



Ostermenü für kulinarische Frühlingsgefühle

S'OsterChistli kann auf folgende Daten bestellt werden

Donnerstag 02. April 26	(abholbereit ab Rampe)	14:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Samstag 04. April 26	(abholbereit ab Rampe)	14:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Auf Wunsch Hauslieferung / Lieferregion und Preis auf Anfrage

Apéro	<u>"Oster Cocktail" Gin- Holunderinfusion mit Wild Beery Tonic</u>
Häppchen	<u>Kleine Frühlingsrollen gefüllt mit Asia-Gemüse, dazu frischer sweet Chilidip</u>
Salat	<u>Ostersalat mit Spargel und Artischockenherzen</u> Weisser und grüner Spargel, Artischockenherzen und Ofentomatenfilets dazu Kräuter-Vinaigrette, mit Orangen Balsamico, Haselnussöl und Blütengewürz
Brot	Ciabattastick's mit grünen Oliven
Vorspeise (warm)	<u>Skeifilet mit Zitronensauce und Bärlauchspinat</u> Winterkabeljau-Rückenfilet (FAO27/NOR) mit Zitronen- Basilikumrahmsauce serviert auf sautiertem Blattspinat mit Bärlauchpesto
Hauptgang	<u>Kalbs-Kotelette "Café de Paris" mit Gemüsebündeli und Rosmarinkartoffeln</u> Kalbskotellete (Swiss Farm) 2 Stück ca. 250gr, vorgrilliert zum wärmen im Ofen dazu hausgemachte Café de Paris Sauce, mit frischen Gartenkräutern frisches Gemüseplättli und kleine Thymiankartoffeln
Dessert	<u>Dessertteller "OsterGrüessli"</u> Timbale mit Crème Fraîche, Bourbon Vanille, Erdbeerspiegel und Zuckerteigboden angerichtet auf Erdbeer-Carpaccio, mariniert mit Rhabarberkompott und garniert zum Kaffee... süsses Osternestli
<u>Weinempfehlung für den grossen Genuss</u>	
Rotwein Parker / 91 Falstaff / 92	<u>Il Bruciato DOC 2023 / Guado al Tasso Bolgheri - Marchesi Antinori</u> Syrah, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Toskana / Italien / 75cl Intensive, dichte Nase. Duftend nach Waldbeeren, Cassis, Mocca, warmem Rauch und dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein grosser, mundfüllender, aromatischer Wein mit viel Schmelz und kernigen Textur. Der Abgang ist lang und ausgeprägt .

Preis pro Chistli (für 2 Pers. ohne Wein)

210.00 Fr. (inkl. MwSt.)

Preis pro Chistli (für 2 Pers. mit Wein)

240.00 Fr. (inkl. MwSt.)

Zahlbar nach Bestellung vor Auslieferung
IBAN CH71 0900 0000 8004 4723 3

(zuzüglich bei Lieferung, Preis nach Absprache)

Bestellungen nehmen wir gerne entgegen

per Telefon: 044/726 00 70

per Mail: info@gold-line.ch

Bitte bestellt Euer GnussChistli mind. 3 Arbeitstage vor Lieferdatum

Mir wünschet Eu es schös Osterfäscht mit Familie und Fründe
Liebi Grüess us de GoldLine Chuchi... Eue Schöni

GnussChistli - GoldLine Catering / Zugerstrasse 90 / 8810 Horgen
044 726 00 70 / info@gold-line.ch / www.gold-line.ch