106

Detaillierter Menuvorschlag

Vorspeise

Grillierter Zander
mit Fenchel-Orangen-Salat
serviert mit Focaccia
auf Rüeblicrèmesuppe
und Spinat-Espuma

Grillierter Zander

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Zanderfilet	2.8	Kg	Fr. 36.00	Fr. 100.80
Olivenöl	0.2	l	Fr. 7.80	Fr. 1.56
Salz und Pfeffer			Pauschal	Fr. 0.30
				Fr. 102.66

Tellergewicht: 30 gr

Zubereitung

Zanderfilet in 30 gr. schwere Tranchen schneiden,
würzen und in der Grillpfanne grillieren.

Auf ein Blech absetzen und für ca. 4 Minuten bei 160 Grad im Ofen backen, sofort servieren.

Fenchel-Orangen-Salat

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Fenchel	3	kg	Fr. 3.30	Fr. 9.90
Orangen	2	kg	Fr. 2.70	Fr. 5.40
Oel	0.2	l	Fr. 4.00	Fr. 0.80
Essig	0.05	l	Fr. 2.00	Fr. 0.10
Salz und Pfeffer			Pauschal	Fr. 0.20
				Fr. 16.40

Tellergewicht 30 gr.

Zubereitung

Fenchel waschen und in feine Streifen schneiden.

Orangen schälen und filetieren.

Alles zusammen vorsichtig mischen und mit Essig und Öl marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Focaccia

	Menge	Einheit		Preis	80 Pax	
Mehlige Kartoffeln geschält	0.275	kg	Fr.	2.60	Fr.	0.71
Knoblauchzehe	1	Zehe	Fr.	0.10	Fr.	0.10
Weissmehl	0.15	kg	Fr.	1.00	Fr.	0.15
Wasser	0.15	l	Fr.	-	Fr.	-
Hefe	0.25	Würfel	Fr.	0.20	Fr.	0.05
Mehl	0.45	kg	Fr.	1.00	Fr.	0.45
Wasser	0.3	l	Fr.	-		
Zwiebel	0.1	kg	Fr.	2.20	Fr.	0.22
Rosmarin	0.5	Bund	Fr.	2.80	Fr.	1.40
Salz und Pfeffer				Pauschal	Fr.	0.20
Olivenöl	0.03	l	Fr.	7.80	Fr.	0.24
					Fr.	3.52

Tellergewicht 10 gr.

Zubereitung

Kartoffeln schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und einem Teil der Kräuter im Wasser kochen.

Nach dem Kochen die Zutaten zu einer feinen Kartoffelmasse verarbeiten und mit dem ersten Teil vom Mehl und dem Kartoffelfond und Hefe einen Vorteig erstellen und ca.
20 Minuten gehen lassen.

Anschliessend das restliche Mehl und den Kartoffelfond zugeben und daraus den Hauptteig erstellen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit Rosmarinzweigen, Zwiebeln und groben Salz bestreuen anschliessend bei 180 Grad für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Rüeblicrèmesuppe

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Butter	0.4	Kg	Fr. 11.20	Fr. 4.48
Karotten	3.6	Kg	Fr. 2.00	Fr. 7.20
Zwiebeln	0.7	Kg	Fr. 1.60	Fr. 1.12
Gemüsebouillon	8	l	Fr. 2.00	Fr. 16.00
Rahm	0.8	l	Fr. 5.20	Fr. 4.16
Salz und Pfeffer		Pauschal	Fr. 0.30	Fr. 0.30
				Fr. 33.26

Tellergewicht 60 gr.

Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen, die kleingeschnittenen Karotten und Zwiebeln zugeben und mitdünsten.

Anschliessend mit dem Gemüsefond auffüllen, den Rahm zugeben und alles für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Alles zusammen im Thermomix pürieren und abschmecken.

Spinat-Espuma

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Rahmspinat	2	kg	Fr. 5.40	Fr. 10.80
Salz und Pfeffer			Pauschal	Fr. 0.15
Knoblauch	1	Zehe	Fr. 0.15	Fr. 0.15
Rahm	0.3	l	Fr. 5.20	Fr. 1.56
Xanthanpulver	10	Dose 30 g	Fr. 5.00	Fr. 1.60
Gaspatronen	4	Stk	Fr. 1.00	Fr. 4.00
				Fr. 18.26

Tellergewicht 20 gr

Zubereitung

Rahmspinat erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Knoblauch zugeben und flüssigen Rahm zugeben.

Alles zusammen im Turmix sehr fein mixen und in die Rahmbläser abfüllen.

Im Wasserbad warmstellen und sofort servieren.

Rüebligelée

	Menge	Einheit		Preis	80 Pax
von der Rüeblisuppe	1.2	l			
Gelatine	12	Blätter (500 Stk.)	Fr.	25.20	Fr. 2.40
					Fr. 2.40

Zubereitung

In die noch heisse Karottensuppe, die eingeweichte Gelatine einrühren und auf ein Blech ausgiessen.

Kühlstellen und nach Bedarf schneiden.

Detaillierter Menuvorschlag

Hauptgang

Glasierter Schweinebraten und Ragout Fin
mit Erbsen und Champignons
dazu Entlebucher Kartoffelküchlein
und buntes Wurzelgemüse

Glasierter Schweinebraten

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Schweinshalsbraten	4	kg	Fr. 18.00	Fr. 72.00
Senf	0.3	kg	Fr. 5.30	Fr. 1.59
Fleischgewürze	0.05	kg	Fr. 13.50	Fr. 0.67
Oel	0.1	l	Fr. 3.40	Fr. 0.34
Tomatenmark	0.3	kg	Fr. 2.60	Fr. 0.78
Mire poix	1	kg	Fr. 4.00	Fr. 4.00
Rotwein	1	l	Fr. 12.00	Fr. 12.00
Dunkler Kalbsfond	3	l	Fr. 6.00	Fr. 18.00
				Fr. 109.38

Tellergewicht 50 gr.

Zubereitung

Braten längs halbieren und binden, mit Senf einreiben und würzen. Anschliessend scharf anbraten, das Gemüse ebenfalls scharf anbraten, tomatisieren und mit Rotwein ablöschen.

Mit dem dunklen Kalbsfond auffüllen und kurz einkochen lassen. Nun das Fleisch zusammen mit dem Saucenansatz bei 180 Grad in den Ofen schieben und von Zeit zu Zeit mit dem eigenen Fond übergiessen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Nach der Garzeit, die Sauce passieren, abschmecken und als Sauce zum Hauptgericht servieren.

Ragout Fin 80 Pax

	Menge	Einheit		Preis		80 Pax
Kalbsschulter	4	kg	Fr.	24.00	Fr.	96.00
Kalbsfond	4	l	Fr.	2.50	Fr.	10.00
Weisses Gemüsebündel	1	kg	Fr.	3.80	Fr.	3.80
Rosmarinzweig	1 Zweig	Bund	Fr.	3.00	Fr.	0.20
Thymianzweig	1 Zweig	Bund	Fr.	3.00	Fr.	0.20
Zwiebeln	0.3	kg	Fr.	2.00	Fr.	0.60
Gewürzsäckli	1		Fr.	1.00	Fr.	1.00
Champignons	0.6	kg	Fr.	11.80	Fr.	7.08
Erbsen	0.6	kg	Fr.	5.60	Fr.	3.36
Rahm	1	l	Fr.	5.20	Fr.	5.20
Butter	0.3	kg	Fr.	11.20	Fr.	3.36
Mehl	0.3	kg	Fr.	1.10	Fr.	0.33
					Fr.	131.13

Tellergewicht 40 gr

Zubereitung

Kalbsschulter in kleine ca. 20 gr. Würfel schneiden, kurz blanchieren, zuerst heiss und dann kalt abspülen.

Kalbfleischfond und Weisswein erhitzen und das Fleisch zu geben, Gemüsebündel und Gewürzsäckli zugeben und sieden bis das Fleisch weich ist. Fleisch aus der Flüssigkeit rausnehmen.

