

HÖRNLI - KNONAU DAS DORFRESTAURANT

BANKETTVORSCHLÄGE

Roger und Fränzi Marty
Uttenbergstrasse 1 / CH-8934 Knonau
Tel. 044 767 02 92 / Fax. 044 767 02 59
www.hornli-knonau.ch / info@hoernli-knonau.ch

Herzlich Willkommen im Hörnli-Knonau

Wir freuen uns, Ihnen unsere neuen Menuvorschläge zu überreichen.

Da ein unvergesslicher Anlass kein Glückspiel ist, schneiden wir Ihr Fest nach Ihren Massen, so individuell wie Sie es sich wünschen.

Lassen Sie sich von uns dazu einladen, unser Angebot in Ruhe durchzublättern, und überzeugen Sie sich selbst von den Möglichkeiten, die wir Ihnen zu bieten haben.

Worauf wir Wert legen:

Der Gast steht immer im Mittelpunkt unserer Bemühungen.

Qualität aus Tradition geht uns über alles.

Die Frische unserer Produkte und die Zubereitung in letzter Minute mit feinstem Handwerk sind für Auge und Gaumen spürbar.

Für Fragen, Auskünfte und die Besprechung stehen Ihnen
Roger und Fränzi Marty
selbstverständlich gerne zur Verfügung.

APÉRO ODER STEHPARTY

KALTE SNACKS

Gemüsestängeli mit 3 Dip-Saucen	pro Person	Fr.	5.00
Früchtespiessli	pro Stück	Fr.	2.00
Mozzarella-Tomaten-Spiessli	pro Stück	Fr.	2.00
Hobelkäse	pro 100gr.	Fr.	2.20
Baguettinotranche belegt mit Rindstartar mit Eimousse mit Gemüse mousse mit Lachstartar	pro Stück	Fr.	2.90
Bündnerfleisch gefüllt mit Frischkäse	pro Stück	Fr.	2.50
Lachsrolle gefüllt mit Cantadou	pro Stück	Fr.	2.50
Marinierte Oliven	pro 100gr.	Fr.	4.50
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	Fr.	1.80

WARME SNACKS

Hacktätschli 50gr.	pro Stück	Fr.	1.00
Rassige Chili Grilli	pro Stück	Fr.	1.00
Chipolata	pro Stück	Fr.	1.00
Käseküchlein	pro Stück	Fr.	2.00
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr.	2.00
Mini Frühlingsrollen	pro Stück	Fr.	1.50
Riesencrevetten frittiert mit Sweet Chilisaucce	pro Stück	Fr.	2.00

SUPPEN

Consommé mit Gemüsestreifen	Fr.	7.00
Consommé mit hausgemachten Flädli	Fr.	7.00
Consommé mit Sherry	Fr.	7.50
Consommé mit Ei	Fr.	7.50
Tessiner Minestrone	Fr.	8.00
Gerstensuppe	Fr.	8.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr.	8.50
Steinpilzcrèmesuppe	Fr.	8.50
Curryschaumsuppe mit Mandelsplitter	Fr.	8.50

KALTE VORSPEISEN

Marktfrischer Blattsalat	Fr.	7.50
Gemischter Salat (6 Sorten)	Fr.	10.00
Nüsslisalat „Mimosa“	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen	Fr.	12.50
Rauchfischteller mit Meerrettichschaum	Fr.	16.50
Melone mit Rohschinken	Fr.	14.00
Kleiner Gourmetteller (saisonale Köstlichkeiten)	Fr.	16.50
Tatar Symphonie (Rind, Gemüse, Lachs) mit Toastbrot	Fr.	16.50

WARME VORSPEISEN

Pilzragoût im Blätterteigpastetli	Fr.	14.50
Pasta Tricolore mit grünem und rotem Pesto und aglio e olio	Fr.	12.50
Steinpilzravioli an Salbeibutter	Fr.	12.50
Black Tiger Gambas mit Kräuterschaum auf Reisbeet	Fr.	18.50
Lachsmedaillons an Safransauce mit Blattspinat	Fr.	16.50

