

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

Schweins schnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln und Saison-Gemüse	29.50
Schweins schnitzel 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
Schweins halsbraten 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
Schweins geschnetzeltes 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

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
Gedeck-Zuschlag für mitgebrachte Torten oder Dessert)	5.00