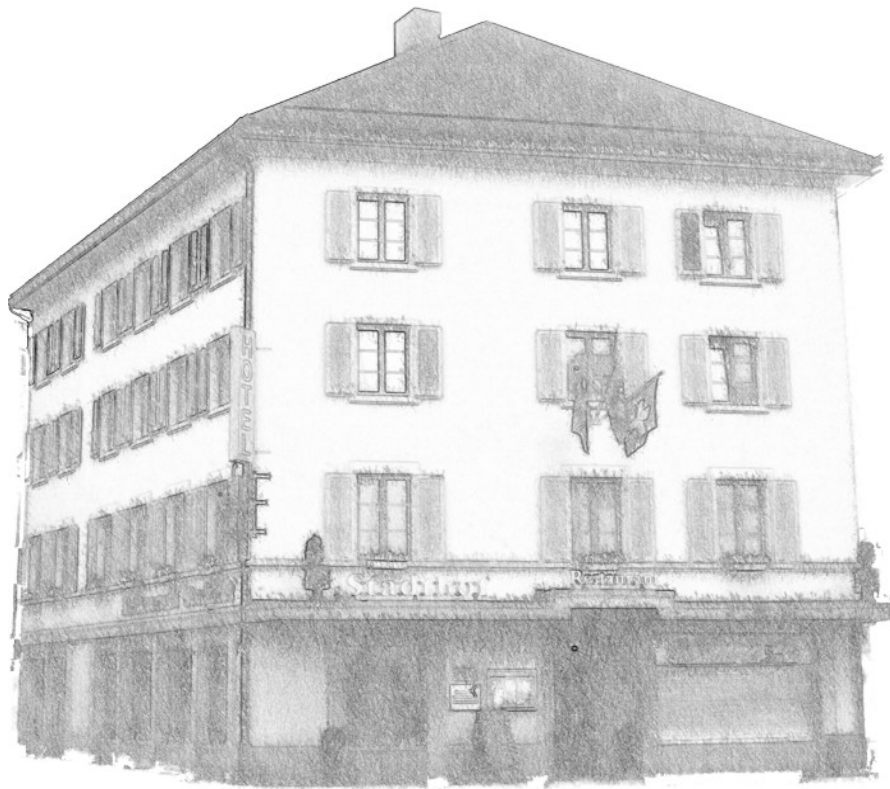


Menuvorschläge



Hotel Stadthof

Gültig ab 1. Januar. 2011

Hotel Stadthof, Kirchweg 2, 8750 Glarus
Tel.: 055 640 63 66 Fax: 055 640 74 40
www.hotelstadthof.ch
E-Mail: info@hotelstadthof.ch

inkl MwSt. 8%

Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen, sie gelten als Inspiration. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne weitere Anregungen und stehen Ihnen für die Gestaltung Ihres Anlasses beratend zur Verfügung.

Für die Detailbesprechung möchten wir uns genügend Zeit nehmen, darum bitten wir Sie, sich vorher anzumelden.

Dürfen wir Sie darauf aufmerksam machen, dass die 24h vor dem Anlass gemeldete Personenzahl für uns verbindlich ist.

Folgende Punkte sollten berücksichtigt werden:

- Menüs:** gelten für Gesellschaften ab 10 Personen. Bei weniger als 10 Personen verweisen wir Sie auf unser wechselndes à la carte Angebot.
- Tischplan:** Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung einer geeigneten Tischanordnung behilflich.
- Ansprache:** Ein reibungsloser Ablauf von Banketten ist wesentlich. Der Bankettleiter sollte über die Zeiten und die Dauer der Reden oder Darbietung informiert werden.
- Fakturierung:** An wen dürfen wir die Rechnung stellen? Geht alles auf eine Rechnung oder werden einzelne Konsumationen von den Teilnehmern direkt bezahlt? Bei Kreditkarten Bezahlung müssen wir Ihnen etwas verrechnen. Gerne geben wir Ihnen auch ein Einzahlungsschein mit.
Rechnungskonditionen: 10 Tage netto.
- Zapfengeld:** Für mitgebrachte Getränke verlangen wir pro ausgeschenkt Deziliter Fr. 3.00 inkl. Glas, Service- und MwSt.
- Mitternachts-Zuschlag:** Für Anlässe die die normalen Öffnungszeiten überdauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde einen Zuschlag. Die Verrechnung erfolgt ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr Fr. 90.00 pro Stunde.
- Zimmer :** Falls jemand wünscht, nach dem Anlass bei uns zu bleiben, verfügen wir über mehrere Hotelzimmer mit Dusche/ WC.
- Blumendekor:** fertigt Ihnen unsere Floristin gerne nach Ihren Wünschen an.
- Unterhaltung** : Adressen von Musikern können auf Anfrage abgegeben werden