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Schweinsschulterbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock mit Rahm und Butter Gemüse garnitur	Fr. 23.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	Fr. 25.00
Schweinsfiletmedaillons an Curryrahmsauce US-Vitaminreis Früchte garnitur	Fr. 34.00
Schweinsfilet im Teig an Waldpilzsauce Kartoffelcroquetten Gemüse garnitur	Fr. 36.00
Hörnlisteak (der Geheimtipp im Teig) Gemüse garnitur	Fr. 36.00
Schweinsgeschnetzeltes nach Grossmutter's Art hausgemachte Eierspätzli	Fr. 22.50
Schweins Cordon-Bleu Pommes-Frites Grilltomate	Fr. 28.50

VOM POULET

Pouletbrust Piccata Spaghetti Napoli	Fr. 23.00
Pouletbrust Jardiniere an raffinierter Gemüsesauce hausgemachte Eierspätzli	Fr. 22.00
Trutenbrust geschnetzelt „Stroganoff“ hausgemachte Eierspätzli Blattspinat	Fr. 22.50

VOM KALB

Kalbsbraten aus dem Ofen an Merlottsauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur	Fr. 34.50
Kalbs-Saltimbocca an Marsalasaucce Risotto und Parmesan Tomate, Blattspinat	Fr. 36.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	Fr. 46.00

VOM RIND

Rindsschmorbraten „Burgunder-Art“ Kartoffelstock mit Rahm und Butter Rübligemüse, Blattspinat	Fr. 32.00
Suure Mocke (Rindssauerbraten) hausgemachte Eierspätzli Rotkraut mit glasierten Marroni	Fr. 34.00
Rindsgeschnetzeltes „Knonauer-Art“ Bratkartoffeln Blattspinat	Fr. 28.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ US-Vitaminreis Gemüse garnitur	Fr. 37.50
Roastbeef an Sauce Béarnaise Rösticroquetten Gemüse garnitur	Fr. 44.50
Trois-Filet Schweinsfilet an Currysauce, Butterreis und Frücht garnitur Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Butternudeln und Gemüse Rindsfilet an Sauce Béarnaise, Kartoffelcroquetten und Gemüse	Fr. 66.00

VOM LAMM

Lammrückenfilet „Provençale“ Fr. 36.50
Rösticroquetten
Gemüse garnitur

Lammracks knusprig gebraten an Cabernet-Sauvignon Sauce Fr. 36.50
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

VEGETARISCH

Gemüse Cordon-Bleu Fr. 23.50
Wedgeskartoffeln

Gemüsespiess Fr. 22.50
auf Risotto mit Parmesan

Gebackener Camembert Fr. 24.50
grosse Gemüse garnitur

Früchte-Curryragoût Fr. 22.50
US-Vitaminreis

AUS DEM WASSER

Pochiertes Saiblingfilet an Rislingschaum Fr. 28.00
auf Kartoffel-Lauchbeet

Lachsmedaillons gebraten an Dillrahmsauce Fr. 31.00
Safranrisotto
Spinatpaupiette

Forellenfilet meunière mit Mandelsplitter Fr. 29.50
US-Vitaminreis
Blattspinat

Egliknusperli mit Sauce Tartar Fr. 29.50
Peterlikartoffeln
Spinatgarnitur

VIEL UND GUET

ab 20 Personen

Diese Gerichte werden in grossen Schüsseln auf den Tisch gestellt und sind zum selber Schöpfen.

Chili con Carne rassig gewürzt Kartoffeln	pro Person	Fr. 19.50
Gehacktes mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse	pro Person	Fr. 16.50
Rebbergpfanne rassig gewürzt Penne, Kartoffeln, Frischgemüse, Schinkenwürfeli, Rauchwurstli, Zwiebeln, Knoblauch, gartenfrische Kräuter, Vollrahm	pro Person	Fr. 23.00
Äplermakkaronen Makkaronen, Kartoffeln, Rahm Speckstreifen, viel Zwiebelschwitze und Reibkäse	pro Person	Fr. 18.50
Saftgulasch (Rind) hausgemachte Eierspätzli	pro Person	Fr. 20.50
Buurehamm 2 Sorten Senf Kartoffelsalat garniert	pro Person	Fr. 25.00
Spaghetti-Plausch (wird als Buffet aufgestellt) Saucen: Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara Parmesan	pro Person	Fr. 19.50

