mit Honigjus Bandnudeln Marktfrisches Gemüse	CHF	37.00
	Meringues-Glace mit Rahm	CHF	11.50
Menü 17	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	54.00
	Süsse Dessert-Trilogie	CHF	13.50
	* Nachservice ohne Fleisch		
Menü 18	Gemischter Salat	CHF	11.50
	Fleischfondue *Central* In einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie zarte Fleischsorten (Rind-, Schwein und Kalbfleisch und Geflügel), marinierte Artischocken, Ananas, Pfirsich, Silberzwiebeln, Cornichon und Oliven, Chili-, Curry-, Cocktail-, Tartar-, Knoblauchsauce und Kräuterquark Pommes frites und Trockenreis	CHF	44.00
	Süsse Dessert-Trilogie	CHF	13.50

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-, Bolognese- und Carbonarasauce
Lasagne Hausart

Dessert im Gläschen

Mango-Panna cotta
Tiramisù
Amaretto Creme

CHF 46.00

Festliches Büffet ab 30 Personen

Vorspeise

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch und Landrauchschinken
Marinierter Lachs mit würzigem Meerrettichschaum
Hauspastete mit Cumberland sauce und Fischterrinen mit Kräuterquark
Gurkensalat mit Dill, Karottensalat mit Ananas, Tomaten-Mozzarella-Salat und Blattsalate
begleitet von knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, und Knusperkernen

Hauptgang

Schweinszimmerlibraten am Stück Niedergar, Pilzsauce
Zartes Roastbeef rosa gebraten serviert mit Sauce Béarnaise
Geschnezelte Pouletbrust an Currysauce mit Früchten
Trockenreis, Kartoffelgratin und Nudeln
Marktfrisches Gemüse

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Dunkles Schokoladenmousse, Mango-Panna cotta im Glas,
gebrannte Creme und Eisschnitte

CHF 80.00

Optional
pro Person

Käseauswahl begleitet von Trauben,
Baumnüssen und knusprigem Brot

CHF 10.00