

Bankett-Menuvorschläge



Restaurant Cockpit Birrfeld
Regionalflugplatz Birrfeld
5242 Lupfig



Liebe Gäste

Für Ihr Interesse an unserem schönen Restaurant danken wir Ihnen und würden uns sehr freuen Ihren Anlass bei uns willkommen zu heissen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Vorschlägen. Wir hoffen dass Sie etwas finden, Ihren Vorstellungen entsprechend. Wenn Sie uns Ihr Budget verraten, helfen wir Ihnen gerne, ein Menu nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Im weiteren haben wir immer Saison Spezialitäten die wir Ihnen bei der Menubesprechung empfehlen können.

Unsere Mitarbeiter und wir freuen uns auf Ihren Anlass. Wir versichern Ihnen, dass sich alle bemühen, Ihr Fest mit grosser Sorgfalt nach Ihren Wünschen vorzubereiten und durchzuführen.

Tamara Richner mit dem Cockpit-Team

Apéro-Delikatessen

Canapés ½ Stück

Poulet-Curry, Salami, Thon, Ei, Aufschnitt oder Sellerie	Stück	3.80
Lachs, Rindstartar oder Roastbeef	Stück	4.00

Steinofenbrötli

Assortierte Partybrötchen wählbar mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, grilliertem Gemüse, Brie, Thunfisch und Rauchlachs	Stück	5.20
--	-------	------

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
--------------------------	-------------	-------

Crissini

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	3.80
------------	-------	------

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

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

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

Mini Frühlingsrollen 6Stück

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

Grosser Apéro-Bufferet kalt und warm	pro Person	28.00
--------------------------------------	------------	-------

Apérogetränke

Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	36.00
--------------------------	-----------	-------

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
Gemüseterrine im Karottenmantel auf Blattsalat mit Kräutervinaigrette	16.50
Morchelterrine mit Waldorfsalat	18.50
Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland, Sellereisalat und Ananas	20.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Kresse, Toast und Butter	22.50
Norweger Rauchlachs mit einem kleinem Salatbouquet, Meerrettichschaum, Toast und Butter	21.50
Salatbuffet halben Duzend Salate	15.00
Duzend Salate	21.00

Suppen

Klare Gemüsesuppe	9.00
Bouillon	
Flädli	9.50
Gemüsejulien	9.50
Mark	10.50
Royal	11.50
Klare Ochschwanzsuppe mit einer Blätterteighaube	11.50
Frische Crèmesuppe nach Saison	9.50

Warme Vorspeisen

Jakobsmuscheln auf Martini-Sauce

Wild-Reis

22.50

Felchenfilets à la meunière

Salzkartoffeln

20.50

Lauwarmer Gemüsesalat mit Poulet-Streifen

18.50

Blätterteigkissen mit Steinpilzragoût

Gemüse

19.50

Sorbet als Zwischengang

Passionsfruchtsorbet mit Kokoscrème

8.50

Sorbet Wodka

Zitronensorbet mit Wodka

9.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

9.50

Ananassorbet mit Kirsch

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 48.00

Lammcarré

Kräutersauce, Lyoner Bratkartoffeln und grünen Bohnen 39.00

Roastbeef

Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse 43.00

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinsrahmschnitzel

Nudeln und Saison-Gemüse 27.50

Schnipo

Pommes frites und Saison-Gemüse 27.50

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes frites und Saison-Gemüse 28.00

Schweinssteak mit Pfeffersauce

Kartoffel-Gratin und Gefüllten Lattich 31.00

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 22.00

Brätchügeli im Pastetli

Reis 21.50

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Rösti 20.50

Geschnetzeltes Zürcher Art

Rösti 33.00

„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 41.50

Kalbssteak mit Steinpilzsauce

Nudeln und Saison-Gemüse 49.00

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 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

Rahmpolenta und Saison-Gemüse 55.00

Filetstroganoff

Spätzli 45.00

Hauptgerichte vom Geflügel

Paniertes Pouletbrust

Kroketten und Saison-Gemüse 24.50

Geschnetzeltes an Currysauce

Reis und Früchte 23.50

Geschnetzeltes an Pilzsauce

Nudeln 23.50

Poulet Stroganoff

Spätzle 24.50

Pouletbrust „Piccata“

Tomatenragoût, Spaghetti und Broccoli

Fleischlose Gerichte

Quornschnitzel mit Pfeffersauce

Nudeln und Saison-Gemüs

26.50

Zucchettipiccata auf Tomatenragoût

Spaghetti und Broccoli

24.50

Gefüllte Sesamcrêpes mit Waldpilzragout

Saison-Gemüse

23.50

Ricotta-Spinatravioli

Rahmsauce und Saison-Gemüse

23.00

Gemüsecurry

Reis

22.00

Gemüseteller

Kroketten

24.00

Gemüsestrudel

Sweet-Chilisauce und Reis

27.50

Gemüse-Lasagne

24.00

Buffets

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 Vanilleeis	9.50
Vacheringlace	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50
Frischer Fruchtsalat	
Rahm	10.50
Vanilleeis	11.50
Kirsch	11.50
Zuger Kirschtorte	5.50
Dessert Buffet (ab 20 Personen)	28.50
Gedeck-Zuschlag für mitgebrachte Torten oder Dessert	5.00
Zum Kaffee	
Friandises (4 Stück)	5.50