



Angebot Gastronomie Heime Kriens

Die Heime Kriens verfügen über verschiedene Banketträume für 20 bis 150 Personen.

Wir sind gerne bereit, Sie bei kleineren oder grösseren Familienfeiern, Vereinsanlässen oder dergleichen zu beraten.

Die Bankettmenüs sind ab 20 Personen erhältlich.

Alle Angebote sind mit den jeweiligen Preisen vermerkt. Somit können Sie die jeweiligen Gerichte selber zusammenstellen.

Auch gehen wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Für den Cateringservice verlangen Sie bitte unsere spezielle Angebotsliste



APÉRO

Warm

	Preis pro Stück	CHF
Kleine Schinkengipfeli 40 g		1.80
Kleine Chäschüechli 50 g		1.80
Bruschetta mit Tomaten 40 g		2.00
Kleine Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce 50 g Thai mit Gemüse und Curry oder Vietnam mit Poulet und Glasnudeln		2.00
Poulet-Mignon-Spiessli 40 g Sweet & sour, Hot Chili, Curry-Sesam oder Zitronenpfeffer		2.00
Krevetten im Knuspermantel mit süss-sauer Sauce 20 g		1.00

Kalt

Käseplatte pro kg. (ab 500 g)		80.00
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen pro kg (ab 500 g)		39.00
Gefüllte Partybrötchen klassisch (Schinken, Salami, Käse, Spargeln, Cantadou)		3.40
Gefüllte Partybrötchen de Lux (Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken)		3.90
Canapés 1/1 Toast klassisch (Schinken, Salami, Käse, Ei, Cantadou, Spargeln, Thon)		3.60
Canapé 1/1 Toast de Lux (Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rindstatar)		4.60
Canapés ½ Toast klassisch (Schinken, Salami, Käse, Ei, Cantadou, Spargeln, Thon)		2.60
Canapé ½ Toast de Lux (Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rindstatar)		3.10
Amuse bouche ¼ Toast (Schinken, Salami, Käse, Ei, Cantadou, Thon Lachs, Rohschinken, Rindstatar)		2.30



UNSERE SPEISENANGEBOTE

KALT

	Preis pro Person	CHF
Gemischter Aufschnitt Teller mit Käse Brot und Butter		15.50
Roastbeefsteller Sauce Tartar, Briochebrötli und Butter		19.50
Wurst-Käsesalat garniert Verschiedenen Salaten und Brot		14.50
Trockenfleischteller Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck und Salsitz		19.50

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat 6 Sorten inkl. Blattsalat nach Saison mit Sauce		9.50
Marktfrischer Nüsslisalat saisonal mit Pilzen und gehackten Eiern oder gebratenen Speckstreifen und Brotcrôutons		12.50
Hauspastete oder Terrine mit Cumberlandsauce, Waldorfsalat und Briochebrötli		12.50
Forellenfilet geräucht mit Meerrettichschaum, Briochebrötli, Butter und Garnituren		12.00
Rauchfischsteller mit Salatbouquet garniert mit geräuchten Forellen/Felchenfilet, Schillerlocken, Rauchlachs und Meerrettichschaum und Briochebrötli		15.50
Rauchlachs oder hausgemachter Gravedlachs Mit Meerrettichschaum, Briochebrötli, Butter und Garnituren		15.50
Gourmetteller* Rauchlachs, Ger. Thunfisch, Terrine, Pastete, Riesencrevetten Rohschinken, Bündnerfleisch und Salaten reich garniert *Ab 25 Personen auch als Vorspeisenbüffet möglich		18.00



WARM

WARMER VORSPEISEN

	Preis pro Person	CHF
Lachsravioli an Hummersauce, Blätterteigfleurons mit Sesam		12.50
Pilzschnitte auf Toast		8.50

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe		4.50
Kürbissuppe		4.50
Tomatensuppe mit Basilikum		4.50
Spargelcrèmesuppe		4.50
Kraftbrühe mit Einlage		4.50
Minestrone nach Tessinerart		4.50

FISCH

Lachstranche grilliert mit holländischer Sauce Wilder Reis und Gemüse garnitur		29.00
Forellen/Felchenfilet gebraten Luzernerart** Petersilienkartoffeln und Blattspinat mit Rahmsauce		15.00 / 28.00
Eglifilet im Bierteig** Mit Salzkartoffeln und Tartarsauce		15.00 / 28.00

**Diese Gerichte servieren wir auch als Vorspeise



SCHWEINEFLEISCH

	Preis pro Person	CHF
Riz Casimir Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Curry, Reis und Früchten		19.50
Schweinsbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur		20.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse garnitur		20.50
Schweinscordonbleu* Pommes frites und Gemüse garnitur		21.50
Panierte Schweinsschnitzel* Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur		20.50
Schweinssteak* mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Nudeln und Gemüse garnitur		20.50
* Diese Gerichte servieren wir auch als Fitnessteller; Zuschlag mit Melonenschnitz und reichhaltiger Salatgarnitur		4.50

KALBFLEISCH

Kalbsbraten mit Rosmarinjus Kartoffelstock und Gemüse garnitur		28.00
Piccata Mailänderart Zwei Kalbsschnitzel im Käsemantel, Schinkenstreifen und Champignons mit Spaghetti an Tomatensauce		32.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Rösti oder Nudeln und Gemüse		28.00
Kalbskarree gebraten mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur		33.00
Kalbslaffenfilet gebraten an erfrischender Limettensauce Safranrisotto und Gemüse garnitur		30.00
Fitnessteller Zwei panierte Kalbsschnitzel, Melonenschnitz und reichhaltige Salatgarnitur		28.00



RINDFLEISCH

	Preis pro Person	CHF
Ungarisches Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzli		19.50
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Butternudeln Gemüse garnitur		30.00
Roastbeef englisch gebraten Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur		35.00
Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur		45.00

SPEZIALITÄTEN

Luzerner Fritschipastete mit Kalbfleisch, Brätkügeli, Champignons, Sultaninen Beilage: Erbsli und Rüeblli		24.50
Blätterteigpastetli Brätkügeli und Champignons, Pommes frites, Erbsli und Rüeblli		17.50
Pouletbrüstchen Engadiner Art Safranrisotto und feine Kefen mit Knoblauch		25.50
Lammrückenfilet Provencale Risotto mit einem kräftigen Barolo und Ratatouille-Gemüse		32.00



BÜFFET AB 25 PERSONEN

Preis pro Person CHF

Beinschinken im Brotteig

25.00

Kartoffelsalat, Blattsalate, Randensalat, Maissalat

Bauernbüffet

48.00

Kalt

Blattsalate, Randensalat, Chabissalat, Kartoffelsalat
Hobelspeck, Sprienz,
Verschiedene Brote

Suppe

Gemüsesuppe "Paysanne"

Fleisch warm

Schweinscarrébraten mit Rosmarinjus
Siedfleisch mit Meerrettich
Bauernschinken
Berner Zungenwurst

Beilagen

Salzkartoffeln, Rotkraut, Dörrbohnen

Dessert

Aprikosen- und Apfelkuchen, Lebkuchen,
Gebrannte Crème, Frischer Fruchtsalat

MITTAGSBÜFFET IN DER CAFETERIA ZUNACHER

Täglich von 11:00 bis 13:30 Uhr

Pauschal reichhaltiges warmes und kaltes Büffet mit Selbstbedienung 20.00
Sie dürfen schöpfen so viel sie wollen

Über die Waage pro 100 g 3.40

Tagesteller vom warmen Büffet 15.00



DESSERT

	Preis pro Person	CHF
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		6.50
Gebrannte Crème		4.50
Hausgemachtes Caramelköppli		5.50
Mousse au Chocolat		5.50
Meringue mit Rahm		6.00
Hausgemachtes Parfait- glace Grand Marnier		9.50
Gemischter Dessertteller*		14.50
Mindestens sechs Varianten.		
*Ab 25 Personen auch als Dessertbuffet möglich		

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Fleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz / Neuseeland

Weisse Tischtücher mit Stoffservietten, Aufschlag pro Person (Ab Fr. 40.00 im Preis inbegriffen)	5.00
--	------

Für Getränke verlangen Sie bitte unsere Wein- und Getränkekarte.

Preise inkl Service und MwSt.

Heime Kriens
Jonin Melcher
Leiter Gastronomie
Horwerstrasse 33
6010 Kriens
041 317 11 11
Email jonin.melcher@kriens.ch
www.heime-kriens.ch