

Winter Inspirationen Moschti Stäfa 2017/18

Mit diesen Vorschlägen möchte ich Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets inspirieren. Selbstverständlich sind Ihre Wünsche willkommen und werden wenn immer möglich umgesetzt. Gerne unterstütze ich Sie bei der Wahl der Speisen und Speisenfolge. Maryse Reichling-Brin

Apéro & Häppchen

Oliven

Guacamole mit Tortilla Chips

Getrocknete Tomaten, eingelegt in Kräutern und Olivenöl

Sautierte Pilze mariniert in Weisswein und Kräutern

geröstete Nüsse und Kerne

Hefetartelettes mit Safranfrischkäse und Basilikum

Empanadillas mit Hackfleischfüllung

Empanadillas mit Getreide-Gemüsefüllung

Koriandertartelettes mit Ingwergarnelen

Hausgemachte Schinkengipfeli

Flammkuchen mit Kräutern und Zwiebeln

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Kleine Quichetartelettes

Kleine Käsetartelettes

Wasabi-Mousse auf Sesamcracker

Crostini mit Oliventapenade

Crostini mit Baumnuss-Zitronen Pesto

Crostini mit Basilikum Pesto

Blätterteigstangen mit Gewürzen

Foccacia

Pita Brot mit Humus

Fladenbrot

Gâteau Vully (Welscher Speck- oder Olivenkuchen)

Albondigas mit Chili-Sugo (Hackbälleli)

Orientalische Koftas (Hackbälleli)

Pflaumen oder Datteln im Speckmantel

Crostini mit Hobelfleisch

Crostini mit Landrauchschinken

Rindstartar auf Brötli

Poulet-Satay-Spiessli

Ubriacco - Möckli (feiner Käse gereift im Barolo)

Ceviche (Fisch mit Kräutern und Stangensellerie)

Riesencrevetten mit Kräutern

Lachsbrötli mit Meerrettich und Dill

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Crôutons (und Speck)

Wintersalate

Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen

Saisonale Blattsalate mit geräucherter Felchen-Mousse und Toast

Saisonale Blattsalate mit Lachstartar und Stangensellerie

Saisonale Blattsalate mit marinierten Pilzen

Salatbouquet mit Kaninchenterrine

Salade Niçoise mit Kartoffeln, Bohnen, Thunfisch

Gemüseflan mit Salat und einer Nussvinaigrette

Avocadohälften mit Vinaigrette

Steinpilzcarpaccio (je nach Marktangebot)

Won Ton mit Pilzfüllung oder Hackfleisch

Pastetli gefüllt mit Saisongemüse oder Pilzragout

Pastetli gefüllt mit Poulet an Rahmsauce

Vitello Tonnato

Rindscarpaccio mit Parmesanhobel und Ruccola

Crevetten Cocktail classic

Crevetten Cocktail mit Ingwer und Koriander

Geräuchte Felchen-Mousse mit Dill und Toast

Ceviche (Fischsalat mit Kräutern und Chili)

Salate für's Buffet

Wintersalat

Nüsslisalat mit Ei / Croutons / Speck

Bohnensalat gemischt mit Borlotti

Linsensalat mit Äpfeln

Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen

Coleslaw – Kabissalat

Asiatischer Kabissalat mit Sesamöl

Rüebli-salat mit Dill oder Honig und Minze

Randensalat mit Schalotten
Reissalat mit Kurkuma und Saisongemüse
Kartoffelsalat italienisch mit Olivenöl, Schnittlauch
Kartoffelsalat orientalisch mit Koriander und Tomätli
Kartoffelsalat classic mit Mayonnaise und Majoran
Pasta Salat mit Rucola, Tomätli, Parmesan und Balsamico
Taboulé (Couscous mit Gemüse)

Buffetbeilagen

Sushi
Pilze mariniert in Weisswein und Kräutern
Kalter Schweinsbraten mit Salsa Verde
Asiatisches Huhn mit Szechuanpfeffer
Vitello Tonnato
Tsatsiki
Humus
Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta
Börek (Spinat und Feta im Filoteig)
Samosas
Sardinen mit Kräutern
Taboulé

Vom Grill

Lammgigot
Lammnierstück
Lammraks
Lamm-Kotletten
Rindsentrecôte
Rindsfilet
Rindshohrücken Teriyaki
Schweinsspiesse mit Erdnussauce
Spare Ribs an vietnamesischer Marinade
Schweinsfilet im Salbei – Speckmantel
Poulet Steak mit Zitronengras-Ingwer mariniert
Poulet Tandoori
Cevapcici
Gemüsespiesse mit /ohne Tofu oder Haloumikäse
Gefüllte Portobello-Pilze
Lachs mit Sesam - Sojapanade

Riesencrevetten mit Limonen, Chili und Koriander oder provençales mit Kräutern und Knobli
Felchen mit Cremolata

Vegetarische Gerichte

Pizzokel mit Bergkäse
Pizzockerli mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse gratiniert und Salbei
Äplermagronen mit Zwiebeln und Kartoffeln
Falafel mit Kräutersauce
Pilzragout, auch mit Tofu
Gemüse Curry mit Tofu
Gefüllte Portobello Pilze
Roter Linsentopf mit geräuchertem Tofu
Tortilla mit Kräutern
Pakorasi Gemüse
Tempura Gemüse
Gemüsequiche
Panierte Sellerieschnitten
Kürbisschnitten mit Sesam paniert

