

Hausgemachte Gerichte für Geniesser – für Ihre Gäste oder den Vorrat

Die meisten Gerichte können auch portioniert bezogen werden,
um sie auf Vorrat tiefzukühlen.

Apéritif

Portion à 10 Stück, Preis CHF pro Portion

Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln	18.00
Hackfleischkügelchen mit Chili-Peperonigelée	22.00
Würzige Pouletsaté-Spiessli mit Chili-Koriander Dip	22.00
Dillgurken mit Rauchlachs	25.00
Peperoniröllchen mit Oliven und Sardellen	28.00
Knusperoliven Grüne Oliven in Parmesan-Mandelkruste	16.50
Pumpernickel mit Rauchforellenmousse	25.00

Vorspeisen

Suppe nach Lust und Laune mind. 2 Liter ab Kalte Gurkensuppe mit Pfefferminze, Rauchige Süsskartoffel-Rüblisuppe, Melonensuppe mit Portwein und Basilikum, Sellerie mit Peterlipesto	22.00/l
Marinierter Lachs mit Ingwer-Korianderdip ab 1 kg Mariniert mit Limetten, Zitronengras, Ajowan und Olivenöl	Tagespreis
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Fenchelsalat	22.00
Gemüsecarpaccio mit Kerbel und Wachtelei	19.50

Hauptgerichte

Beilagen nach Absprache, nicht im Preis inbegriffen.
Herkunft Fleisch: Schweiz, Fisch: Europa

Quiche mit Chorizo-Peperoni und Peperoncini für 4-5 Personen ab oder mit Fenchel-Apfel, Lorraine, Geisskäse-Aubergines, Chicorée-Schinken	28.00
Filisurer Fleischkuchen für 4-5 Personen Unser liebstes Familienrezept	38.00
Lasagne mit Parmesan Kruste mind. 4 Portionen ab mit Rindshackfleisch-, Fisch-Spinat- oder Tomaten-Gemüsefüllung	18.00
Schweinsfilet im Blätterteig mit Aprikosen-Rohschinkenfüllung	58.00/kg
Ganzer Fisch in der Folie Gefüllt mit Gemüse, Kräutern und Salzzitronen	Tagespreis
Lammhüftli mit Harissa-Auberginedip ab 6 Portionen	32.00

Red Thai Curry mit Kokosmilch mind. 6 Portionen ab Poulet, Fisch, Crevetten oder einfach nur kleine Aubergines, Okra, Zwiebeln	28.00
Tomaten-Zwiebelcrumble mit Kräutern ab 6 Portionen	25.00
Feingemachte Saucen	
Hausgemachte Salatsaucen 250 ml ab Honig-Balsamico-, French-, Kräuter-, Portwein-, Holunderblüten-Dressing	12.50
Pastasaucen mind. 2 kg ab Sommerfrische Tomatensauce, Ragù alla Bolognese, weisse Bohnen mit Speck und Salbei, Ofenpeperoni-Schalotten	22.00/kg
Pesto zu Pasta, Crostini oder Antipasti 200 g ab Arvennüssli-Bergthymian, Pesto Genovese, Pistache-Peterli, pikante Pesto Rosso	12.00
Gewürzbutter zu Grilliertem 250 g ab Gartenkräuter-, Puschlaver Pesteda-, Haselnuss-, Rucola-Zitrone-, grüner Pfeffer-Cognac-, Sardellen-, Gascogner Knoblauchbutter	12.50
Desserts Ab 6 Portionen	
Griessköppli mit Beerencoulis und Verveine	9.50
Fruchtsalat mit Pfefferminze und Zitronenmelisse	8.50
Dunkle Schokoladenmousse im Glas	9.50
Limettentarte für ca. 6 Personen	32.00
Himmlicher Schokoladekuchen	38.00
Riesen Marmorgugelhopf für ca. 15 Personen Saftig mit Schoggistückli und Mandelsplittern	58.00

Beratung	Ich berate Sie gerne und stelle Ihnen Menus nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen. Mögen Sie Währschaftes, ein Fischmenu, Asiatisches, lieber Schweizer Spezialitäten, Antipasti, ein Grillfest, einen Geburtstagkuchen oder ein Dessertbuffet? Die Gerichte werden servierbereit auf Platten geliefert. Die warmen Speisen können nach einer Kochanleitung leicht selber aufgewärmt oder fertig gekocht werden. Beilagen auf Anfrage.
Bestellung	Bitte bestellen Sie mindestens 6 Werktage im Voraus, um die einwandfreie Qualität der Bestellung zu garantieren.
Abholung	Ihre Bestellung kann auf Vereinbarung abgeholt werden.
Lieferung	Lieferungen erfolgen nach Absprache für CHF 55.00 pro Stunde.

**Ich freue mich auf Ihre Bestellung:
d.boutilly@feingemachtes.ch oder Telefon 079 940 30 81**