



## **STARMIN Catering**

[www.starmin.ch](http://www.starmin.ch) [info@starmin.ch](mailto:info@starmin.ch)

041486 03 69

### **Salatbuffet und Salat**

Salatschnitz mit Speckfächer und Himbeerendressing	7.00.-
Baltsalat im Reischörbli mit geräuchtem Lachs	10.00.-
Zusammengestellter Salat mit Chnoblibrotspiess	10.00.-
Bunter Blattsalat mit Mozzarella-perlen und Dressing	7.00.-
8 Verschieden Gemüsesalate und 1 x Getreidesalat	
300gr. Pro Person	11.00.-



### **Vorspeisen**

Lachsschnitte mit Pumpnickel und Bärlauchpesto	12.00.-
Tomatencappucino mit Sauerrahmlace und Roulade	10.00.-
Süsskartoffeln-Schinkenmousse Turm mit pürierten Kirschtomaten	11.00.-
Grillierte Zucchetti-Frischkäsespiess	9.00.-
Melonen Rohschinkenspiess mit Schnttlauchsauce	9.50.-
Rindstatar auf einem Avocadospiegel	10.00.-
Geräuchtes Entlebucher Forellenfilet mit Sbrinzmöckli auf einem Rucolabeet und Zwiebelkonfi	12.00.-



## Suppen

<b>Rüebli-Orangensuppe mit Rohschinken chips</b>	<b>9.00.-</b>
<b>Süsskartoffel-Prosecco Schaumsüppchen</b>	<b>9.00.-</b>
<b>Weissweinsuppe vom HEIDA (Valais) mit Walliser Trockenfleischstreifen</b>	<b>10.00.-</b>
<b>Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit gebratenen Crevetten</b>	<b>10.00.-</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Amareto und Schangnauer Wasserbüffelchips ( SAISONAL )</b>	<b>10.00.-</b>
<b>Bärlauchcremsüppchen mit Pouletfiletspiess ( SAISONAL )</b>	<b>10.00.-</b>
<b>Grüne Spargelcremesuppe mit Sbrinzflocken</b>	<b>10.00.-</b>



## Traditionelles

<b>Hörnli mit gehacktem und Reibkäse</b>	<b>14.50.-</b>
<b>Äplermacronen mit Apfelmus (Separat Speckwürfeli)</b>	<b>14.50.-</b>
<b>Partyschinken mit Kartoffelsalat und Butterzopf</b>	<b>18.00.-</b>



## Spaghetti oder Penneplausch

---

Mit Bolognaisesauce,Carbonarasauce,Napolisauce,Chillipeste  
 Reibkäse Salat mit Hausdressing  
 16.50.-



## Buffetplausch

FLEISCHPLAUSCH mit Rindshuftfilet,Schweinssteak  
 Pouletbrust  
 Crevettenspiess,Bratwürsten,Salatbuffet,  
 Kartoffelschnitz mit Peperoni und Zwiebeln  
 Kräuterbutter und div. Saucen 41.00.-  
 Hamburgerplausch mit Rindsburger,Pouletburger,  
 ( auf wunsch mit Vegiburger ), Folienkartoffel,allerlei  
 Beilagen und Saucen 30.00.-  
 AUF WUNSCH KANN DAS FLEISCH BEI IHNEN VOR ORT  
 ZUBEREITET WERDEN



## Vegetarisch

18.00.- Pilzravioli an leichter Weissweinrahmsauce

17.00.- Penne mit Ratatoillegemüse an Tomatenrahmsauce

19.00.- Mangorisotto begleitet mit Spinatrollen

16.50.- Gemüsepastetli mit Trockenreis

18.00.- Auberginepiccata begleitet mit Tomatenspaghetti

17.00.- Gemüsestrudel mit einem Peperonipesto

21.00.- Echte Thai Frühlingsrollen mit Blattsalat und Chillisauce

---

Randentagiatellen auf einem Wirsingemüse	22.00.-
Gemüse Frischkäse Kuchen mit Ruccolasalat	19.00.-
Früchtecurry mit Basmatireis und Kokospähne	20.00.-
Bärlauchspätzli mit Raclettekäsestreifen	21.00.-
Rüeblikartoffelpurre mit gebratenem Fenchel	19.00.-



## Buffet

## Hauptgerichte vom

### Rind

Rindfleischgeschnetztes mit geschmortem Rotkraut	26.00.-
Rindfleischvogel schonend geschmort mit einem Wirsingrahmgemüse	26.00.-
Rindsentrecote rosa gebraten mit Gemüsemix und Alpenbitterschokoladensauce	35.00.-
Rindshacktäschli 2erlei Rüebli und Rotweinjus	25.00.-
Rindshuffiletstroganoff Gemüseallerlei	34.00.-