HÖRNLI BUFFET ab 30 Personen

Salatbuffet:

Saisonale Blattsalate, Randen, Gurken,
Sellerie, Mais mit Peperoniwürfeli, Rüepli, Tomaten-Mozzarella
Brotcroûtons, gehackte Eier, Zwiebelringe
Französische und italienische Sauce

Brotkorb:

Helles und dunkles Zwirbelbrot

* * * * *

Hauptspeisen-Buffer:

Pouletbrust, Trutenstroganoff, hausgemachte Hacktätschli,
Roastbeef, Kalbsbraten, Lammracks
Pangasiusknusperli, Crevetten an Kräuterschaum

Saucen:

Hausgemachte Knoblauchbutter, Merlotjus,
Sauce Béarnaise, all'Arrabbiata, Bolognese

Beilagen:

Hausgemachte Eierspätzli, Kartoffelgratin, Penne Rigate
Wedgeskartoffeln, Rüebligemüse, Bohnen im Speckmantel,
Blumenkohl, Blattspinat, Tomate mit Käse überbacken

* * * * *

Dessertbuffet:

Eierlikörcreme, mini Caramelköppli, mini Panna Cotta,
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Fruchtsalat aus frischen Früchten,
diverse Kuchenstücke, Crèmeschnitte,
Mousse au Chocolat, Vacherinstange

pro Person Fr. 62.00

KNONAUER BUFFET ab 30 Personen

Salatbuffet:

10 saisonale Sorten
Brotcroûtons, gehackte Eier, Zwiebelringe
Französische und italienische Sauce

Brotkorb:

Helles und dunkles Zwirbelbrot

* * * * *

Hauptspeisen-Buffer:

Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinscarré, Lammcarré
ausgelöste Gambas

Saucen:

Rosmarinjus, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter auf Eis

Beilagen:

Hausgemachte Eierspätzli, Kartoffelgratin, US-Vitaminreis
Rübligemüse, Blumenkohl, Blattspinat, Grilltomate

* * * * *

Dessertbuffet:

Caramelköpfl, Panna Cotta mit Amarenakirschen, Fruchtsalat,
diverse Kuchenstücke, Mousse au Chocolat, gebrannte Crème

Käse-Platte garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen
Olivenöl und Pfeffermühle, Birnenbrot

pro Person Fr. 68.00

REBBERG BUFFET ab 30 Personen

Salatbuffet:

10 saisonale Sorten
Brotcroûtons, gehackte Eier, Zwiebelringe
Französische und italienische Sauce

Brotkorb:

Chrustenbrot, helles und dunkles Zwirbelbrot

* * * * *

Hauptspeisen-Buffer:

Schweinschulterbraten, Buurebratwurst, Ofenfleischkäse,
Hackbraten

Saucen:

Merlotsauce, Zwiebelsauce

Beilagen:

Hausgemachte Eierspätzli, Bratkartoffeln, Polenta
Dörrbohnen, Lauch- und Linsengemüse

* * * * *

Dessertbuffet:

Apfelstrudel mit Vanillesauce, saisonale Kuchenstücke,
gebrannte Crème, Süssmostcrème

pro Person Fr. 47.00

BUURE BUFFET ab 30 Personen

Suppe:

Gerstensuppe

Brotkorb:

Helles und dunkles Zwirbelbrot

* * * * *

Fleisch:

Siedfleisch ganz mager, geräuchte Rippli, Buurehamm

Beilagen:

Sudgemüse (Rüebli, Lauch, Sellerie)

Schnittlauchkartoffeln

Preiselbeeren, Meerrettich

2 Sorten Senf

* * * * *

Dessert:

Crèmeschnitte am Meter mit Schweizer Kirsch

pro Person

Fr. 42.00

RACLETTE BUFFET ab 20 Personen „So viel Sie mögen“

Diverse Raclettekäse (Natur, Paprika, Pfeffer)

