



Cateringvorschläge

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

Eisbergsalat an Hausdressing mit Pancetta und Parmesanflocken 12.50

Blattsalat mit Brunnenkresse an Radieschenvinaigrette 11.50

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

Rucolasalat mit Rohschinken und Sbrinzflocken 16.50

Vitello tonnato mit Salatbouquet 16.00

Suppen

Kressesuppe 9.50

Rüebli-Orangensuppe 9.00

Bouillon Royal 9.50

Gazpacho Andaluze 9.50

Vorspeisen warm

Eglifilets gebraten mit Weissweinschaum auf Wasabistock 14.00

Jakobsmuschel- Riesencrevettenspiess auf Limonenrisotto 14.50

Pouletbrustspiessli auf Bami Goreng 13.00

Hauptgänge

Pouletbrust an Pilzsauce

Tagliatelle

Cocobohnen

29.00

Maispoulardenbrust mit Kräuterkruste

Frühlingslauch-Risotto

30.50

Schweinsfilet im Gewürzmantel an MarsalasaUCE

Bäckerinnenkartoffeln

Gemüse

39.50

Schweinssteak-Tagliata mit Pilzrahmsauce

Bratkartoffeln

Marktgemüse

32.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

Rösti

Gemüse

43.00

Geschmorte Kalbsschulter an Rotweinjus

„ Händöpfelstock „

Marktgemüse

39.50

Kalbskotelette - Tagliata an Thymianjus

Frühlingszwiebeln-Kartoffelgratin

Cocobohnen

46.00

Kalbscarrébraten an Eierschwämmli sauce

Hausgemachte Dinkelspätzli

Gemüse

46.00

Rindsfiletwürfel „ Stroganoff „

im Reising

46.00

Rindsentrecôte -Tagliata an Granatapfeljus

Kroketten

Marktgemüse

44.00

Rindfleischvogel geschmort

Erbsenstock

Rüebli

32.00

Desserts

Saisonale Fruchtcrème nach Grossmutter's Rezept 9.50

Himbeertiramisu im Glas 11.50

Zweifarbige Mousse au Chocolat 9.50

Panna Cotta mit marinierten Blaubeeren 12.50

Kirschenkompott mit Vanilleglacé 12.50

Dessertvariation mit 5 auserlesenen Desserts 13.50