

Bankett-Menuvorschläge



Restaurant Cockpit Birrfeld
Regionalflugplatz Birrfeld
5242 Lupfig



Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant Cockpit!

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer Menuvorschlägen.
Bei Fragen oder Wünschen helfen wir Ihnen sehr gerne weiter.

Im Weiteren haben wir unsere Aktuelle Saison Speisekarte, in der Sie gerne auch Gerichte auswählen können.

Bitte beachten sie, dass wir die Gerichte aus unserem Menuvorschlägen speziell für sie Einkaufen und zubereiten.

« Bitte treffen Sie eine einheitliche Menuauswahl »
Gerne können sie sonst von unserer Saisonkarte auswählen.

Dürfen wir sie bitten, uns spätestens 4 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl bekanntzugeben. Die mitgeteilte Personenanzahl ist die Basis für die Verrechnung.

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüßen und kulinarisch zu verwöhnen

Wir freuen uns auf Sie!

s' Team vom Restaurant Cockpit & Heidi Acklin

Apéro-Delikatessen

Canapés ½ Stück

| | | |
|---|-------|------|
| Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Aufschnitt oder Sellerie | Stück | 5.50 |
| Lachs, Rindstartar oder Roastbeef | Stück | 4.00 |

| | | |
|--------------------------------------|-------------|------|
| Saisonal Gemüse-Dips mit div. Saucen | pro Portion | 8.50 |
|--------------------------------------|-------------|------|

Salzgebäck

| | | |
|------------------------------|-------------|------|
| Chips, Nüssli und Sticks 50g | pro Portion | 3.50 |
|------------------------------|-------------|------|

| | | |
|------------------------|-------------|------|
| Blätterteiggebäcke 50g | pro Portion | 8.00 |
|------------------------|-------------|------|

| | | |
|--------------------------|-------------|-------|
| Sweet Chili-Mandeln 150g | pro Portion | 15.80 |
|--------------------------|-------------|-------|

Grissini

| | | |
|----------------|-------|------|
| Rohschinken | Stück | 3.80 |
| Bündnerfleisch | Stück | 4.10 |

Hobelkäse

| | | |
|--|------------|-------|
| Oliven, Radiesli, Nüssen und Cherrytomaten | pro Person | 12.50 |
|--|------------|-------|

| | | |
|---|-------------|------|
| Grüne, schwarze Oliven und Artischockenherzen | pro Portion | 6.50 |
|---|-------------|------|

| | | |
|------------|-------|------|
| Bruschetta | Stück | 4.00 |
|------------|-------|------|

| | | |
|-----------------|-------|------|
| Schinkengipfeli | Stück | 3.80 |
|-----------------|-------|------|

| | | |
|--------------|-------|------|
| Käseküchlein | Stück | 3.80 |
|--------------|-------|------|

| | | |
|------------|-------|------|
| Mini Pizza | Stück | 3.80 |
|------------|-------|------|

Mini Frühlingsrollen 6Stück

| | | |
|------------------|-------------|-------|
| Sweet-Chilisauce | pro Portion | 14.50 |
|------------------|-------------|-------|

| | | |
|--------------------------------------|------------|-------|
| Grosses Apéro-Bufferet kalt und warm | pro Person | 28.00 |
|--------------------------------------|------------|-------|

Apéro Getränke

| | | |
|--|-----------|-------|
| | pro Liter | 36.00 |
|--|-----------|-------|

Früchtebowle mit Alkohol

| | | |
|---------------------------|-----------|-------|
| Früchtebowle ohne Alkohol | pro Liter | 28.00 |
|---------------------------|-----------|-------|

Für die passende Weine und sonstige Getränke verlangen Sie unsere Weinkarte oder lassen Sie sich durch uns beraten.

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Kleiner Mischsalat | 6.00 |
| Bunter Blattsalat | 8.50 |
| Gemischter Salat | 11.50 |
| Nüsslisalat Grossmutter Art Speckstreifen und Brotcroûtons (Saison) | 14.50 |
| Tomaten Mozzarella Salat | 14.50 |
| Melonen mit Rohschinken | 15.50 |
| Morchelterrine mit Waldorfsalat | 18.50 |
| Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland, Selleriesalat und Ananas | 20.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Kresse, Toast und Butter | 22.50 |
| Schottischer Rauchlachs mit einem kleinem Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter | 21.50 |
| Salatbuffet ab 20 Personen halben Duzend Salate | 16.50 |
| Duzend Salate | 22.50 |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Klare Gemüsesuppe | 9.00 |
| Bouillon | |
| Flädli | 9.50 |
| Gemüsejulienne | 9.50 |
| Mark | 10.50 |
| mit Ei | 11.50 |
| Frische Crèmesuppe nach Saison | 9.50 |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Jakobsmuscheln auf Martini-Sauce | 22.50 |
| Wild-Reis | |
| Felchenfilets à la meunière | 20.50 |
| Salzkartoffeln | |
| Lauwarmer Gemüsesalat mit Poulet-Streifen | 18.50 |
| Blätterteigkissen mit Steinpilzragoût | 19.50 |
| Gemüse | |

Sorbet als Zwischengang

| | |
|--|------|
| Passionsfruchtsorbet mit Prosecco | 9.50 |
| Zitronensorbet mit Vodka | 9.50 |

Hausspezialitäten aus dem „Ofen“

| | |
|--|-------|
| Schweinsrostbraten Bratensauce, Kartoffelstock und Saison-Gemüse | 29.00 |
| Schweinscarrébraten Aargauer Art Jus und Spätzle | 31.00 |
| Kalbscarré Morchelsauce, Gratin und Gemüse | 54.00 |
| Lammcarré Kräutersauce, Lyoner Bratkartoffeln und grünen Bohnen | 39.00 |
| Roastbeef Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse | 46.00 |

Hauptgerichte vom Schwein

| | |
|---|-------|
| Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln und Saison-Gemüse | 29.50 |
| Schweinsschnitzel CH paniert Pommes frites und Saison-Gemüse | 27.50 |
| Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Saison-Gemüse | 30.50 |
| Schweinssteak mit Pfeffersauce Kartoffel-Gratin und Gefüllten Lattich | 32.00 |
| Schweinshalsbraten mit Rosmarinsauce Kroketten und Speck-Bohnen | 29.00 |
| Schweins „Piccata“ mit Tomatensauce Spagetti | 27.00 |
| Schweinsfilet am Stück mit Calvados-Sauce Spätzle und Saison-Gemüse | 38.00 |
| Beinschinken Kartoffelsalat | 23.50 |
| Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Nudeln | 24.50 |
| Brätchügeli im Pastetli Reis | 21.50 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Hauptgerichte vom Kalb

| | |
|--|-------|
| Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti | 19.50 |
| Geschnetzelte Zürcher Art Rösti | 38.50 |
| „Piccata“ Milanese Tomatensauce, Spagetti und Broccoli | 33.50 |
| Kalbshaxe Cremolata Safranrisotto und Saison-Gemüse | 28.50 |
| Kalbsschulterbraten im Kräutermantel Sherrysauce, Williamskartoffeln und Saison-Gemüse | 39.00 |
| Kalbshohrücken an Kräuterjus Kartoffelgratin und Kefen | 44.00 |
| Kalbssteak mit Steinpilzsauce Nudeln und Saison-Gemüse | 54.00 |
| Kalbsfilet an Morchelsauce Champagner-Risotto und Karotten | 63.00 |

Hauptgerichte vom Lamm

| | |
|---|-------|
| Lammnierstück „Provencial“ Thymianjus, Kroketten und Speckbohnen | 38.00 |
| Lammrückenfilet gefüllt mit Kräutern und Pilzen Lyoner Kartoffeln und Romanesco | 40.50 |
| Lammkrone mit Trüffeljus Gratin und Saison-Gemüse | 42.50 |

Hauptgerichte vom Rind

| | |
|--|-------|
| Sauerbraten Spätzle und Rotkraut | 31.00 |
| Rindsschmorbraten an „Grossmutter Art“ Kartoffelstock und Broccoli | 31.00 |
| Tafelspitz mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Dörrbohnen | 31.00 |
| Entrecôte mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Saison-Gemüse | 44.00 |
| Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfeffersauce Mascarpone Polenta und Saison-Gemüse | 62.00 |
| Rindfiletwürfel CH Stroganoff im Reising | 40.50 |

Hauptgerichte vom Geflügel

| | |
|---|-------|
| Pouletbrust CH an Zitronensauce Kroketten und Saison-Gemüse | 26.00 |
| Geschnetzeltes an Currysauce Reis und Früchte | 25.50 |
| Geschnetzeltes an Pilzsauce Nudeln | 25.50 |
| Poulet Stroganoff Spätzle | 25.50 |
| Pouletbrust „Piccata“ Tomatenragoût, Spaghetti und Broccoli | 26.00 |

Fleischlose Gerichte

| | |
|--|-------|
| Quornschnitzel mit Champignonrahmsauce | 26.50 |
| Nudeln und Saison-Gemüse | |
| Zucchettipiccata auf Tomatenragoût | |
| Spaghetti und Broccoli | 24.50 |
| Gefüllte Sesamcrêpes mit Waldpilzragout | |
| Saison-Gemüse | 24.50 |
| Ricotta-Spinatravioli | |
| Rahmsauce und Saison-Gemüse | 23.00 |
| Gemüsecurry | |
| Reis | 23.50 |
| Gemüseteller | |
| Kroketten | 25.50 |
| Gemüsestrudel | |
| Sweet-Chilisauce und Reis | 27.50 |
| Gemüse-Lasagne | 23.00 |

Buffets

BAUERN-BUFFET ab 40 Personen

Gemüsesuppe

Salat-Buffer (10 Sorten)

Gemischte Fleischauswahl

Beinschinken, Fleischkäse, Bratwurst am Meter, Gnagi, Züngli, Siedfleisch, Saucisson, Rippli, Kutteln, Kalbskopf

Bratkartoffeln, Bohnen, Sauerkraut, Linsen

Rustikales Dessert-Buffer

Fr. 55.00

BRATEN-BUFFET ab 40 Personen

Vorspeisen-Buffer mit Terrinen, Pasteten, Rauchfischen, Crevetten und Salaten

Schweinshals, Roastbeef, Lammgigot, Poulet

verschiedene Saucen

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Dessertbuffer mit Käse

Fr. 105.00

FONDUE CHINOISE-BUFFET A DISCRÉTION ab 15 Personen

Gemischter Salat oder Nüsslisalat mit Speck, Ei & Crouton (Saison)

Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Champignons, rohes Gemüse, Essig- und Senffrüchte, div. Saucen, frische Früchte

Gebratener Reis & Pommes frites

Fr. 55.00

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Gemischtes Sorbet mit Prosecco

Fr. 11.50

Süssspeisen

| | |
|--|-------|
| Gebrannte Crème | 9.50 |
| Caramelköpfl | 7.50 |
| Knusperparfait mit Grand Marnier | 11.50 |
| Kokoshalbgefrorenes mit Passionsfruchtsauce | 11.50 |
| Schokoladenmousse mit Früchten | 12.50 |
| Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace | 9.50 |
| Vacheringlace | 9.50 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce | 8.50 |
| Frischer Fruchtsalat | |
| Rahm | 10.50 |
| Vanilleglace | 11.50 |
| Kirsch | 11.50 |
| | |
| Dessert Buffet (ab 20 Personen) | 28.50 |
| Gedeck-Zuschlag für mitgebrachte Torten oder Dessert | 5.00 |
| | |
| Zum Kaffee | |
| Friandises (4 Stück) | 7.50 |