



Herbst-Winter

Bankettvorschläge ab 10 Personen

für ein

einheitliches Menü

Restaurant Central

Zürichstrasse 100

8910 Affoltern am Albis

www.central-affoltern.ch / info@central-affoltern.ch

Salate

Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons 8.50

Bunter Wintersalat mit Knusperpilzen 12.50

Sellerie-Apfelsalat mit Baumnüssen 12.50

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

Wildschweinrohschinken mit Sbrinz und Trauben 16.00

Suppen

Steinpilzsuppe mit Speckchips 10.50

Rüebli-Ingwersuppe 9.50

Kürbissuppe mit Trauben und Haselnüssen 10.50

Vorspeisen warm

Risotto mit frischen Pilzen 14.00

Jakobsmuschel- Riesencrevettenspiessli auf Thymianrisotto 14.50

Pouletbruststreifen mit Pilzen auf Kürbisrisotto 14.00

Hauptgänge

Pouletbrust an Pilzsauce

Kartoffelgratin

Cocobohnen

29.00

Maispoulardenbrust mit Pilzfüllung

Schupfnudeln

Herbstgemüse

30.50

Schweinsfilet im Rohschinken an Marsalasaucce

Petersilien-Bratkartoffeln

Gemüse

39.50

Schweinssteak-Tagliata an Pommerysenfsauce

Schupfnudeln

Saisongemüse

32.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

Rösti

Gemüse

43.00

Geschmorte Kalbsschulter an Rotweinjus

„ Händöpfelstock „

Marktgemüse

39.50

Kalbssteak-Tagliata an Steinpilzsauce

Spätzli

Saisongemüse

46.00

Kalb carrébraten an Calvossauce

Schupfnudeln

Gemüse

46.00

Rindsfiletstreifen „Stroganoff „

im Reising

46.00

Rindsentrecôte -Tagliata an Granatapfeljus

Kroketten

Marktgemüse

44.00

Wildhacktätschli an Preiselbeersauce

Spätzli

Gemüse

32.00

Fondue Chinoise

250 gr. Fleisch pro Person

Rinds-, Schweins-, Kalb- und Pouletfleisch

4 Verschiedene hausgemachte Saucen

Reis und Pommes frites

39.00

Desserts

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept 9.50

Orangencreme mit Grand-Marnier 11.50

Zweifarbige Mousse au Chocolat 9.50

Zwetschgenparfait mit Zwetschgenmus 11.50

Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé 11.50

Vermicelles mit Vanilleglacé 12.50

Dessertvariation mit 5 auserlesenen Desserts 13.50

Rohmilchkäseauswahl

5 Sorten Käse mit Trauben und Birnenbrot 15.50