



Frohsinn Buchs

# APÉRO & BANKETTKARTE

Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie

Herzlich willkommen im Frohsinn Buchs



## Unsere Menü Empfehlung für Ihren Anlass ab 10 Personen

### EIN Menü für Ihren Anlass

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Menüvorschlägen nur **EIN Menü** aus.  
Gerne dürfen sie **Ihr Menü** individuell zusammenstellen. (Preisänderungen vorbehalten)

Sollte es nicht möglich sein, sich für ein Menü zu entscheiden, bitten wir Sie, erneut mit uns Kontakt aufzunehmen.

### Beratung

Sie sind herzlich eingeladen, mit uns einen Termin zu vereinbaren.  
Bitte kontaktieren Sie uns dafür telefonisch: 043 931 05 60 oder via E-Mail: [info@frohsinnbuchs.ch](mailto:info@frohsinnbuchs.ch)

### Vorbereitung

Um sicherzustellen, dass wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie, uns zehn Tage vor dem Anlass alle benötigten Details zukommen zu lassen.

### Danke

für Ihr Vertrauen in den Frohsinn Buchs. Wir alle freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste, bald bei uns begrüßen zu dürfen.

# Apéro à piece

## Salziges zum Knabbern

Chips / Nüssli / Salzstangen	je 1.50
Blätterteiggebäck 3 Stk pro Person (Schinken, Käse, Vegetarisch)	3.50

## Heißes / Kaltes in der Tasse

Tomatencremesuppe	4.00
Geflügel Consommé mit Flädli	4.00
Rindsbouillon mit Backerbsen	4.00
Gazpacho Andaluz	4.00

## Canapés

Tartar Canapé	4.50
Canapé Schinken / Käse / Salami	je 4.00
Eierbrötchen	4.00
Rauchlachs Canapé	5.00
Rauchlachs Tartar Canapé	5.00
Avocado Tartar Canapé	5.00
Bruschetta	4.50

## Warme und kalte Apéro Speisen

BBQ Meatballs lauwarm	4.50
Falafeln mit Joghurt-Minze Dip	3.50
Krispy Chicken Stripes mit Sweet-Chili-Mayo	4.50
Frittierte Jalapeños mit Frischkäsefüllung	4.50
Crevetten im Kartoffelmantel	5.50
Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	5.00
Mozzarella Sticks	4.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	3.50
Gemüse Sticks mit zwei Dips	4.50
Käse Sticks mit Nüssen	3.50
Anti-Pasti Gemüse	4.50
Pastetli gefüllt mit Eiercreme	4.50
Frohsinn Platte, Fleisch und Käse Auswahl	16.50

## Desserts

Manus Schokoladenmousse	5.50
Fruchtsalat	5.50
Glace Sandwich	5.50
Frohsinn Schokoladenkuchen	5.50

# Menüs

## **Menü Frohsinn**

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Schwedenbraten, Stock, Mischgemüse

\*\*\*

Vanilleglace mit heißen Beeren

**Preis pro Person 45 CHF**

## **Menü Buchs**

Tomatencreme Suppe mit Basilikum

\*\*\*

Bodmers Fleischkäse, Spiegelei, Kartoffelsalat

\*\*\*

Manu's Schoggi Mousse

**Preis pro Person 55 CHF**

## **Menü Zürich**

Sellerie Creme Suppe

\*\*\*

Rindsgulasch mit Stock und Gemüsebouquet

\*\*\*

Grappa Parfait mit Grappa Trauben

**Preis pro Person 49 CHF**

## **Menü Schweiz**

Basler Mehlsuppe

\*\*\*

Zürich Geschnetzeltes, Rösti, Gemüse

\*\*\*

Coupe Dänemark

**Preis pro Person 69 CHF**

### **Menü Waynes**

Avocado Creme mit Tuna Tatar

\*\*\*

Chefs Cheese Burger, Cole Slaw, Pommes

\*\*\*

Cheesecake mit Beeren

**Preis pro Person 64 CHF**

### **Menü Classic**

Tomaten Caprese

\*\*\*

Rindsstroganoff mit Reis

\*\*\*

Frohsinn Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Beeren

**Preis pro Person 69 CHF**

### **Menü Traditionen**

Rinderbouillon mit Flädle

\*\*\*

Fleischvogel, Stampfkartoffeln, Wurzelgemüse

\*\*\*

Vermicelli mit Meringue und Rahm

**Preis pro Person 49 CHF**

### **Menü für jedermann**

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsnierstück Steak, Pilzrahmsauce, Spätzli

