

Bienenstockstübli

Menuvorschläge



Apéro

Gemüsesticks mit 3 verschiedenen Dipsaucen	p.P	Fr. 4.50
Schinkengipfeli	St.	Fr. 2.00
Blätterteigschnecken	St.	Fr. 2.00
Chips, Nüssli Salzstengeli	p.P	Fr. 3.00
Wrap Lachsrollen, Wraprollen mit Rohschinken	St.	Fr. 2.00
Tomaten Mozzarella Spiessli	St.	Fr. 3.00
Tartles gefüllt mit Lachstatar	St.	Fr. 3.00
Melonen mit Rohschinken	St.	Fr. 2.00
Apérobuffet assortiert	p.P	Fr.12.00

Salatbuffet frisch zubereitet

Blat Salat		
Kartoffelsalat		
Teigwarensalat Mediterran		
Rüebli Salat		
Randensalat		
Coleslaw Salat		
Kabissalat mit Speck		
Gurkensalat		
Mais-Currysalat mit Ananas		
Bohnensalat		
4 Sorten Salat	p.P	Fr. 11.00
5 Sorten	p.P	Fr. 12.00
6 Sorten	p.P	Fr. 13.00
Bürli	p.P	Fr. 1.50

Bienenstockstübli Menuvorschläge



Fondue Chinoise

a discretion ab 15 Pers.

Handgeschnittenes Rindsfilet, Schweinsfilet, Pouletfleisch, Lamm

4 hausgemachte Saucen

Gemüsereis, Mixed Pickels p.P Fr.47.00

am Tisch zubereiten

Chinesischer Feuertopf (aus dem Wok) p.P Fr.60.00

ab 16-24 Personen bestellbar

Fleischplatte Rinds, Lamm, Schweinsfilet, Pouletbrüstli
(Gemüseplatte, Glasnudeln, Reis , div.Saucen)



aus der Küche

Spaghetti Plausch (Carbonara ,Bolognese, Tomaten) p.P Fr.24.00

Chili Con Carne (Rindshuft) serviert mit Reis p.P Fr.31.00

Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff"
serviert mit Reis p.P Fr.24.00

Rinds G'hackets und Hörnli mit Apfelmus p.P Fr.22.00

Ihr könnt auch eure persönlichen Wünsche anbringen alles was machbar ist
kochen wir für sie

Kontaktaufnahme Sonja Jost 0792805392

sonya.jost@bluewin.ch

Bienenstockstübli Menuvorschläge



Sommerplausch

Apero

Salatbuffet

Fleisch, Gefügel und Würste vom Grill

Individuelles Preisangebot

<input type="checkbox"/>	Kalte Gurkensuppe	<input type="checkbox"/>	Kartoffelsalat
<input type="checkbox"/>	Melonen mit Rohschinken	<input type="checkbox"/>	Teigwarensalat Mediterran
<input type="checkbox"/>	Wraprollen mit Lachs	<input type="checkbox"/>	Colwslaw
<input type="checkbox"/>	Nüssli,Chips (Salzsnacks)	<input type="checkbox"/>	Tomaten-Mozzarellaspießli
<input type="checkbox"/>	Pizzachüechli	<input type="checkbox"/>	Maiscurry Salat mit Ananas
<input type="checkbox"/>	Thonmousse Brötli	<input type="checkbox"/>	Blattsalat
<input type="checkbox"/>	Aprikosen im Speckmantel	<input type="checkbox"/>	Gurkensalat
<input type="checkbox"/>	Schweinssteak vom Nierstück oder vom mit Kräuterbutter		
<input type="checkbox"/>	Kalbsbratwurst	<input type="checkbox"/>	Schweinsbratwurst
<input type="checkbox"/>	Serelat	<input type="checkbox"/>	Salsiccia Chili
<input type="checkbox"/>	Pouletbrüstli	<input type="checkbox"/>	Pouletflügeli
<input type="checkbox"/>	Hamburger	<input type="checkbox"/>	Hohrückensteak

Ihr könnt auch eure persönlichen Wünsche anbringen alles was machbar ist
kochen wir für sie

Kontaktaufnahme Sonja Jost 0792805392

sonya.jost@bluewin.ch

Bienenstockstübli



Sommerplausch

Schweinssteak mit Kräuterbutter

5 verschiedene Salate mit Brot

Fr. 31.00

Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Savelat

5 verschiedene Salate mit Brot

Fr. 24.00 (a discretion)

Schweinssteak , Poulet, Kalbsbratwurst, Savelat

5 verschiedene Salate mit Brot

Fr. 32.00 (a discretion)

Apero assortiert 3 Sorten

Chäschüechli, Tomaten Mozzarella-Spiessli, Wraprollen mit Rohschinken

Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Savelat, Pouletflügeli

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat, Rüeblisalat

Maiscurrysalat mi Ananas, Teigwarensalat Mediterran

Dessert assortiert 3 Sorten

Rüeblicakes, Panna-Cotta mit Erdbeersauce Caramelchöpfli

Fr.48.00

Ihr könnt auch eure persönlichen Wünsche anbringen alles was machbar ist
kochen wir für sie