Menuvorschläge

Apéro

Zigerbrütli	Fr.	2.60
Brötli belegt mit Bündnerfleisch, Parmaschinken, Salami, Camembert	Fr.	2.90
Rauchlachsbrötchen	Fr.	3.10
Schinkengipfeli und Chäsechüechli	Fr.	2.80
Frühlingsrollen vegetarisch	Fr.	2.70
Gemusedipping mit Sauce (pro Person)	Fr.	5.10
Blätterteiggebäck, Nüssli, Chips (pro Person)	Fr.	4.10
Anti Pasti: Oliven, marinierte Peperoni, Zucchetti, Parmesan (pro Person)	Fr.	6.60
Bruschetta und Knobilbrötli	Fr.	3.10
Gebackene Champignons, Sauce Tatar (pro Person)	Fr.	3.60

Suppen

Kraftbrühe mit Eierstich / Flädli	Fr.	8.20
Weissweinsüppchen mit Traubeneinlage	Fr.	9.20
Kartoffellauchsuppe mit Speckchips	Fr.	9.70
Zitronengrassuppe mit Kokosmilch	Fr.	9.70
Olivensuppe mit Tomaten Bruschetta	Fr.	10.70
Steinpilzsuppe mit Knoblicrostini	Fr.	9.70
Parmesanschaumsuppe dazu Rohschinkengrisini	Fr.	10.70
Spargelcremesuppe (Frühling)	Fr.	7.70
Kürbiscremesuppe (Herbst)	Fr.	9.20

Salate

Grüner Blattsalat	Fr.	8.60
Gemischter Salat	Fr.	9.60
Tomaten- Mozzarellasalat mit Olivenpesto	Fr.	9.90
Nüsslisalat Speck und Ei	Fr.	12.70
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen und Honigvinaigrette	Fr.	16.90
Blattsalat mit warmen Pilzen	Fr.	12.20
Blattsalat mit gebratenen Crevetten	Fr.	14.90
Bunter Blattsalat mit gebratenen Kalbsleberstücken	Fr.	13.70
Crevetten Avocadosalat mit Safran Chilivinaigrette	Fr.	12.90

Kalte Vorspeisen

Carpaccio von geräuchtem Rindrücken mit Balsamicoessig	Fr.	15.90
Rindstatar garniert mit Butter und Toast	Fr.	19.20
Crevettencocktail an Thousand Islandsauce	Fr.	15.70
Geräuchertes Forellenfilet auf Kornbaguette garniert	Fr.	14.20
Lachs Variation mit Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr.	16.20
Gebratenes Flunderfilet auf Zucchetti-Orangensalat	Fr.	15.70

