

Cateringangebot Ramada by Wyndham Baden Hotel du Parc



Apéro Du Parc I	CHF 22.00
Quiche Lorraine	
Käsekuchen	
Gemüse-Ecke	
Schinkengipfeli	
Poulet-Mignon-Spiess mit verschiedenen Gewürzen, Curry-Mayonnaise und Tomatensalsa	

Apéro Du Parc II	CHF 22.00
Crostini mit Thonmousse	
Crostini mit Chili-Guacamole	
Marinierte Pouletspiesschen	
CH-Trockenfleisch	
Zusätzlich mit Bündnerfleisch	CHF 29.00

Apéro riche	CHF 38.00
Saisonales Süppchen in der Espressotasse serviert	
Blattsalat mit Birnen und Walnüssen	
Tuna Ceviche	
Rindssteak-Tatar im Löffel serviert	
Poulet-Mignon-Spiess mit verschiedenen Gewürzen, Curry-Mayonnaise und Tomatensalsa	
Panierte Crevetten im Kokosmantel	
Saisonales Risotto im Glas serviert	
Tobleronemousse	
Fruchtwähe	
Fruchtsalat im Glas serviert	

Menuvorschläge	
Suppen	
Kräuterkraftbrühe mit Gemüsewürfeln	CHF 8.00
Lauchcrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	CHF 9.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF 12.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahmhaube	CHF 13.00
Kokos-Zitronengrassuppe mit rotem Curry, Wokgemüse und Riesencrevette	CHF 16.50
Vorspeisen	
Bunter Blattsalat	CHF 10.00
Knackige Blattsalate mit knusprigem Speck und Croûtons	CHF 12.00
Ceasar Salat mit knusprigem Speck, Croûtons und Parmesanflocken	CHF 16.00
Thunfisch-Carpaccio mit geraspelttem Parmesan und Trüffelöl	CHF 22.00
Hauptgänge	
Glasierter Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen Thymianjus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF 28.00
Grillierte Pouletbrust an Orangen-Pfeffersauce Wildreis und saisonales Gemüse	CHF 29.00
Gebratene Maispouletbrust an Estragonsauce, Rucolarisotto und saisonales Gemüse	CHF 33.00
Truthahnpiccata an Marsala-Jus Pilzrisotto und sautierte Zucchini mit Thymian	CHF 33.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikasauce Champignons, Peperoni- und Gurkenstreifen und Butter-Eierspätzli	CHF 36.00
Kalbsschnitzel im Parmesanmantel, Marsalasauce und Safranrisotto	CHF 39.00
Entrecôte an Schalottenconfit und Rotweinsauce kleine Bratkartoffeln mit Rosmarin und saisonalem Gemüse	CHF 44.00
Kalbs-Rib-Eye Steak am Stück im Ofen gebraten kräftige Rotweinsauce, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF 48.00
Rindsfilet, rosa am Stück gebraten an Barolo-Balsamico-Jus gratinierte Griessgnocchi und marktfrisches Gemüse	CHF 54.00

Menüvorschläge

Fisch

Gebratene Forellenfilets an Weissweinschaum, Lauchgemüse und Salzkartoffeln	CHF 32.00
Lachs- und Heilbuttstrudel an Estragonschaum und Camargue-Reis	CHF 34.00
Lachssteak „Orkney“ an Limettenschaum, Gemüse und Basmati-Reis	CHF 37.00

Vegetarisch

Rüebliuppe mit Ingwer	CHF 14.00

Wirsing-Cordon Bleu an Kohlrabisauce und Cous-Cous	CHF 28.00

Vegan

Gemüsebrühe mit Einlage	CHF 9.00

Polenta mit mediterranen Kräutern	CHF 21.00
Angostura-Tomatensugo und Gemüsetempura	
Gemüsestrudel auf luftiger Koriandersauce	CHF 24.00
Quorngeschnetzeltes in der Blätterteigpastete mit Gemüsereis	CHF 25.00

Desserts

Weisses Kaffeemousse mit Baileys	CHF 11.00
dazu kleine Fruchtspiesse	
Frische Früchtefächer mit dreierlei Sorbet	CHF 15.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF 11.00
Ananas-Carpaccio mit Zitronensorbet	CHF 14.00
dazu Caipirinha-Sirup und Blätterteigflûte	
Crème Brûlée mit frischen Früchten	CHF 15.00
Tobleronemousse	CHF 14.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.00
Dessert Triologie „Du Parc“	CHF15.00

Preise pro Person inkl. MwSt. und Service

Buffetangebot

Schweizer Buffet

CHF 99.00

Geräucherte Stettener Forellenfilets mit süsser Senfsauce, Linsensalat mit Saucisson
Bündnerplatte mit Rohschinken, Salsiz, Speck und Bündnerfleisch
diverse Blattsalate und drei Gemüsesalate mit French- und Italian-Dressing

Felchenfilet an Kräutersauce
Heisser Bauernfleischkäse
Gebratene Pouletschenkel mit Pesto
Kalbsbraten mit eingelegten Dörripflaumen
Trockenreis, Speck-Kartoffeln, sautierte Bohnen
„Äplermagronen“ mit Zwiebeln und Apfelmus

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art
Meringue mit Nidle, Apfelkuchen mit Vanilleglacé und Schlagrahm

Du Parc Special

CHF 109.00

Quiche Lorraine, Käsekuchen, Gemüse-Ecke, Blätterteigkissen mit Schinken gefüllt
Poulet-Mignon-Spiess mit verschiedenen Gewürzen, Curry-Mayonnaise und Tomatensalsa

Dreierlei Spareribs
Ofenkartoffel, Maiskolben, Onion Rings und Toppings

Schokobrunnen mit frischen Früchten
oder
Dessertbuffet

Preise pro Person inkl. MwSt. und Service

