

Menuvorschlage

Plattenservice ab 10 Personen



Familie Kalberer
Gasthaus Hulftegg
9613 Muhrruti

Tel. 071 983 33 66

www.hulftegg.ch

info@hulftegg.ch



Liebe Gäste

Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste in der Hulftegg zu begrüssen und Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Unser Saal bietet für 10 – 200 Personen Platz. Durch eine Schiebewand ist der Saal unterteilbar.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menuvorschlage für Veranstaltungen ab 10 Personen. Natürlich helfen wir Ihnen gerne, das für Ihren Anlass passende Menu zusammenzustellen.

Menüauswahl

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen und kombinieren Sie unsere Vorschläge.

Alle Hauptgänge servieren wir mit Nachservice.

Bitte wählen Sie für alle Gäste das gleiche Menü aus.

Vegetarisch

Für Vegetarier haben wir ein gerauchtes Tofu, einen Gemüseteller mit diversen Beilagen oder Frühlingsrollen.

Lebensmittel-
verträglichkeit

Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie mit einigen Lebensmittel Schwierigkeiten haben. Gerne kreieren wir etwas anderes oder können die Milch etc. weg lassen.

Kinder

Kinder dürfen selbstverständlich etwas aus dem Kinderangebot auswählen.

Parkplätze	Es stehen genügend kostenfreie Parkplätze direkt vor dem Haus bereit.
Rollstuhl	Der Eingang, Saal, Terrasse und WC sind rollstuhlgängig.
Gäste	Bitte informieren Sie uns über die genaue Anzahl der Gäste bis spätestens drei Tage vor dem Anlass. Die bis am Vorabend mitgeteilte Anzahl ist verbindlich.
Preise	Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.
Menübesprechung	Bitte denken Sie daran, sich für Menübesprechungen vorher kurz telefonisch anzumelden, damit wir genügend Zeit für Sie reservieren können. Tel. 071 983 33 66
Verlängerung	Gerne dürfen Sie und Ihre Gäste bis zum Morgengrauen feiern. Wir verrechnen einen Unkostenbeitrag ab 24.00 Uhr pro angefangene Stunde Fr. 95.-

Übernachten im Hotel Hulftegg

Wenn gefeiert wird möchten nicht alle noch nachhause fahren. Für Sie und Ihre Gäste haben wir diverse Hotelzimmer zu Verfügung.

Preise pro Person, Richtpreise:

Übernachtung mit Frühstück im Doppelzimmer mit Dusche, WC	75.– p.p
Übernachtung mit Frühstück im Doppelzimmer mit Etagendusche, WC	60.– p.p
Gruppentarif im Mehrbettzimmer mit Frühstück	60.– p.p

Insgesamt verfügen wir über 26 Betten in verschiedenen Zimmergrössen.

Apérogetränke

Aigle Les Murailles (Eidechslis – Wy)	75 cl	45.50
Riesling & Sylvaner	50 cl	21.90
Aigle	50 cl	25.50
Rosé	50 cl	22.–
Prosecco	75 cl	42.–
Aperol Spritz Aperol, Prosecco und Mineral	2 dl	9.80
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, frischen Pfefferminze und Mineral	2 dl	9.80
Ananas Bowle Frische Ananas mit Prosecco und Mineral	1 l	20.–
Alkoholfrei Früchte Bowle Frische Früchte mit RedLove Apfelsaft und Mineral	1 l	15.–

Snacks

Chips, Erdnüssli und Salzstengeli	p.P.	1.50
Schinkengipfeli und Käseküchlein	p.P.	3.50



Unser Vorschlag für Ihr Festanlass

Minipastetli

Blätterteigpastetli mit Champignon - Rahmsauce gefüllt



Kraftbrühe mit frischen Flädli



Blattsalat mit Lachsstreifen

französischer Salatsauce



Zarte Kalbsfilet an Orangensauce

Rösti – Croquetten
und Gemüsebouquet



Frischer Früchtecoupe mit Rahm

oder



Drei Variationen Patisserie mit Rahm

oder



Mehrstöckige Festtagstorte

Komplettes Menu pro Person	76.–
Menu mit Schweinsfilet	71.–
Menu ohne Pastetli	66.–



Menu 1

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Schweinsbraten „Maison“	
Rösti – Croquetten	
Gemüseplatte	39.50



Menu 2

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Schweins – Cordonbleu	
Pommes – frites	
Gemüseplatte	39.–
mit Kalb	43.50



Menu 3

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Kalbsrahmschnitzel	
an Champignonsauce	
Butternudeln, Gemüseplatte	45.50



Menu 4

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Kalbpiccata, in Ei und Käse gebraten	
Butternudeln	
Gemüseplatte	44.50



Menu 5

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Rindsfilet mit Kräuterbutter	
Rösti – Croquetten	
Gemüseplatte	50.–



Menu 6

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Schweins- und Kalbsbraten „Maison“	
Spätzli	
Gemüseplatte	41.–



Menu 7

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Schweinssteak HULFTEGG	
an Champignonrahmsauce	
Rösti - Croquetten	
Gemüseplatte	42.–


Menu 8

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Kalbsteak an Orangensauce	
Butternudeln	
Gemüseplatte	50.–

Menu 9

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Schweinsfilet an Senfrahmsauce	
Spätzli	
Gemüseplatte	45.50

Menu 10

Gemischter Salat	
	
Suppe	
	
Pouletgeschnetzeltes	
an fruchtiger Currysauce	
Reis	
Gemüseplatte	37.50

Alle Hauptgänge servieren wir mit Nachservice.

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl:
Gemüse, Flädli, Eierstich oder Backerbsen

Saisonale Gemüsesuppe

Tomatensuppe

Kürbissuppe (saisonal)

Salate

Blattsalat mit Lachsstreifen plus 3.– p.P.

Gemischter Salat mit Mosnanger Mostbröckli
plus 2.– p.P.

Kalte und warme Vorspeisen

Melonen mit Rohschinken 12.50

Minipastetli gefüllt mit Champignonrahmsauce 10.50

Dessert

Frischer Fruchtsalat 9.–

Frühtecoupe mit Rahm 9.50

Mini Coupe Danemark 7.50

Nougateisschnitte 5.50

Kirschtorte 6.60

Apfeltorte 6.50

Caramelköppli mit Rahm 6.50

Schwarzwäldertorte 6.50

Dessertbuffet 14.50

Hochzeitstorte (Mehrstöckig) 13.– p.P

Tortenservice für mitgebrachte Torten 3.20