Kontaktaufnahme Sonja Jost 0792805392 sonya.jost@bluewin.ch

Bienenstockstübli

Dessert & Getränke



Dessert

	Panna cotta mit Beerensauce	p.P	Fr. 5.00
	Zitronenmousse	p.P	Fr. 5.00
	Rüeblicake	p.P	Fr. 3.50
	Schwarzwäldertiramisu	p.P	Fr. 6.00
	Mostcreme mit Vanilleglace	p.P	Fr. 7.00

Dessertbuffet

Brownis, Zitronenmousse, Panna cotta mit Beerensauce

	Tobleronenmousse	p.P	Fr.12.00
	Kaffee Creme		Fr. 4.50
	Grappa Amarone	40 cl.	Fr. 8.00
	Vieille Prune	40 cl.	Fr. 8.00

Getränke

	Orangenjus	1 Lt.	Fr.12.00
	Mineral mit und ohne Kohlensäure	1 Lt.	Fr. 9.00
	Sunnewendig Alkoholfrei	33 cl.	Fr. 4.00
	Quöllfrisch Bügelflasche	50 cl.	Fr. 5.50
	Sure Most Möhl mit und ohne Alkohol	50 cl.	Fr. 5.50
	Prosecco	75 cl.	Fr.42.00

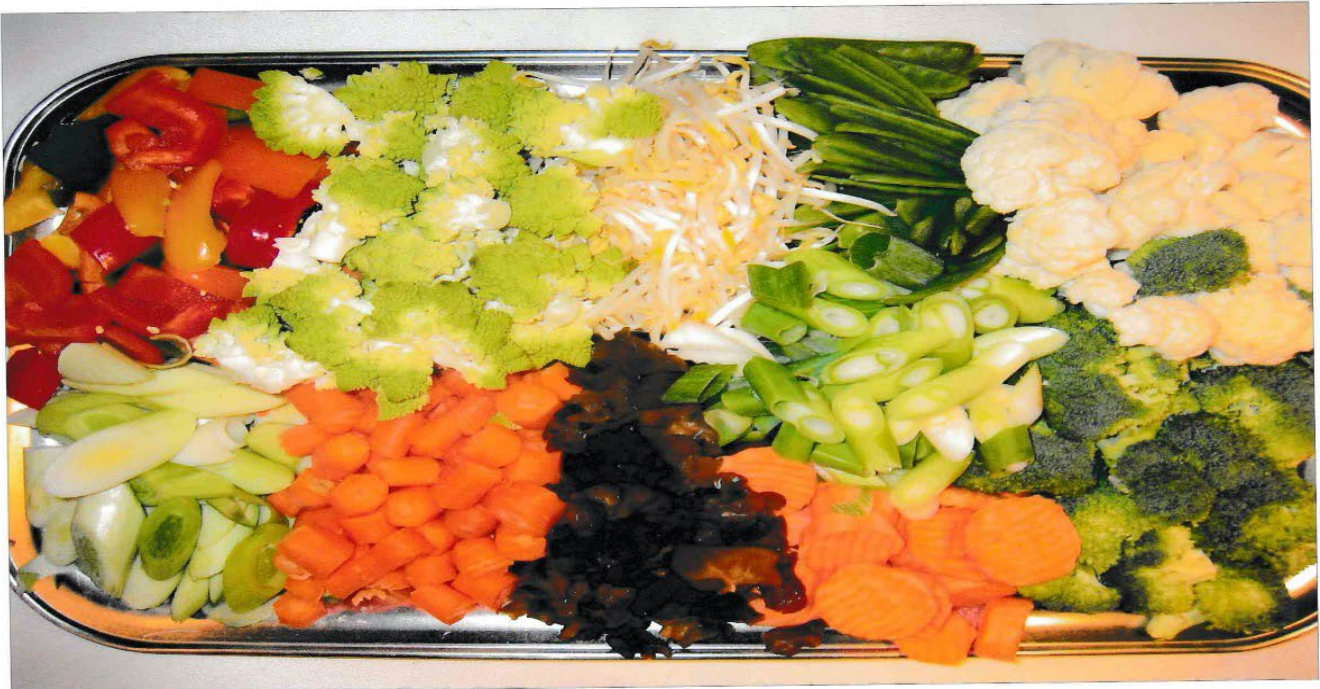
Weisswein

	Fechy Cave Jolimont	50 cl.	Fr.20.00
	Le Voilier Morges	75 cl.	Fr.35.00

Rotwein

	Rioja Ribera del Duero Pata Negra DO	75 cl.	Fr.42.00
--	--------------------------------------	--------	----------

Chinesischer-Feuertopf



Peperoni

Romanesco

Sojasprossen Kefen

Blumenkohl

Lauch

Rüebli

Chinapilz

Silberzwiebeln

Broccoli

Süesskartoffeln



Pouletfleisch

Lammfleisch

Schweinefleisch

Rindsfleisch

Chinesischer-Feuertopf



4 lt. Fleischbouillon würzig
2 St. Zitronengras
1 Tl. Sesamöl



1 Schüssel Chinakohl
1 Schüssel Glasnudeln

Checkliste für den Anlass

Anlass : _____

Name : _____

Vorname: _____

PLZ Ort: _____

Tel Privat: _____

Datum: _____

Wochentag: _____

Zeit: _____

Rechnung: _____

Natel: _____

Ankunftszeit _____

Apero _____

Essen _____

Menubestellung: