



STARMIN

ANGEBOT SPEISEN

Das ist eine kleine Auswahl von Möglichkeiten, gerne beraten wir Sie um nach ihren Wünschen ein entsprechendes Menu zu gestalten

SALAT

Salatschnitz mit Speckfächer und Himbeerendressing	7.00.-
Blattsalat im Reis-chörbli und reäuchtem Lachs	10.00.-
Zusammengestellter Salat mit Chnolibrotspiess	10.00.-
Bunter Blattsalat mit Mozarella-perlen	7.00.-

SALATBUFFET

8 Gemüsesalate und 2 Getreidesalate (300gr. P.Person)	11.00.-
--	----------------

VORSPEISEN

Lachsschnitte mit Pumpnickel auf Pestostreifen	12.00.-
Rindstatar auf einem Avocadospiegel	10.00.-
Geräuchtes Forellenfilet mit Sbrinzmöckli auf einem Ruccolabeet und Zwiebelkonfi	12.00.-
Tomatencappucino mit Saurrahmeis und Rohschinken	10.00.-
Avocado-Kirschtomatentatar mit Rohschinken-chips	12.00.-
Schinkenmoussekugeln auf Knäckebrot + Kressesalat	10.00.-
Grillierte Zucchetti-Frischkäsespiess	9.00.-
Melonen mit Rohschinken und Kräutertost	9.50.-

SUPPEN

Rüebli-Orangensuppe mit Rohschinkenchips	9.00.-
Süsskartoffel-Prosecco Schaumsüppchen	9.00.-
Heida Weissweinsuppe mit Trockenfleischstreifen	10.00.-
Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit Crevetten	10.00.-
Gemüsebouillon mit Eierflädli	5.00.-
Kürbissuppe mit Amaretto und Salamichips	
(Saisonal)	9.00.-
Bärlauchcremesuppe mit Pouletfiletspiess	
(Saisonal)	10.00.-

TRADITIONELLES

Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse	14.50.-
Älplermacronen mit Apfelmus und Speckwürfeli	14.50.-
Partyschinken mit Kartoffelsalat und Butterzopf	18.00.-

VEGETARISCH

Pilzravioli an leichter Weissweinrahmsauce	17.00.-
Mangorisotto begleitet mit Spinatrollen	19.00.-
Gemüsestrudel mit Peperonipesto	17.00.-
Thai Frühlingsrollen mit Blattsalat und Chillisauce	21.00.-
Auberginepiccata begleitet mit Tomatenspaghetti	18.00.-
Gemüsepastetli mit Safranreis	16.50.-
Penne mit Ratoillegemüse	17.00.-
Tagliatellen mit Currygemüse	19.00.-
Früchtecurry mit Basmatireis	20.00.-

HAUPTSPEISEN

Roastbeef mit Honigbernaise	45.00.-
Rindfleischgeschnetztes Stroganoff	32.00.-
Rindfleischvogel schonend geschmort	31.00.-
Rindshacktätschli an einem Rotweinjus	27.00.-
Rindsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce	52.00.-
Rindsschmorbraten an Alpenbitterschoggisauce	35.00.-
Weisses Kalbsvoressen an Champignonsauce	32.00.-
Kalbscarrébraten an Morchelsauce	42.00.-
Kalbsgeschnetztes an Steinpilzsauce	34.50.-
Schweinsnierstückbraten an Pilzsauce	24.00.-
Schweinsgeschnetztes an Rahmsauce	23.50.-
Schweinsfilet im Speck-Brätmantel Rotweinsauce	35.00.-
Schweinshalsbraten mit Bratenjus	23.00.-
Pouletcurrygeschnetztes mit Früchteauswahl	24.00.-
Pouletbrustspiess an Limettensauce	24.00.-
Pouletschenkel Pikant mit Peperonisauce	22.00.-
Pouletbrüstchen an Tomaten-rahm-wodkasauce	23.50.-
Trutengeschnetztes an Rosapfeffersauce	23.00.-
Luzerner Chügelipastetli an Weissweinsauce	21.00.-
Gemischter Hackbraten an Senfsauce	22.50.-
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	18.00.-
Preise excl.Mwst Zur Auswahl 1x Gemüse 1x Stärkebeilage	

