

Frohsinn Besenbüren



Bankett-Vorschläge

Frohsinn Besenbüren

Apéro oder Stehparty

Kalte Snacks

Gemüsestängeli mit 3 Dip-Saucen	pro Person	Fr.	5.50
Mozzarella-Tomaten-Spiessli	pro Stk.	Fr.	3.00
Toastbrot belegt mit Rindstartar mit Lachstartar	pro Stk.	Fr.	5.00
Lachsrolle gefüllt mit Cantadou	pro Stk.	Fr.	5.00
Marinierte Oliven	pro 100 g	Fr.	5.00
Grissini mit Rohschinken	pro Stk.	Fr.	5.00

Warme Snacks

Käseküchlein	pro Stk.	Fr.	3.00
Schinkengipfeli	pro Stk.	Fr.	3.00
Riesencrevetten frittiert, Sweet Chilisauce	pro Stk.	Fr.	4.50

Frohsinn Besenbüren

Suppen

Tessiner Minestrone	Fr.	8.50
Gerstensuppe	Fr.	8.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr.	9.00
Steinpilzcremesuppe	Fr.	9.00

Kalte Vorspeise

Mischsalat	Fr.	7.00
Markfrischer Blattsalat	Fr.	8.00
Gemischter Salat	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	13.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen	Fr.	14.50
Melone mit Rohschinken	Fr.	16.50

Frohsinn Besenbüren

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweinsschulterbraten an Rosmarinjus	Fr.	25.50
Aargauer Braten mit Zwetschgen	Fr.	26.00
Schweinsfiletmedaillons an Rahmsauce	Fr.	36.00
Rumpsteak an Kräutersauce	Fr.	38.00
Schweinsgeschnetzeltes nach Grossmutterart	Fr.	24.50
Schweinsragout an Pilzrahmsauce	Fr.	27.00

Vom Poulet

Pouletbrust Piccata	Fr.	25.00
Pouletbrust an Pilzrahmsauce	Fr.	24.00

Vom Kalb

Kalbsbraten aus dem Ofen	Fr.	36.50
Kalbs-Saltimbocca an Marsalasaucce	Fr.	41.00
Kalbsragout an Morchelsauce	Fr.	37.00
Kalbsfilet an Morchelsauce	Fr.	65.00

Herkunft Fleisch: Schweiz

Alle Preise inkl. Mwst.

Frohsinn Besenbüren

Vom Rind

Rindsschmorbraten „Frohsinn-Art“	Fr. 35.00
Rindsgeschnetzeltes „Freiämter-Art“	Fr. 31.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	Fr. 49.00
Roastbeef an Sauce Béarnaise	Fr. 50.50

Herkunft Fleisch: Schweiz

Vegetarisch

Früchte-Curryragout	Fr. 22.50
---------------------	-----------

Beilagen

Kartoffelstock, Spätzli, Reis, Polenta, Rösti, Kartoffelgratin, Nudeln,
Bratkartoffeln, Pommes Frites

Zwei verschiedene Gemüse

Frohsinn Besenbüren

Viel und guet

Diese Gerichte werden in grossen Schüsseln auf den Tisch gestellt zum selber Schöpfen.

Person	Preis pro
Chili con Carne rassig gewürzt Kartoffeln	Fr. 21.50
Gehacktes mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse	Fr. 21.50
Buurehamme Kartoffelsalat und Senf	Fr. 27.00
Spaghetti-Plausch (wird als Buffet aufgestellt) Saucen: Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara Reibkäse	Fr. 27.00

Frohsinn Besenbüren

Tartarenhut à Discretion

Vorspeise: Salat

Frische Bouillon mit Gemüse

Fleisch: Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch

Pommes Frites und Reis

Hausgemachte Saucen: Tartar, Curry, Cocktail

Pro Person Fr. 45.00

Käse- Fondue à Discretion

Brotwürfeli

Pro Person Fr. 29.50

Fondue-Chinoise à Discretion

Vorspeise: Salat

Frische Bouillon

Fleisch : Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch

Pommes Frites und Reis

Hausgemachte Saucen: Tartar, Curry, Cocktail

Silberzwiebeln, Essiggurken

Pro Person Fr. 45.00

Frohsinn Besenbüren

Feine Desserts

Hausgemachte Caramelköpfl	Fr.	8.00
Panna Cotta	Fr.	8.00
Fruchtsalat	Fr.	9.50
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	Fr.	11.50
Ofenfrische Apfeltaschen an Vanillesauce	Fr.	11.50
Creemeschnitte	Fr.	7.00
Lauwarme Waldbeeren an Vanilleglace mit Mandelsplitter	Fr.	9.00
Hausgemachte gebrannte Creme	Fr.	8.00
Verschiedene Kuchen und Torten	Fr.	7.50

Dessertbuffet

Fr. 20.00