

KMIM

KLANG- MASCHINEN MUSEUM
SEIDENFABRIK DÜRNTEN

Gastroangebot für Gruppen



**Dies ist eine Auswahl aus unserem Gastroangebot, gerne berät Sie
unser Bistroleiter Franco Nastri für ein individuelles Angebot.**

Apéro ab 10 Pers.

Apéro 1

Oliven gemischt, Bruschette, Schinkengipfeli, Chäsechüechli, Blätterteigstangen

inkl. Mineralwasser/Orangensaft

pro Person Fr. 16.00

Apéro 2

Oliven gemischt, Bruschette, Schinkengipfeli, Chäschüechli, Blätterteigschnecken,

Teriyaki-Pouletspiessli, Mini Frühlingsrollen mit Sweetchilli-Dip, Blätterteigstangen

inkl. Mineralwasser/Orangensaft

pro Person Fr. 22.00

Vorspeisen bis max. 50 Personen

Salate

Bunter Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Bunter Blattsalat mit Pilzen und Croûtons	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei (auch ohne Speck)	Fr. 13.50

Suppen

(Tagessuppe) - Saisonale Suppe z.B. Spargel, Kürbis - Marroni etc.	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum (Vegi)	Fr. 8.50
Gemüseminestrone (Vegan)	Fr. 8.50

Hauptspeisen

Fleisch

KMM - Schweinswürstli (Hausrezept) mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	Fr. 21.50
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr. 22.00
Schweinsbraten mit Rotweinjus, Kartoffel Stampf Stock und Gemüse	Fr. 26.00
Pouletbrust - Streifen "Casimir" mit Früchten und Mandel - Butterreis	Fr. 28.50
Kalbsvossen mit Spätzli oder Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 28.50
Kalbsbraten (auch Tessiner Art möglich) mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 32.00
Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" mit Nüdeli	Fr. 38.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce K - Stock und Gemüse	Fr. 32.00
Rindshuft - Würfeli an rassisger Stroganoff Sauce mit Butterreis, Gemüse garnitur	Fr. 38.00

Weitere Beilagen zu den Hauptgerichten:

Risotto, Butterreis, Nudeln, Kartoffel Stampf, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Fr. 5.50

Bratkartoffel, Ofenkartoffeln, Spätzli, Polenta

Gemüse:

Ofengemüse, Saisongemüse, Mediterranes Gemüse,

Gemüse garnitur extra oder Beilagen Nachservice

Vegi

Gemüse - Kräuterrisotto oder Pilz - Risotto mit Parmesansplit	Fr. 23.00
Gemüse - Spätzlipfanne mit Alpkäse	Fr. 23.00
Cannelloni Spinat und Ricotta auf Tomatensugo-Bett	Fr. 23.00
Waldpilzragout mit Butter-Spätzli oder Reis	Fr. 23.00

Pasta - Klassiker

Äpler Maccaroni (Kartoffeln, Fleisch, Zwiebeln, Rahmsauce, Käse) Apfelmus (auch Vegi m.)	Fr. 21.50
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Käse dazu Apfelmus	Fr. 21.50
Penne Arrabbiata, scharfe Tomaten - Peperoncinosauce (Vegan) dazu kl. gem. Salat	Fr. 21.50
Spaghettata a discretion ab 20 Pers. mit 6 versch. Saucen und Salatbuffet, pro Pers.	Fr. 28.50

Dessert

Caramelköpfli	Fr. 8.50
Diverse Tortenstücke ab	Fr. 8.50
Schokoladenmousse	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.50
mit Vanille Glace und Rahm	Fr. 12.00
Panna cotta mit Früchte Coulis	Fr. 9.50
Käseteller mit Nüssen und Dörrfrüchten	Fr. 16.50

Frühstück – und Brunch Büffet

Gerne verwöhnen wir Sie ab 30 Personen mit einem gluschtigen Frühstück - oder Brunch Buffet.

Frühstück - Buffet

Verschiedenes Brot, Butter, Konfitüre, 2 verschiedenen Cerealien, Nature und Frucht Joghurt, Käseplatte, Fleischplatte

Kaffee, verschiedene Tee, Schokolade, Orangensaft, kalte und warme Milch.

Erw. Fr. 25.00 | Kind. Fr. 15.00

Brunch - Buffet

Kalt - Verschiedenes Brot, Butter, Konfitüre, 2 verschiedenen Cerealien, Nature und Frucht Joghurt, Käseplatte, Fleischplatte, Lachs

Warm – Heisser Schinken | gebraten, Rösti, Speck gebraten, Mini - Würstchen, Spiegel | Rühr-Ei

Kaffee, verschiedene Tee, Schokolade, Orangensaft, kalte und warme Milch.

Erw. Fr. 38.00 | Kind. Fr. 21.00

Kaffee & Kuchen

Kaffee Espresso	Fr. 4.00
Cappuccino Latte macchiato	Fr. 5.00
Diverse Tee Sirocco	Fr. 4.50
Süssgetränke Mineral	33cl Fr. 4.50
Mineralwasser	80cl Fr. 7.50
Nuss-/ Mandelgipfel	Fr. 3.00
div. Muffins	Fr. 4.00
div. Tortenstücke	Fr. 8.50

Liebe Gäste,

haben Sie weitere Wünsche betreffend der Menügestaltung, können Sie diese gerne mit uns besprechen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit dem Küchenchef.

Franco Nastri Tel. 079 215 24 69 | 055 260 17 17

Sie können die einzelnen Gänge oder Beilagen beliebig austauschen oder ergänzen. Erkundigen Sie sich nach unseren Monats - Saisonangeboten sowie den veganen|vegetarischen Möglichkeiten. Es würde uns freuen, Sie bei uns bewirten und verwöhnen zu dürfen.

Gut zu wissen:

Menüvorschläge sind als Einheitsmenüs und eine vegetarische Variante ab 10 Personen gedacht. Die definitive Personenzahl und das Menu teilen Sie uns bitte bis spätestens 1 Woche vorab mit. Wir behalten uns vor bei einer erheblichen Abweichung der Personenzahl eine Aufwandentschädigung zu verrechnen.

Zahlungsart: Bankkarten – Kreditkarten, Bar in CHF oder gegen Rechnung.