

Buffet Metzgete

Aperitif

- Canapé Ochsenmaul mit Essiggemüse
- Canapé Rindszunge mit Kapern
- Sauerkrautsuppe mit Speck-Chip

Vorspeise

- Salatbuffet

Hauptgang

- Mini-Blut- und -Leberwurst
- Rippli
- Speck
- Bratwurst
- Geschnetzelte Schweinsleber an Salbeijus
- Salzkartoffeln
- Rösti
- Sauerkraut

Dessert

- Gebrannte Creme
- Fruchtwähe

Preise	pro Person
Aperitif	10.–
Vorspeise	10.–
Hauptspeise	25.–
Dessert	6.–
Buffet komplett, pro Person	51.–

Buffet Klassik

Aperitif

- Canapé Rindstatar
- Canapé Bündner Rohschinken mit karamellisierten Feigen
- Rauchlachs auf Gurken-Rettich-Salat
- Baumnuss-Frischkäse-Mousse auf Birnenkompott

Vorspeise

- Salatbuffet mit Blatt- und angemachten Salaten
- Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum
- Kaltes Roastbeef mit Kürbis-Chutney
- Rindstatar mit Brioche-Toast
- Crevetten-Cocktail

Hauptgang

- Kalbskronenbraten serviert mit Rosmarinjus
- Gebratene Lachstranche an Senf-Dill-Sauce
- Kartoffelgratin
- Papardellen
- Steinpilz-Risotto
- Marktgemüse

Dessert

- Buffet Surprise

Preise	pro Person
Aperitif	15.–
Vorspeise	25.–
Hauptspeise	50.–
Dessert	19.–
Buffet komplett, pro Person	109.–

Buffet Wild

Aperitif

- Canapé Wildschwein-Rohschinken mit Preiselbeeren
- Canapé Hirsch-Rohschinken mit Marroni
- Kürbissuppe im Weck-Glas

Vorspeise

- Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen
- Selleriesalat mit Baumnüssen
- Hirschtrockenfleisch
- Wildschweinschinken
- Wildterrinen
- Kürbissuppe

Hauptgang

- Rehrücken
- Hirsch-Entrecôte
- Wildrahmsauce
- Spätzli
- Rotkraut, Rosenkohl
- Waldpilz-Tortellini an Haselnusssauce

Dessert

- Vermicelles-Törtli
- Feigenmousse
- Fruchtsalat

Preise	pro Person
Aperitif	13.–
Vorspeise	19.–
Hauptspeise	45.–
Dessert	13.–
Buffet komplett, pro Person	90.–

Menu Heimatabend

Aperitif

- Hausgemachter Glühwein mit urchigem Fleischplättli

Vorspeise

- Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen an Cassis-Dressing

Hauptgang

- Käsefondue à discrétion oder
- Raclette à discrétion

Dazu servieren wir Brot, gedämpfte Kartoffeln, Essiggemüse, Knoblauch, grünen Pfeffer und Birnenstücke

Dessert

- Toblerone-Schokoladen-Mousse auf Ananassalat

Preise

	pro Person
Aperitif	12.50
Vorspeise	9.50
Hauptspeise	36.–
Dessert	11.–

Menu komplett, pro Person 69.–

P+D/59/2500/d/2016/08

Ihr Anlass in der ara glatt

Alle Angebote sind buchbar ab 10 Personen. Sie kombinieren die einzelnen Gänge nach Ihren Wünschen miteinander.

Buchen Sie für Ihre Mitarbeitenden, Ihre Freunde oder Geschäftspartner einen gemütlichen oder feierlichen Anlass. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne persönlich.

Wollen Sie in Ihre eigenen Räume einladen? Wir organisieren den Anlass gerne und Sie geniessen unbeschwert unseren Service und unser Catering. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Küchenchef Olivier Kern
und das Team der ara glatt

Telefon 044 645 67 67
welcome@araglatt.ch

Der Parksaal für Ihren Anlass



Aktuelles vom Küchenchef

Die kalte Jahreszeit in der ara glatt:
Aus der Heimat geniessen