

Menuvorschläge für Ihr Hochzeitsfest



Gasthof Linde, 4812 Mühlethal
Seit 1949 in Familienbesitz

Bernadette Kuhn Orlando
Matteo Orlando

Telefon 062 751'10'37
Telefax 062 752'23'46

Kalte Vorspeisen

Kleiner Hors d'Oeuvre Teller	Fr. 9.50
Rohschinken mit Melone	Fr. 9.50
Bündnerteller	Fr. 9.50
Fischteller (Crevetten, Rauchlachs, Forellenfilet)	Fr. 12.00
Gemischter Salat (Zuschlag auf Menu)	Fr. 2.00

Warme Vorspeisen

Eglifilet auf Lauchrahmgemüse	Fr. 12.00
Penne mit Tomatenkäserahmsauce	Fr. 8.00
Crèmesuppe je nach Saison (Zuschlag auf Menu)	Fr. 2.00

Unsere Menus

Menu 15

Bouillon mit Einlage
Grüner Salat
Pouletbrust mit Steinpilzen gefüllt
Kräuterrahmsauce, Gemüse, Reis
Schweinscarrébraten
Calvadosauce
Gemüse, Croquettes
Fr. 42.--

Menu 16

Bouillon mit Einlage
Grüner Salat
Aargauerbraten, Portweinjus
Gemüse, Spätzli
Roastbeef Sauce Béarnaise
Gemüse, Pommes Frites
Fr. 44.--

Menu 17

Bouillon mit Einlage
Grüner Salat
Schweinsfilet mit Pilzsauce
Gemüse, Nudeln
Rindsfilet mit Kräuterbutter
Gemüse, Croquettes
Fr. 49.--

Menu 18

Bouillon mit Einlage
Grüner Salat
Involtini (gefüllte Kalbsröllchen
mit Mozzarella und Salbei)
Safranrisotto
Rindsfilet Echalottenjus
Gemüse, Croquettes
Fr. 51.--

Menu 19

Bouillon mit Einlage
Grüner Salat
Schweinsfilet Morchelsauce
Gemüse, Rösti-Croquettes
Kalbscarrébraten Orangensauce
Gemüse, Nudeln
Fr. 52.--

Menu 20

Bouillon mit Einlage
Grüner Salat
Les trois filets „Maison“
mit drei verschiedenen Saucen
Gemüse,
Nudeln, Croquettes
Fr. 54.--

Menu 21

Rauchlachsteller mit
Meerrettichschaum
Saisoncrèmesuppe
Marktsalat mit Croûtons
Rindsfilet mit Echalottenjus
Gemüse, Kartoffelgratin
Hochzeitsvacherin-Torte
Fr. 66.--

Menu 23

Lachstartar mit Toast und Butter
Saisoncrèmesuppe
Gemischter Salat
Schweinsfilet mit Calvadossauce
Gemüse, Nudeln
Parfait Grand Marnier
Fr. 55.--

Menu 25

Rohschinken mit Melone
Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
Schweizer-Pouletbrust gefüllt mit
Cantadou, im Speckmantel
Kräuterjus
Gemüse, Reis
Sorbetteller mit Früchten
Fr. 53.--

Menu 22

Bouillon mit Einlage
Grüner Salat
Seezungenfilet Safransauce
Reis
Kalbssteak Morchelsauce
Gemüse, Nudeln
Dessertteller Surprise
Fr. 71.--

Menu 24

Antipastateller
Gemischter Salat
Tortelloni alla Panna
"Involtini" (gerollte Kalbsschnitzel
gefüllt mit Mozzarella),
Tomatensauce
Risotto
Frische Ananas mit Sorbet
Fr. 54.--

Desserts

Hochzeitstorte (Hausgemachte Vacherin) pro Person	Fr. 8.50
Dessertbuffet pro Person	Fr. 15.00

Verlängerung pro Stunde Fr. 100.-- (angebrochene Stunden werden berechnet)

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer!