

Spezialitäten "Le Gourmet/ex De Bernardi"

Abzuholen an der Reception des Hotels La Rinascente, Mario Hüttenmoser Via al Tazzino 3, Locarno

Vorbestellung min. 48 Stunden - 091 751 13 31

Aperitif

Häppchen mit geräuchertem Lachs, Krevetten	Fr.	2.-	
Kalbfleischbällchen CH mit dip	Fr.	2.-	
Spiesschen von Rohschinken CH und Melone	Fr.	2.-	
Mini Brötchen mit leicht pikantem Rindfleischtatare	Fr.	2.50	
Riesenkrevetten mit Speck und Sesam	Fr.	2.50	

Vegetarisch:

Mini Vol-au-vent mit Frischkäsemousse	Fr.	2.-	
Bruschette mit marinierten Tomaten	Fr.	2.-	
Sushi rolls mit dip	Fr.	2.-	
Mini Frühlingsrollen, Dip	Fr.	2.-	

Kalte Vorspeisen

Vitello tonnato	Fr.	5.50	100g
Krevettencocktail	Fr.	5.90	100g
Riesenkrevetten mit Orangenfilets	Fr.	7.90	100g
Roastbeef kalt	Fr.	6.90	100g
Rindfleischtatare	Fr.	6.90	100g

Pasta

Raviolini "De Bernardi" mit Fleischfüllung	Fr.	2.80	dz(80g)
Fleischlasagne	Fr.	9.50	porz.
Gemüselasagne	Fr.	8.50	porz.

Fondue chinoise Saucen

Tartare, Cocktail, Knoblauch, grüner Pfeffer, Curry, Mexikanisch	Fr.	5.80	1,5dl
--	-----	------	-------

Fertiggerichte

Kalbfleischroulade CH, Kräutersauce	Fr.	17.-	porz.
Rindsfilet CH im Teig "Wellington", Cognac Sauce	Fr.	35.-	porz.
Pouletwürfel CH an green curry mit asiatischem Gemüse	Fr.	15.-	porz.
Crêpes mit Ricotta-Spinatfüllung	Fr.	8.50	porz.

Beilagen

Bratkartoffeln	Fr.	3.50	porz.
Kartoffel Gratin	Fr.	3.50	porz.
Gemüsereis	Fr.	3.50	porz.
Gemüse Variation	Fr.	3.50	porz.

Dessert (Einzelportionen)

Mousse au cioccolato	Fr.	4.50	porz.
Frischer Fruchtsalat	Fr.	4.50	porz.
Tiramisu	Fr.	4.50	porz.

Auf Anfrage

Finger food, Buffet, Grill Spezialitäten, vegetarisch, vegan, Gerichte für Lebensmittelallergiker

Besuchen Sie unsere Homepage www.legourmetcatering.ch und verlangen Sie eine individuelle Offerte für ihren Event an. **Mario Hüttenmoser** und sein Team sind zur Verfügung wann und wo es nötig ist.