



## **Catering**

**Bankettvorschläge ab 15 Personen**

**für ein**

**einheitliches Menü**

**Restaurant Central**

Zürichstrasse 100

8910 Affoltern am Albis

[www.central-affoltern.ch](http://www.central-affoltern.ch) / [info@central-affoltern.ch](mailto:info@central-affoltern.ch)

## **Salate**

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons 8.50

Eisbergsalat an Hausdressing mit Pancetta und Parmesanflocken 12.50

Salatbuffet: 5 Sorten Salate p.Pers. 9.50

Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala mit Basilikumöl 15.50

\*\*\*

## **Vorspeisen kalt**

Mediterrane Antipasti 16.50

Variation vom Lachs mit Brioches 16.00

Dreierlei Tatar vom Rind, Thunfisch und Avocado 16.50

Bündner Rohschinken mit Parmesanflocken 14.50

Platte mit Trockenfleischauswahl:

Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli und Coppa p.Pers. 16.50

## **Suppen**

Rüebli Ingwersuppe 8.50

Tomatensuppe mit Basilikum 9.50

Bouillon mit Gemüseeinlage 8.50

Gazpacho Andaluz (Sommer) 9.50

\*\*\*

## Hauptgänge

Gebratene Pouletbrust an Pilzsauce

Kartoffelgratin

Mischgemüse

28.00

\*\*\*

Maispoulardenbrust an Stroganoffsauce

Reis

Blattspinat

29.00

\*\*\*

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an Marsalasauce

Bratkartoffeln

Gemüse

39.50

\*\*\*

Schweinssteak mit schaumiger Tomatenbutter

Spätzli

Mischgemüse

33.00

\*\*\*

Schweinsbraten

Weisse Polenta

Gemüse

29.00

\*\*\*

Geschmorte Kalbsschulter mit Rotweinjus

Kartoffelstock

Rüebli und Kohlraben

39.50

\*\*\*

Kalb carré braten an Pilzsauce

Bäckerinnenkartoffeln

Marktgemüse

44.50

\*\*\*

Rindsentrecôte Tagliata an Portweinjus

Kartoffelgratin

Marktgemüse

42.00

\*\*\*

Rindsschmorbraten im Merlotjus

Kartoffelstock

Wurzelgemüse

37.00

\*\*\*

Siedfleisch mit Meerrettichsauce

Salzkartoffeln

Rüebli und Kabisgemüse

29.00

\*\*\*

## Desserts

Himbeertiramisu im Glas 11.50

Zweifarbige Mousse au Chocolat 9.50

Pannacotta mit Passionsfruchtsauce 11.50

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art 8.50

Dessertvariation mit 4 auserlesenen Desserts 13.50

### Käseplatte

6 Sorten Rohmilchkäse von Rolf Beeler

Pro 100 Gramm 9.00