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl sturzweise einrühren, mit dem Kalbsfond auffüllen, Rahm zugeben und alles ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschliessend passieren und die gekochten Kalbfleischstücke wieder zugeben. Champignons separat anschwitzen und kurz vor dem schicken zusammen mit den Erbsen in das Ragout Fin geben.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Kartoffelküchlein

Menge	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Kuchenteig	1.8	kg	Fr. 7.20	Fr. 12.96
Kartoffeln	5	kg	Fr. 1.90	Fr. 9.50
Kochbutter	0.6	kg	Fr. 11.20	Fr. 6.72
Milch	1.3	l	Fr. 1.60	Fr. 2.08
Rahm	1.5	l	Fr. 5.20	Fr. 7.80
Schnittlauch	0.02	Bund	Fr. 2.50	Fr. 0.83
Gewürze		kg	Fr. 0.50	Fr. 0.50
				Fr. 40.39

Tellergewicht: 40 gr.

Zubereitung

Kleine Silikonformen mit Teig auslegen.

Rohe Kartoffeln mit Röstiraffel reiben, die Kartoffeln im Butter anziehen, mit Rahm und Milch ablöschen und weich kochen.

Kräuter beigeben, in die mit Teig ausgelegten Silikonformen abfüllen und 35 Minuten bei 180 Grad backen.

Wurzelgemüse

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Sellerie geschält	1	kg	Fr. 3.80	Fr. 3.80
Pfälzer Karotten geschält	1,5	kg	Fr. 3.20	Fr. 4.80
Spargeln weiss geschält	1.5	kg	Fr. 14.00	Fr. 21.00
Spargeln grün	1,5	kg	Fr. 10.00	Fr. 15.00
Zweifarbige Randen geschält	1,5	kg	Fr. 4.20	Fr. 6.30
Kohlrabi geschält	1.5	kg	Fr. 3.20	Fr. 4.80
Olivenöl	0.2	l	Fr. 8.00	Fr. 1.60
Salz und Pfeffer		Pauschal	Fr. 0.30	Fr. 0.30
Petersilie kraus	1	Bund	Fr. 2.00	Fr. 2.00
				Fr. 59.60

Tellergewicht 60 gr.

Zubereitung

Das Gemüse schneiden und sortenrein trennen. Die Randen und den Spargel in Salzwasser blanchieren und separieren.

Anschliessend das restliche Gemüse würzen, mit Olivenöl marinieren und für 10 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Anschliessend das restliche Gemüse auf einem separatem Blech dazu schieben und für weiter 15 Minuten mit garen.

Kurz vor dem Servieren das Gemüse miteinander vermischen und die gehackte Petersilie zugeben.

Schwarzwurzeln und Süsskartoffelchips als Dekoration

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Schwarzwurzeln	2	kg	Fr. 6.50	Fr. 13.00
Süsskartoffeln	2	kg	Fr. 4.20	Fr. 8.40
Salz			Pauschal	Fr. 0.02
				Fr. 21.42

Zubereitung Schwarzwurzeln

Schwarzwurzeln schälen, im heissen Wasser 2 Minuten ziehen lassen, gut abtropfen lassen, vorsichtig abtupfen und danach frittieren.

Leicht salzen und als Deko verwenden.

Zubereitung Süsskartoffeln

Süsskartoffeln schälen und auf der Aufschnittmaschine dünne Blättchen schneiden und im Ofen bei 60 Grad trocknen.

Detaillierter Menuvorschlag

Dessert

Kaffemousse im Eclaire
begleitet von Vanillesabayon
und Ananas-Mango-Granatapfel-Gelée

Kaffeemousse

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Eigelb	18	Stk	Fr. 0.30	Fr. 5.40
Zucker	0.36	kg	Fr. 0.90	Fr. 0.30
Ein Schuss Marsala	0.05	l	Fr. 20.00	Fr. 1.00
Espresso	9	Stk	Fr. 0.50	Fr. 4.50
Geschlagener Rahm	1,5	l	Fr. 5.20	Fr. 7.80
Blatt Gelatine	11	Blätter (500 Blatt)	Fr. 25.20	Fr. 2.20
				Fr. 21.20

Tellergewicht zusammen mit Eclair 30 gr.

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Marsala im heissen Wasserbad aufschlagen, kaltschlagen.

Kalter Espresso zugeben, Rahm und Gelatine unterheben und kalt stellen.

Um zweifarbiges Mousse zu erhalten, die Masse vor Zugabe des Espresso halbieren.

Eclaire

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Vollmilch	0.57	l	Fr. 1.60	Fr. 0.91
Wasser	0.57	l	Fr. -	Fr. -
Butter	0.57	kg	Fr. 11.20	Fr. 6.38
Zucker	0.1	kg	Fr. 1.00	Fr. 0.10
Weissmehl	0.8	kg	Fr. 1.76	Fr. 1.40
Salz	1	Prise		Fr. -
Vollei	1.3	l	Fr. 4.90	Fr. 6.37
				Fr. 15.16

Zubereitung

Milch, Wasser, Butter aufkochen, sturzweise das Mehl zugeben und die Masse in der Pfanne gut abbrennen lassen.

In der kleinen Teigmaschine vorsichtig das Vollei unterarbeiten, auf ein Backblech spritzen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Vanillesabayon

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Eigelb	0.8	l	Fr. 6.30	Fr. 5.04
Milch	0.2	l	Fr. 1.60	Fr. 0.32
Zucker	0.4	kg	Fr. 1.00	Fr. 0.40
Marsala/ Südwein	0.1	l	Fr. 22.00	Fr. 2.20
Vanilleschote ausgekratzt	8	Stk	Fr. 2.60	Fr. 20.80
				Fr. 28.76

Tellergewicht 30 gr

Zubereitung

Alle zusammen im heissen Wasserbad aufschlagen und sofort servieren.

Ananas-Mangowürfel mit Granatapfel

	Menge	Einheit	Preis	80 Pax
Wasser	2.25		Fr. -	
Zitronensaft	0.09	l	Fr. 5.20	Fr. 0.46
Getrocknete Ananas	0.75	kg	Fr. 17.00	Fr. 12.75
Getrocknete Mango	0.75	kg	Fr. 17.00	Fr. 12.75
Blatt Gelatine	34	Blätter (500 Blatt)	Fr. 25.20	Fr. 6.40
Granatapfelpulpe	0.1	l	Fr. 24.00	Fr. 2.40
Kokosflocken	0.1	kg	Fr. 14.00	Fr. 1.40
				Fr. 36.16

Tellergewicht: 40 gr.

Zubereitung

Wasser, Zitronensaft, getrocknete Mango und Ananas ca. 15 Minuten leicht sieden lassen. Anschliessend fein pürieren.

Die ausgepresste und erwärmte Gelatine in die Fruchtmasse geben und die Hälfte der Masse in Formen geben. Der anderen Hälfte das Granatapfelpulpe beigeben und ebenfalls in Formen abfüllen. Beides kaltstellen.

Nach dem Kühlvorgang die roten Würfel noch in Kokosflocken wenden und anrichten.

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

Kalkulationskosten

Vorspeise

Grillierter Zander	80 Pers.	CHF	102.66
Fenchel-Orangen-Salat	80 Pers.	CHF	16.40
Rüeblicrèmesuppe	80 Pers.	CHF	33.26
Focaccia	80 Pers.	CHF	3.52
Spinat-Espuma	80 Pers.	CHF	18.26
Karottengelee	80 Pers.	CHF	2.40
Total Vorspeise		**CHF**	**176.50**

Hauptgang

Schweinebraten	80 Pers.	CHF	109.38
Ragout Fin	80 Pers.	CHF	131.13
Kartoffelküchlein	80 Pers.	CHF	40.39
Wurzelgemüse	80 Pers.	CHF	59.60
Schwarzwurzeln und Süsskartoffelchips	80 Pers.	CHF	21.42
Total Hauptgang		**CHF**	**361.92**

Dessert

Kaffeemousse	80 Pers.	CHF	21.20
Eclaire	80 Pers.	CHF	15.16
Vanillesabayon	80 Pers.	CHF	28.76
Ananas-Mango-Granatapfel-Gelée	80 Pers.	CHF	36.16
Total Hauptgang		**CHF**	**101.28**

Total Kosten **CHF 639.70**