Fischgerichte

Meeresfrüchtesalat mit Kräuter-Vinaigrette
Sepia in Sugo
Sepia vom Grill
Bio Pangasius vom Grill
Bio Pangasius mit Gemüsecurry
Felchen vom Zürisee mit Kräutern
Doradenfilets mit Kräutern
Eglifilet vom Zürisee Müllerinnenart
je nach Tagesfang
Zander mit Senf- Koriandersauce
Moules in Weisswein und Peterli/ Knoblauch
Moules Sêtoise

Fleischgerichte

Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch)
Scalopine al Limone
Zürigschnätzlets mit Pilzen

Saltimbocca (Kalb oder Schwein)
Kalbs-Involtini mit Kräutern
Kalbspaillard mit Morchelsauce
Kalbsleberli mit Äpfeln und Sherry
Schweinsgeschnetzeltes mit Estragon Sauce
Schweinssteak
Senfrahm-Gschnätzlets
Schweinsbraten
Poulet au Vin
Brasato al Merlot
Rindsgeschnetzeltes mit Mont Vully und Speck
Rindsgeschnetzeltes orientalisches mit Chili und Honig
Rindsentrecôte mit Rosenpfeffer
Roastbeef mit verschiedenen Saucen
Kaninchenragout mit Zitronen und Oliven
Lammgigot gespickt mit Rosmarin und Knoblauch
Lammcurry

Beilagen

Spätzli
Pizzokel
Rosmarinkartoffeln im Ofen
Kartoffelstock classic
Erbsenpüree
Plein in Pigna
Polenta
Bio Vollreis mit Wildreis
Zitronenreis
Basmati
Risotto classic
Risotto je nach Saison (Safran, Limonen, Weisswein, Merlot, Pilze, Rinden, Kürbis, Fenchel/ Pastis)
Rote Linsen mit Licio
Cassoulet
Flageolet

Gemüsebeilagen

Apfelhälften im Ofen mit Johannisbeergelée
Rotkraut al dente

Karamellierte Kastanien
Bohnen mit Schalotten und Knoblauch sautiert
Gemischtes Wurzelgemüse aus dem Ofen
Rispenomätli mit frischen Kräutern aus dem Ofen
Spinat
Kürbis mit Orangen und Zimt aus dem Ofen
Asiatische Gemüsepfanne
Grünes Wintergemüse

Pasta

Nudeln mit Schnittlauch und Butter
Penne mit geröstetem Salbei, Zwiebeln, Knoblauch
Spaghetti Napoli
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Gorgonzola
Spaghetti Alfredo
Spaghetti Carbonara
Spaghetti Eugenio
Spaghetti Arrabiata
Teigwaren nach Wunsch mit
Baumnusspesto mit Zitronen, verschiedene Pestos
Ravioli al Limone mit Salbeibutter
Trüffelravioli an Rahmsauce
Gnocchi Malfatti mit Basilikumsauce

Saucen

Zum Grill oder nach Wunsch;
Kräutersauerrahm
Cocktailsauce
Chilisauce
Chimichurri
BBQ-Sauce
Kürbis-Chutney
Karotten-Chutney
Cremolata
Salsa Verde
Aioli
Sauce Rouille
Kräuterbutter

Pfefferbutter
Baumnuss Pesto mit Zitrone
Rosenpfeffersauce
Madeirasauce
Thymianjus
Rosmarinjus
Safransauce

Dessert

Tiramisu
Himbeergötterspeise
Panna Cotta mit Beericoulis
Panna Cotta mit Cassis
Panna Cotta mit Passionsfrucht
Beerimousse
Mangomousse
Gebrannte Crème
Safrancrème
Reisköpfchen mit Ananas
Kaffee Parfait
Amaretto Parfait mit Schoggi
Apfelkompott mit Ingwer und Safran
Orangencarpaccio mit gebrannten Mandelplättchen
Poire Helene
Rotweibirnen mit Gewürzen
Karamell Birnen mit Walnuss Glacé
Cantucci Creme
Amaretto Creme
Apfel-Crumble
Zitronengrasmousse
Limonen-Creme
Semifreddo mit Früchten oder Kaffee
Hannah's Pudding
Griesspudding
Karamellköppli

Kuchen/ Gebäck

Mohnkuchen
Maroni-Kuchen

Gugelhopf
Mandelkuchen
Tiroler Cake
Meringues und Rahm

Schoggi

Dunkles Schokoladenmousse mit Orangenzenen
Schokoladenmousse classic (dunkel)
Weisses Schokoladenmousse mit Crunch
Truffe-Schokoladen-Kuchen
Kokosmakronen auf Schokolade
Brownies
Schokoladenbirnen
Kaffee-Truffles
Schokoladenkugeln
Schoggiekli
Sachertorte

Guetzli

Verschiedene Sablé
Kokosmakronen
Kokosmakronen auf schwarzer Schokolade
Haselnussmakronen
Mailänderli
Brunli
Eclair mit Vanille oder Schokolade

Glace

Mangosorbet
Himbeersorbet
Vanilleglace
Schoggiplace
Kaffeeglace
Verschiedene Kübeli-Glacé von Sorbetto

oder nach Wunsch

Brunch CHF 42.- / Person

3 Sorten Käse

Birchermüesli

Butter

Früchteplatte

Hausgemachte Konfitüren

Hausgemachtes Brot und Zopf

Lachsbrötli mit Meerrettichcrème

Speck und Rührei oder Buchweizen-Galettes gefüllt nach Wunsch

Süsse Crêpes mit Äpfeln, Zucker und Zimt, Vin cuit

Trockenfleisch und Aufschnitt