STÄRKEBEILAGEN

**Kartoffelgratin,Kartoffelstock,Bratkartoffeln,Rösti-gemüsetaler
Nüdeli in Butter,Penne,Hörnli,Spätzli,Trockenreis,Gemüsereis**

GEMÜSE

3erlei Gemüsemix,Rotkraut,Ratatouille,Blattspinat,Erbli mit Rüepli

RUND UM DEN GLOBUS

Lachsstranche an Zitronen-kokossauce	25.00.-
Mah-meh (Nudeltopf vegetarisch)	17.00.-
Lasagne (Rind & Schweinefleisch)	21.00.-
Nasi-Goreng (mit Reis und Pouletfleisch)	19.00.-

BUFFETS

FLEISCHPLAUSCH:

(Rindssteak,Pouletbrust,Schweinsnierstück)

**Alles ganz gebraten und vor Ort bei Ihnen Tranchiert.Im Buffet
enthalten sind 4 auserwählte Salate, 4 Saisonale Gemüse 2
Stärkebeilagen nach Wahl, Pilzrahmsauce,Kräutersauce und
Alpenbitterschokoladensauce** **45.00**

HAMBURGERPLAUSCH:

**Rindburger,Pouletburger,Salatbuffet,Ofenkartoffelschnitz
Div. Saucen und allerlei Beilagen** **30.00.-**

SPAGHETTIPLAUSCH

**Spaghetti mit Bolognaise,Carbonara,Napolisauce,Grüner Salat
Reibkäse** **16.50.-**

APERRO

PARTYBRÖTCHEN: Ei,Schinken,Thon,Salami,Käse,

Aufschnitt,Hüttenkäse 3.70.-

Rohschinken,Rauchlachs,Poulet-Ananas 3.90.-

CANAPES: Rohschinken,Ei,Spargeln,Trockenfleisch

Salami.Schinken 4.50.-

PRALINEN:

Frischkäsepraline im Blütenmantel 2.50.-

Frischkäsepraline mit Mohn oder Sesam 2.50.-

Rindfleischpraline mit Kräuterquark gefüllt 2.60.-

Kalbfleischpraline 2.80.-

SPIESSCHEN

Crevetten-Olivenspiesschen 3.60.-

Käse-Traubenspiesschen 3.30.-

Tomaten-Mozarellaspiesschen 3.50.-

Rohschinken-Melonenspiesschen 3.60.-

Poulet-Ananasspiesschen 3.60.-

Schinken-Mangospiesschen 3.50.-

Rauchlachs-Chnoblbrotspiesschen 3.80.-

Sbrinz-Dörraprikosenspiesschen 3.50.-

Früchtespiesschen 3.50.-

Alle Preise pro Stück

CHARCUTERIEPLATTE

Feinster Aufschnitt,Rohespeck,Salami,Fleischkäse

Rohschinken 19.00.-

KULINARIKPLATTE

Delikatessenaufschnitt,Salami,Rohschinken,Fleischkäse,Diverse Käse,Crepesrollen mit Lachs und Hüttenkäse,Tomaten-Mozarella spiesschen,Früchtespiesschen 24.00.-

WARME SNACKS

Schinkengipfeli 2.80.-

Käseküchlein 2.40.-

Mini Wienerli im Teig 2.60.-

Mini Emmentalerli im Blätterteig 2.90.-

Mini Frühlingsrollen 2.00.-

Pouletspiessli 2.60.-

SÜPPCHEN FÜR APERO (pro Liter)

Gemüsecremesuppe 24.00.-

Rüebli-Orangensuppe 24.50.-

Heida Weissweinsuppe 25.00.-

Curry-Kokosnusssuppe 25.00.-

Rauchlachs-Wodkasüppchen 26.00.-

Pilzcremesüppchen 24.00.-

DESSERT (In Portionen für Buffet)

Exotischer Fruchtsalat	4.50.-
Zitronenquarkmousse	4.00.-
Whiskycreme	4.80.-
Cafe-Baileyscreme	4.80.-



Alle Preise verstehen sich exkl.Mwst.

Bei Intoleranzen finden wir gemeinsam die perfekte Lösung

STARMIN Catering & Events verwendet ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.