Kleine Kartoffeln und frisches Zwirbelbrot

Silberzwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten, Ananas,
Specktranchen

pro Person Fr. 28.00

KÄSE FONDUE ab 10 Personen „So viel Sie mögen“

Von mild bis rezent

Serviert mit hellen und dunkel Brotwürfeli

pro Person Fr. 26.50

FONDUE CHINOISE ab 10 Personen „So viel Sie mögen“

Frische Bouillon

Fleisch:

Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch

Hausgemachte Saucen:

Tartar, Curry, Mexican, Knobli

Beilagen:

Gewürzgurken, Balsamicozwiebeln

Pommes-Frites oder Chips, US-Vitaminreis

pro Person Fr. 36.50

BRUNCH BUFFET ab 30 Personen

Brotkorb:

Butterzopf, helles und dunkles Zwirbelbrot
Rustico-, Butter-, Laugengipfeli

Hausgemachtes Birchermüsli, Früchtejoghurts, Cornflakes
Früchteplatte, Dörrzwetschgen
Butter, diverse Konfitüren

Käseteller:

garniert mit Kümmel, Nüssen, Birnenbrot
Olivenöl und Pfeffermühle

Kalte Platten:

Roastbeef, Rohschinken, Mortadella, Pasteten,
Schinken, Salami, Aufschnitte, Schwartenmagen
Rauchlachs, Gambas, Rauchfisch

Warm:

Rührei, Spiegeleier, Frühstückspeck, Rösti

* * * * *

Salatbuffet:

Diverse saisonale Sorten
Brotcroûtons, gehackte Eier, Zwiebelringe
Französische und italienische Sauce

* * * * *

Hauptspeisen-Buffer:

Buurehamm, Ofenfleischkäse, Kalbsbraten aus dem Ofen

Sauce:

Rosmarinjus

Beilagen:

Kartoffelgratin, Gemüse

Dessertbuffet:

Torten und Kuchen nach Saison,
diverse Crêmen, Apfelstrudel, Caramelköppli

* * * * *

Getränke:

Kaffee, Cappuccino, Tee,
Schoggi, heisse und kalte Milch,
Orangensaft, Mineralwasser

pro Person

Fr. 42.50

GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET ab 20 Personen

Brotkorb:

Butterzopf, helles und dunkles Zwirbelbrot
Rustico-, Butter-, Laugengipfeli

Hausgemachtes Birchermüsli, Cornflakes
Früchteplatte
Butter, diverse Konfitüren

Käseteller:

garniert mit Kümmel, Nüssen, Birnenbrot
Olivenöl und Pfeffermühle

Kalte Platten:

diverse Aufschnitte schön garniert

Warm:

Rührei, Spiegeleier, Frühstückspeck, Rösti

* * * * *

Getränke:

Kaffee, Cappuccino, Tee,
Schoggi, heisse und kalte Milch,
Orangensaft, Mineralwasser

pro Person Fr. 28.00

FEINE DESSERTS

Hausgemachte Caramelköpfl		Fr.	7.00
Panna Cotta mit Amarenakirschen		Fr.	7.00
Fruchtsalat aus frischen Früchten		Fr.	8.50
Ananasschiffli mit Vanilleglacé		Fr.	8.50
Hausgemachtes Mousse au Chocolat hell oder dunkel		Fr.	10.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce		Fr.	8.50
Crèmeschnitte am Meter	pro Person	Fr.	3.00
Lauwarme Waldbeeren mit Vanilleglacé und Mandelsplitter		Fr.	8.00
Hausgemachte gebrannte Crème mit viel Nidel		Fr.	6.00
Eierlikörcreme		Fr.	6.00
Verschiedene Kuchen und Torten	pro Stück	Fr.	5.50
Symphonie-Teller allerlei Köstlichkeiten		Fr.	11.00
Vacherin-Glacé S' Wunder		Fr.	7.50
Käseteller garniert mit Kümmel, Nüssen, Birnenbrot		Fr.	14.50

Gerne stellen wir für Sie ein Dessertbuffet zusammen

ohne Käse	Fr.	18.00
mit Käse	Fr.	25.00

UNSERE BUFFETS

HÖRNLI BUFFET

KNONAUER BUFFET

REBBERG BUFFET

BUURE BUFFET