Fleischgerichte

Fridolin- Steak

mit Ziger, Tomaten und Käse überbacken
Pommes frites und Gemüse

Fr. 26.80

Glarner Chalberwurst

Kartoffelstock und Dörrzwetschgen

Fr. 21.90

Glarner Netzbraten

Nudeln, Gemüse

Fr. 19.90

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln und Gemüse

Fr. 26.80

Cordon bleu vom Schwein

Pommes frites und Gemüse

Fr. 29.90

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Butterrösti, kleines Gemüse

Fr. 36.20

Kalbsschulterbraten Morchelsauce

Kartoffelgratin, Gemüse

Fr. 31.70

Kalbssaltimbocca Jus

Safranrisotto, Gemüse

Fr. 34.20

Rindsschmorbraten nach Grossmutterart

Kartoffelstock, Gemüse

Fr. 24.20

Rindsfiletstroganoff

Spätzli, Gemüse

Fr. 35.20

Lammnierstück oder - Kotelettes am Stück mit Kräuterkruste

Weissweinrisotto, Gemüse

Fr. 33.70

Kräuterschweinssteak mit Speckkaroffeln

Fr. 28.80

Kalbssteak mit Morchelsauce

Pommes frites oder Nudeln und Gemüse

Fr. 42.20

Gebratene Pouletbrust im Speckmantel

Reis und Spinatgemüse

Fr. 26.60

Fischgerichte

Gebackene Eglifilets

Salzkartoffeln und Sauce Tatar Fr. 32.00

Gebratener Zander auf Ratatouille

Butternudeln Fr. 35.20

Seeteufelragout an Tomatsecci-Kräutersauce

Safranpilawreis Broccoli Fr. 34.80

Grilliertes Lachsschnitzel auf Rahmspinatnudeln mit Zitronenzeste Fr. 36.20

Crevetten-Zucchettispiess auf Wildreis Fr. 34.90

Desserts

Hausgemachte Cremeschnitte klein Fr. 4.50 Fr. 6.50

Tobleronemousse klein Fr. 6.50 Fr. 10.50

Baileysparfait klein Fr. 7.60 Fr. 11.60

Sorbetteller Fr. 12.10

Fruchtsalat Fr. 8.10

Panna cotta auf Früchtesauce Fr. 9.60

Fruchtsalat mit Glace Fr. 9.60

Käseteller klein Fr. 9.80 Fr. 12.60

Sorbets

Sorbet Ananas mit Malibu Fr. 9.90

Sorbet Citron Fr. 9.90

Sorbet Mango mit Lytches Likör Fr. 9.90

Sorbet Zwetschgen Fr. 9.90

Dessertbuffet pro Person Fr. 14.20

Zusammengestellte Menuvorschläge

Klassisch einfach guet!!

Menu 1

Grüner Salat mit Ei

Glarner Netzbraten
Butternudeln, Bohnengemüse

Cremeschnitte

CHF 29.90

Menu 2

Huussalat mit Ei und Kernen Zigersauce

Glarner Chalberwurst
Kartoffelstock und Dörrzwetschgen

Glarner Pastete

CHF 32.20

Menu 3

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Fridolin –Steak
Pommes frites und Gemüse

Tobleronemousse

CHF 41.70

Menu 4

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln, Gemüse

Cremeschnitte

CHF 35.90

Menu 5

Kraftbrühe mit Eierstich

Schweinsnierstück im Teig ,Madeirasauce
mit verschiedenen Gemüsen

Baileysparfait mit Früchten garniert

CHF 42.70

Menu 6

Weissweinsüppchen

Rindsschmorbraten nach Grossmutterart
Spätzli, Bohnenbündeli, Karotten

Gebrannte Creme

CHF 38.70

Mahl was anderes

Menu 7

Bunter Blattsalat mit Speck und Pilzen

Rindsfiletstroganoff
Spätzli Gemüse

Mango Sorbet mit Lytches Likör

CHF 51.20

Menu 8

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen

Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce
Nudeln oder Pommes frites
Broccoli mit Mandelbutter

Baileysparfait mit Früchten garniert

CHF 58.20

Menu 9

Blattsalat mit sautierten Pilzen

Weissweinsüppchen

Lammkoteletts mit Kräuterkruste
Safranrisotto, Gemüse

Sorbetteller mit Früchten garniert

CHF 63.20

Menu 10

Olivensuppe mit Tomatenbruschetta

Kalbssaltimbocca
Steinpilzrisotto und Gemüse

Orangentiramisu

CHF 56.70

Menu 11

Crevetten –Avocadosalat mit
Safranvinaigrette

Steinpilzcremesuppe mit Knobli

Kalbsfilet am Stück gebraten
Zitronensauce, Butternudeln
Gemüse

Honig- Mandeleistorte

CHF 73.70

Menu 12

Nüsslisalat mit Milken und Balsamicosauce

Kalbscordonbleu
Pommes frites und Gemüse

Sorbetteller mit Früchten

CHF 52.70

Sollte Ihnen keines unserer Menüs zusagen, so stellen wir für Sie gerne - je nach Saison und persönlichen Wünschen - ein Menü zusammen. Jedes Menu können wir für Vegetarier entsprechend anpassen.