








# Menüvorschläge Heubärg-Catering









## Vorspeisen:

 Gemischter Blattsalat	7.00
 Gemüse Cremesuppe, mit frischem Saisongemüse	8.00
 Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse & Pinienkernen	12.00
 Meerrettich-Flan mit geräuchertem Lachs & Salatbouquet	18.00

## Hauptgänge:

 Basler Geschnetzeltes mit Reis und Gemüsebeilage Geschnetzeltes Rindfleisch zubereitet mit dunklem Basler Bier	29.00
 Heubärg-Fleischfondue (Rind, Schwein, Kalb, Poulet) mit 5 Saucen, Reis und allem was dazu gehört	48.00
 Schweins-Cordon Bleu mit Gemüse & Bratkartoffeln (max.20 Pers.) 	28.00
 Kalbs-Cordon Bleu mit Gemüse & Bratkartoffeln (max. 20 Pers.)	36.00
 Saltimbocca mit Risotto & Gemüse	33.00
 Fisch-Saltimbocca mit Risotto & Gemüse	29.00
 Heubärg-Burger, serviert mit Wedges, einem Coleslaw-Salad  und einer Schüssel gemischtem Salat voraus	22.00
 Lasagne 	18.00
 Spaghettata mit dreierlei Saucen 	18.00
 Heuberg-Pizza à discretion 	20.00

## Dessert:

 Basler Lägerli-Mousse	9.00
 Pavlova mit Fruchtsalat	9.00
 Panna-Cotta mit Beeren-Coulis	7.00
 Apfel-Schichtdessert	8.00
 Süssmost-Crème mit Hofstetter Süssmost	7.00
 Saisonaler Fruchtsalat	8.00

Gerne stellen wir auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch und das Gemüse ist nach Möglichkeit von Bauern aus der Region.

 Diese Gerichte bereiten wir gerne auch als vegetarische Variante zu.