### Kalb

Weisses Kalbsvoessen mit Gemüsebouquet	28.00.-
Kalbssteak an Morchelsauce und Gemüsemix	39.00.-
Kalbsgeschnetztes mit Steinpilzrahmsauce und Gemüseauswahl	35.00.-

---

## Schwein

Schweinnierstückbraten mit Champignonsauce und Mischgemüse	24.00.-
Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Gemüse	22.50.-
Schweinshalsbraten mit Bratenjus und Gemüse	21.00.-
Schweinsfiletmadaillon an einer Senfsauce mit einem Gemüsemix	36.00.-

## Poulet und Truten

Pouletcurrygeschnetzeltes mit Früchteauswahl	21.00.-
Pouletbrustspieß an Limmettsauce und Gemüse	21.00.-
Pouletschenkel PIKANT mit Peperonigemüse	20.00.-
Trutengeschnetzeltes an Rosapfeffersauce und Gemüse	22.00.-
Trutenpiccata mit Gemüseauswahl	23.00.-

## Gemischt

Luzerner Chügelipasteli mit Gemüsemix	21.00.-
Gemischter Hackbraten begleitet mit Gemüseallerlei	22.50.-
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Gemüsebouquet	18.00.-

## Beilage zur Auswahl

Nudeln, Tomatenspaghetti, Trockenreis, Gemüsereis, Basmatireis  
Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Spätzli



## **Apero**

### **Gefüllte Partybrötchen pro Stück**

Rauchlachs mit Dillschaum	4.00.-
Roastbeef und Tartarsauce	4.00.-
Schinken / Salami / Käse / Aufschnitt	3.70.-
Rohschinken	3.90.-
Hüttenkäse	3.50.-
Thon / Ei	3.70.-

### **Gefülltes Partybrot ca. 50cm 6 Personen**

Schinken,Salami,Aufschnitt,Fleischkäse	36.00.-
Käse,Frischkäse,Tomaten	36.00.-
Rauchlachs Merrettichschaum und Dill	43.00.-
Rohschinken und Hüttenkäse Ruccola	40.00.-
Forellenfilet,Dillschaum	43.00.-

### **Häppchenweise pro Stück**

#### **Pralinen**

Frischkäsepralinen im Blütenmantel	2.50.-
Frischkäsepralinen mit Mohn oder Sesam	2.50.-
Rindfleischpralinen mit Kräuterquark gefüllt	2.60.-
Kalbsfleischpralinen mit Mozarella gefüllt	2.80.-

#### **Spiesschen**

Crevettenspiesschen	3.60.-
Käse-traubenspiesschen	3.30.-
Früchtespiesschen	3.50.-
Tomaten-mozarellaspiesschen	3.50.-

---

Rohschinken-melonenspiesschen		3.60.-
Poulet-ananasspiesschen		3.60.-
Sbrinz-dörraprikosenspiesschen	3.50.-	
Schinken-mangospiesschen		3.50.-
Rauchlachs-chnoblibrotspiesschen	3.80.	
Wasserbüffel-olivenspiesschen		3.80.-
Gemüsespiesschen		3.50.-

### Warme Häppchen

Schinkengipfeli		2.80.-
Käseküchlein		2.40.-
Wienerli im Teig		2.60.-
Spinat-ricotta Nestli		2.30.-
Rauchlachskissen mit Dillquark		2.90.-
Emmentalerli im Blätterteig	2.90.-	

### Charcuterieplatte

Feinster Aufschnitt,Rohespeck,Salami,Fleischkäse Rohschinken,verschiedene Käsesorten	19.00.-
---	---------

### Kulinarikplatte

Delikatessenaufschnitt,Salami,Rohschinken,Fleischkäse,div. Käse,Tomaten-mozarellaspiesschen,Gemüsedipps, Früchtestäbchen,Crepesrollen mit Lachs,Crepesröllchen mit Hüttenkäse und Schnittlauch	24.00.
---	--------



### Dessert in Portionen für Buffet

Exotischer Fruchtsalat		4.50.-
Whiskycreme mit Rahmhaube garniert	4.80.-	
Zitronenquarkmousse		4.00.-

---

Cafe Baileyscreme garniert	4.80.-
Brownies	4.60.-
Traubenspiesschen mit Schoggiüberzug	4.00.-

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.  
Bei Intoleranzen finden wir gemeinsam die Optimale Lösung

