

Eichmatt



Der ideale Ort
für

Bankett-Kongresse-Seminare-Versammlungen-Vereinsanlässe-
Konzerte-Ausstellungen usw.

Wir bieten Ihnen eine gute Infrastruktur,
div. Räume mit ansprechender Atmosphäre, rollstuhlgängig.

Goldau, ein idealer Tagungsort, bequem erreichbar
mit Bahn und Auto.

Bankett, Geschäftsessen, Vereinsesse oder eine Familienfeier in
einem festlichen Rahmen ist immer etwas Besonderes.

Bei der Organisation sind wir ihnen gerne behilflich.
Mit Rat und Tat stehen wir Ihnen zur Seite.

Wir haben für Sie ein paar Menüs zusammengestellt. Gerne
können Sie uns aber auch ihre persönlichen Wünsche mitteilen.

Wir beraten Sie bei der Menüauswahl.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Blumendekoration bestellen wir gerne für Sie.
Natürlich können Sie auch Blumen selber mitbringen oder
durch ein Blumengeschäft liefern lassen.

Wir bitten Sie, uns eine Woche vor dem Anlass
das Menü mitzuteilen.

Die verbindliche Personenzahl haben Sie uns 24 Stunden
vor dem Anlass bekanntzugeben. Bei Abweichung der gemelde-
ten, aber nicht teilnehmenden Personen, sind wir gezwungen
50 % des Menüpreises zu verrechnen.

MENU – VORSCHLÄGE

Vorspeisen

Mischsalat

(grüner Salat, Karotten, Gurken, Mais, Peperoni) Fr. 7.00

Assortierter Salat (je nach Saison) Fr. 7.00

Grüner Blattsalat Fr. 5.00

Kraftbrühe mit Gemüseinlage Fr. 6.00

div. Crèmesuppen Fr. 6.50

Tomatensuppe Fr. 6.50

Melonen mit Rohschinken (Saison bedingt) Fr. 13.00

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Fr. 16.00

Warme Gerichte mit Schweinefleisch

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Fr. 17.00

Schweinskarreebraten mit Kräuterjus
Saisongemüse Fr. 27.00

Chämibraten
Saisongemüse Fr. 21.00

Schweins Cordon bleu
Saisongemüse Fr. 28.00

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Saisongemüse Fr. 30.00

Schweinesteak an Kräuterbutter
Saisongemüse Fr. 26.00

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Fr. 26.00

Beilagen: Teigwaren, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Reis, Rösti, Spätzli

Warme Gerichte mit Kalbfleisch

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Saisongemüse Fr. 18.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce
Saisongemüse Fr. 32.00

Kalbssteak an Morchelsauce
Saisongemüse Fr. 40.00

Kalbs Cordon bleu
Saisongemüse Fr. 36.00

Beilagen: Teigwaren, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Reis, Rösti, Spätzli

Warme Gerichte mit Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes
Saisongemüse Fr. 33.00

Rindsschmorbraten
Saisongemüse Fr. 26.00

Rindsfiletstreifen Stroganoff Fr. 35.00

Beilagen: Teigwaren, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Reis, Rösti, Spätzli

Warme Gericht mit Poulet

Pouletbrüstli Fr. 26.00

Thai-Curry Fr. 26.00

Beilagen: Teigwaren, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Reis, Röstli, Spätzli

Vegi-Menü

Thai-Curry mit Gemüse Fr. 20.00

Gemüseteller Fr. 20.00

Steinpilzrisotto Fr. 20.00

Lasagne al forno Fr. 16.00

Fleischherkunft: Schwein, Kalb, Poulet (Schweiz) Rindfleisch (Schweiz/Amerika). Lachs: Norwegen, Alaska. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt 7.7%. Allergien: Gerne geben wir Ihnen mündliche Auskunft über die Rezepturen.

Dessert

Caramelköppli	Fr. 6.00
Gebrannte Crème	Fr. 6.00
Schokoladenmousse	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.00
Meringues mit Rahm	Fr. 7.00
Heisse Beeren mit Vanilleeis	Fr. 8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 8.00
Läbchueche mit Rahm	Fr. 7.00

Es kocht für Sie Horseshoe Gastro AG, Martin Annen.

