

Speisekarte für Events ab 10 Personen

Apéro pro Person	
Hausgemachtes Apérogebäck	7.50
Wenn nur ein Apéro, ohne anschliessendes Essen serviert wird	9.50
Saison Salat in Schüssel	7.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	10.50
Fitnesssteller mit Pouletbrüstli	21.50
mit panierten Schnitzeln	21.50
mit Schweinssteak	24.50
mit Rindshuft	29.50
mit frischem Thunfisch	29.50
Spaghettiplausch mit 4 verschiedenen Saucen	22.50
Rahmschnitzel (Schweinsnierstück) mit Nudeln	26.50
Cordonbleu (Schwein) mit Pommes oder Teigwaren	29.50
Schweinsfilet mit Speck umwickelt und feiner Pilzsauce mit Pommes, Teigwaren oder Spätzli	31.50
Käsefondue	
Hausgemachtes Käsefondue mit Brot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Salzgurken, Ananas und Birne	26.50
Winzer-, Chinoise Fondue	
mit verschiedenen Fleischsorten, Saucen, Ananas, Salzgurken, Silberzwiebeln, Champignon und Pommes	43.50
Dessert	
Hausgemachte gebrannte Crème	7.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Diverse Sorbets mit oder ohne Alkohol	10.50 / 8.50
Coupe Dänemark, Eiskaffee, Meringueglace	10.50
Vermicelles	9.50

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich für ein einheitliches Menu entscheiden und spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass Bescheid geben.

Ruth Brawand und Team

Für spezielle Wünsche, Rückfragen und Bestellungen kontaktieren Sie mich unter
Telefon 079 225 85 86, E-Mail curling-pub@curling-wetzikon.ch