



Gasthaus zum Rössli

Gipf-Oberfrick

Gasthaus zum Rössli



Gipf-Oberfrick

**Menüvorschläge Catering
ab 20 Personen**



Menüvorschläge Catering

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat		3.50
Bunt gemischter Salat (Saisonsalate mit Kernen, Tomaten, Kresse, Eiern)		6.00
Salatbuffet mit 10 Sorten und 2 Saucen	p.P.	10.00

Schwein

Schweinshalsbraten an Bratenjus, Kartoffelgratin und Gemüse	31.00
Aargauerbraten mit gedörrten Pflaumen, Teigwaren und Gemüse	31.00
Bernerplatte mit Dörrbohnen und Salzkartoffeln	27.00
Schweinsfilet an Calvadossauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	37.00
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	40.00

Rind

Gehacktes mit Hörnli	15.00
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“, hausgemachte Spätzli und Gemüse	32.00



Gasthaus zum Rössli

Gipf-Oberfrick

Kalb

Kalbsbraten an Bratenjus, Kartoffelgratin und Gemüse	38.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" mit Nudeln und Gemüse	40.00

Pasta

Teigwaren mit verschiedenen Saucen nach Wahl	
Napoli, Carbonara, Bolognese, Arrabiata, Aglio e Olio	
Pasta-Buffer mit 3 Saucen	21.00
je weitere Sauce	5.00

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
Hausgemachte Süssmostcreme	7.00
„Brönnti Creme“ nach Grossmutter-Art	7.00



Gasthaus zum Rössli

Gipf-Oberfrick

Zum Warmhalten der Speisen wie beispielsweise den Aufbau eines Buffets können Warmhaltegeräte gemietet werden.

Chafing Dish

Warmhaltestation mit Wasserbad und Brennpastenbehälter	Stück	10.00
--	-------	-------

Die Menu`s können nach Absprache umgestaltet werden.

Die Preise können je nach Saison variieren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Die Speisen werden abgepackt bereitgestellt und müssen abgeholt werden.