\*\*\*

Vanillequarkcreme mit Früchten

**Preis pro Person 49 CHF**

### **Menü Züri-See**

Kartoffelcremesüppchen mit Trüffel

\*\*\*

Egliknusperli mit Sauce Tartare, Pommes oder Salat

\*\*\*

Frohsinn Schoggikuchen mit Vanilleglace und Beeren

**Preis pro Person 54 CHF**

### **Menü Meer**

Crevetten Cocktail

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet, Zitronenrisotto, Cherrytomatenragout

\*\*\*

Zitronensorbet mit Prosecco

**Preis pro Person 59 CHF**

### **Menü Norwegen**

Kräutercremesuppe mit Croutons

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet, Blattspinat, Butterkartoffeln

\*\*\*

Vanilleglace mit Beeren

**Preis pro Person 58 CHF**

### **Menü für Unentschlossene**

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Cordon Bleu mit Pommes

\*\*\*

Frohsinn Schoggi Kuchen mit Rahm

**Preis pro Person 59 CHF**

### **Menü Fine Dining Nr.1**

Bunter Salat mit gebratenen Crevetten

\*\*\*

Stunden Ei mit Kartoffelmoussline

\*\*\*

Rindsfilet mit Speckbohnen, Rotweinschalottenjus und Pomme Parisienne

\*\*\*

Dessertauswahl in der Kiste

**Preis pro Person 95 CHF**

### **Menü Fine Dining Nr.2**

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

\*\*\*

Gebratener Loup de Mer mit Dreierlei von der Erbse und Rübli

\*\*\*

Schweizer Schokolade als Kuchen, Glace und Beeren

**Preis pro Person 89 CHF**

### **Menü Fine Dining Nr.3**

Gebratene Jakobsmuschel mit Pinienkerne und Kartoffel

\*\*\*

Rinds Consommé mit Buttercroutons

\*\*\*

Himbeersorbet mit Prosecco

\*\*\*

Lamm Carree mit tournierten Kartoffeln auf Gemüsebeet

\*\*\*

Zitronentartlette mit Beeren

**Preis pro Person 119 CHF**

### **Pasta Plausch**

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Pasta mit dreierlei Saucen zum selbst schöpfen

**Preis pro Person 28 CHF**

### **Menü Light**

Minestrone

\*\*\*

Grosser gemischter Salat mit Poulet oder Crevetten

\*\*\*

Früchtetartelettes

**Preis pro Person 39 CHF**

### **Menü Beiz**

Bunter Blattsalat mit Kernen

\*\*\*

Bodmers Hackbraten, Kartoffelstock, Mischgemüse

**Preis pro Person 32 CHF**



# Planung

## Blumen und Dekorationen

Gerne bestellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements beim Blumengeschäft  
Greutmann 044 844 00 02 in Buchs ZH

## Kinder

Die kleinen Gäste bitten wir vor Ort aus der Kinderkarte zu wählen.  
Kinderstühle sind zwei Stück vorhanden.

## Zapfengeld für mitgebrachte Weine

Schaumwein	22.00 pro Flasche
Weisswein	25.00 pro Flasche
Rotwein	30.00 pro Flasche

## Torte-Tellerservice

Gerne dürfen sie Ihre eigene Torte mitbringen oder liefern lassen.  
Pauschale für Service, Besteck und Teller 4.50 pro Person.

## AGB

Spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass benötigen wir die genaue Anzahl der Gäste.  
Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.  
Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST.