

Familie
Karin & Benno Dillier-Bieri
Etzelstrasse 126
8808 Pfäffikon SZ

Telefon: +41 (0) 55 420 21 93
Mobil: +41 (0) 79 604 14 50
Fax: +41 (0) 55 420 21 94

E-Mail: info@luetzelhof.ch
Internet: www.luetzelhof.ch



Menüs von Egli Catering Pfäffikon ab ca.15 Personen excl. Teller und Besteck
Serviceleistung Lützelhof: Abholung, Bereitstellung, Serviceperson, Besteck, Teller, Servietten, Fr.5 – 10 pro Person
Holzkohlen grill inkl. Grillperson Fr. 80.-

10

BROTE

Partybrötli 6 Sorten	CHF 0.90 / Stk.	Schraubenbrot in verschiedenen Variationen hell und dunkel	CHF 4.20 / Stk.
Bürli	CHF 1.20 / Stk.	Focacciabrot (Pizzabrot)	CHF 5.50 / Stk.
Brot am Meter dunkel	CHF 35.00 / Stk.	Urdinkelnbrot	CHF 4.80 / Stk.

SUPPEN

Bouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 5.00 / 2.5dl	Maiscremesuppe leicht pikant	CHF 6.00 / 2.5dl
Bouillon mit frischen Gemüsestreifen	CHF 5.00 / 2.5dl	Kokos-Limetten-Suppe mit Zitronengras	CHF 6.00 / 2.5dl
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und frischem Basilikum	CHF 5.50 / 2.5dl	Bündner Gerstensuppe	CHF 6.50 / 2.5dl
Blumenkohl-Safran-Suppe	CHF 6.00 / 2.5dl	Gulaschsuppe	CHF 8.00 / 2.5dl
Kürbissuppe	CHF 6.00 / 2.5dl	Gazpacho kalte Tomatensuppe mit frischem Basilikum	CHF 5.50 / 2.5dl
Karotten-Ingwer-Suppe	CHF 6.00 / 2.5dl		

11

SALATE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und gehacktem Ei	CHF 5.50 / p.P.	10 Sorten Salat Variationen in Schüssel	ab CHF 16.00 / p.P.
Caesar Salad Lattichsalat mit gebratenem Speck, Parmesan und Brotcroûtons	CHF 6.50 / p.P.	Salatvariationen Auswahl von erlesenen Blattsalaten mit Kernen, Croûtons und zweierlei Dressing Kartoffeln Tomaten-Mozzarella Cherrytomaten mit Burrata Gurken Sellerie Mais Rüebli Griechischer Salat Reiscurry Mini Pennesalat Couscous Sommersalat Linsensalat Randen mit Apfelwürfeln Stangensellerie mit Fetakäse Glasnudelsalat Chabissalat mit Speck roter Chabissalat mit geröstetem Sesam Bohnen	
Wave-Salat grün, «kleines Schüsseli» Blattsalat mit gerösteten Kernen	CHF 5.00 / Stk.		
Wave-Salat gemischt, «kleines Schüsseli» 4 Sorten Salat	CHF 6.00 / Stk.		
Kleiner gemischter Salat 5 Sorten auf Teller angerichtet	CHF 6.50 / Stk.		
3 Sorten Salat Variationen in Schüssel	ab CHF 7.50 / p.P.		
5 Sorten Salat Variationen in Schüssel	ab CHF 11.00 / p.P.		
7 Sorten Salat Variationen in Schüssel	ab CHF 13.50 / p.P.		



GRILL-PARTY

Grill-Party

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem wahren Grillplausch!

VOM RIND: Filet, Hohrückensteak, T-Bone-Steak, Knoblauchpfeffersteak, Rindshuftspiessli mit Speck, **VOM KALB:** Steak mariniert, Kotelett, Kalbshohrückensteak, Grillträumli (Kalbsplätzli mit hausgemachten Füllungen), **VOM SCHWEIN:** Partyfilet (Filet mit Speck umwickelt), Gourmetrollen mit Apfel, Schinken, Championfüllung, Appenzellersteak, Pizzasteak, **VOM POULET:** Hüttenschnitzel, Mini-Pouletspiessli, gefüllte Pouletbrüstli, **VOM LAMM:** Lammkotelett, Lammierstück an Kräuter-Knoblauch-Marinade, zarte Lammspiessli, **VOM FISCH:** Seelachs im Bananenblatt, Frischlachs, Crevettenspiessli, **KLEINE GRILLWÜRSTLI:** Kalb, Schwein, Curry, Argentinos, Pfeffer, Tessinerli, Chili, **VEG:** Gemüsespiessli, Grillkäse (Halloumi), Maiskolben, gefüllte Champignons, Gemüse-Burger

Gourmet-Grillplatte

von uns zusammengestellt, enthält ca. 280g / Person, vorbereitet in kleinen Stücken, um mehrmals zuzugreifen

CHF 19.00 – 30.00 / p.P.

Beilagen

Salatbuffet in verschiedenen Grössen

CHF 9.50 – 16.00 / p.P.

Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce CHF 3.50 / Stk.
Kartoffelgratin CHF 6.00 / p.P.
Safran-Risotto mit Steinpilzen CHF 9.50 / p.P.
Kartoffelspiessli mit Rosmarin & Speck CHF 3.50 / Stk.
kleine Ofenkartoffeln CHF 5.00 / p.P.
Brot am Meter CHF 35.00 / p.P.
Partybrötli CHF 0.90 / p.P.
Schraubenbrot (hell & dunkel) CHF 4.20 / p.P.



MENÜS

Menü 1

Rindsfilet am Stück gebraten mit Cognacpfeffersauce, Bavette-Nudeln, gefüllte Zucchini überbacken, Karotten-Broccoli-Gemüse CHF 48.00 / p.P.

Menü 2

Roastbeef im Kräutermantel, Kartoffelgratin, Bohnenbündel, Blumenkohl mit Ei Fr. 38.00 / p.P.

Menü 3

Kalbskarreebraten an Morchelsauce, Butternudeln, Broccoli mit Mandeln, gedämpfte Rüebli CHF 34.50 / p.P.

Menü 4

zartes Rindsfilet-Stroganoff, Trockenreis, buntes Gemüse CHF 34.00 / p.P.

Menü 5

Kalbschnitzel an feiner Rahmsauce, Butternudeln, gedämpfte Rüebli mit Lauchstreifen, Broccoli mit Mandeln CHF 29.50 / p.P.

Menü 6

Kalbsbraten an Portweinhrahmsauce mit sonnentrockneten Tomaten, Butternudeln, Ratatouille CHF 29.50 / p.P.

Menü 7

Schweinsfilet am Stück gebraten, Paprikarahmsauce, Ofenkartoffeln mit italienischen Kräutern, Blumenkohl-Broccoligemüse CHF 31.00 / p.P.

Menü 8

gebratenes Schweinsfilet, süss-saure Mangosauce, Basmati-Reis mit Sesam, Lauch-Tomaten-Gemüse CHF 31.00 / p.P.

Menü 9

Schweinskarreebraten mit Safrankräutersauce, Nudeln, Zucchini-Rüebli-Gemüse CHF 27.50 / p.P.

Menü 10

Schweinsfilet im Speckmantel mit feinsten Paprikarahmsauce, Butterreis, Broccoli mit Mandeln CHF 31.00 / p.P.

Menü 11

Schweinskotelett-Krone mit Jus, Kartoffelgratin, Bohnenbündel, Rüebli CHF 29.50 / p.P.

Menü 12

Schweinssteak gefüllt mit Schinken, Käse und Lauch an feinsten Whiskyrahmsauce, Nudeln, Rüebli, Broccoli mit Mandeln CHF 26.50 / p.P.

Menü 13

Wiener Rahmgulasch (Kalb), hausgemachte Eierspätzli, frisches Marktgemüse CHF 25.50 / p.P.

Menü 14

Kalbsgeschnetzeltes an feiner Calvadossauce, Gemüsepolenta, Bohnen mit Cherrytomaten CHF 28.00 / p.P.

Menü 15

Schweinsfiletpäckli mit feiner Gemüsefüllung, Nudeln, buntes Marktgemüse CHF 28.00 / p.P.

Menü 16

zarter Kalbshohrücken an Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, farbiges Gemüsebouquet CHF 29.00 / p.P.

Menü 17

Kalbsgeschnetzeltes an Ida's Liebesrahmsauce, Kräuternüdeli, Zucchini-Rüebli-Gemüse CHF 29.00 / p.P.

Menü 18

Kalbsschweidenbraten mit Bratenjus, Kartoffelstock, bunter Gemüsepotf CHF 27.50 / p.P.

Menü 19

Schweinssteak im Sauerrahm geschmort mit Speck-Knoblauch-Sauce, Nudeln, Gemüsepotf CHF 27.50 / p.P.

Menü 20

Kalbsplätzli mit Steinpilzfüllung an delikater Sauce, Nudeln, Blattspinat, Rüebli CHF 28.00 / p.P.

Menü 21

Rindfleischwürfel an Whiskyrahmsauce, Kartoffelstock, buntes Gemüse CHF 34.00 / p.P.

Menü 22

Schweinsfilet im Blätterteig, Kartoffelgratin, Kohlräbli an weisser Kräutersauce, Rüebli, Broccoli mit Mandeln CHF 25.00 / p.P.

Menü 23
gebratenes Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce mit Kokosmilch, Basmatireis mit Sesam, Wokgemüse CHF 22.00 / p.P.

Menü 24
saftiges Pouletbrüstli gebraten an köstlicher Zwiebel-Sahnesauce, Reis, bunte Gemüsevariation CHF 18.50 / p.P.

Menü 25
Pouletbrüstli gefüllt mit Ruccola, getrockneten Tomaten, Taleggiokäse, Spargel-Risotto, Ratatouille, Bohnen CHF 22.50 / p.P.

Menü 26
Pariserbraten (Schwein) mit Portweinjus, Kartoffelgratin, Bohnen, Rübli CHF 21.00 / p.P.

Menü 27
Pulled Pork mit BBQ-Sauce, Ofenkartoffel oder Bürlü, Salat, Tomaten, Gurken & rote Zwiebeln CHF 18.00 / p.P.

Menü 28
Schweinsbraten vom Grill mit Bratenjus, Risotto mit Pilzen, Bohnen mit Cherrytomaten CHF 22.00 / p.P.

Menü 29
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten, Trockenreis CHF 18.00 / p.P.

Menü 30
zarte Pouletbrüstli mit Spinatfüllung an süss-saurer Sauce, Wildreis, Wokgemüse CHF 19.50 / p.P.

Menü 31
Schinken im Brotteig, Blattsalat, Tomaten-Mozzarella, Kartoffelsalat, Maissalat CHF 21.50 / p.P.

Menü 32
heisser Bauernsaftschinken, Kartoffelsalat, Bohnensalat, Tomaten-Mozzarella, Maissalat CHF 20.50 / p.P.

Menü 33
Kalbsbrust gefüllt mit Jus, Kartoffelstock, Rübli, Broccoli mit Mandeln CHF 20.50 / p.P.

Menü 34
Piccata milanese vom Poulet, Spaghetti, Tomatensauce mit frischem Basilikum, Broccoli mit Mandeln CHF 19.00 / p.P.

Menü 35
Pouletbrüstli im Teig, bunter Blattsalat mit Kernen, Rübli-salat, Gurken mit Peperonistreifen, Reiscurrysalat CHF 19.00 / p.P.

Menü 36
Gehacktes vom Rind, Hörnli, Apfelmus CHF 14.00 / p.P.

Menü 37
Mexicangeschnetzeltes mit Mais und Peperonistreifen (Schwein), Trockenreis CHF 17.00 / p.P.

Menü 38
Jambalaya – kreolisches Reisgericht mit Schweinsfilet & Pouletstreifen, Reis CHF 20.50 / p.P.

Menü 39
Mah-Mee – indonesisches Nudelgericht mit Kalbs-, Schweins- oder Pouletwürfel, auf Wunsch auch mit Crevetten CHF 21.50 / p.P.

Menü 40
Paella Valenciana, das bekannte «spanische Nationalgericht» mit Safranreis, Peperoni, Erbsen, Tomaten, schwarze Oliven, Poulet, Schweinswürfel, Crevetten CHF 19.50 / p.P.

Menü 41
Spaghettiplausch mit wunderbaren Saucen: Bolognese, Carbonara, Pesto, Diavolo (scharf) CHF 19.50 / p.P.

Menü 42
hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch CHF 15.00 / p.P.

Menü 43
Knusperhexe (Spezialfleischkäse), Kartoffelgratin CHF 14.00 / p.P.

Menü 44
Glärner Chüechli (Kalbfleisch), Alpsteinhüttligratin CHF 14.50 / p.P.

Menü 45
Chili con carne vom Rind, Tortilla-Chips, Bürlü CHF 13.50 / p.P.

Menü 46
Mistchraterli an hausgemachter Paprikasauce, Bürlü CHF 14.50 / p.P.

MENÜS VEGI

Süsskartoffel
mit Apfel und roter Zwiebel gebacken, serviert mit pikantem Humus / Dattelmousse CHF 12.00 / p.P.

Äplermagronen
mit heissem Apfelmus CHF 10.00 / p.P.

Tortelloni
mit Ricottaspinatfüllung an feinsten Käserahmsauce CHF 13.00 / p.P.

Safran-Risotto
mit Steinpilzen CHF 34.00 / p.P.

Gnocchi
mit frischer Tomatensauce und Basilikum CHF 10.50 / p.P.

Bavette-Nudeln
mit Gemüsepiccata und köstlicher Tomatenrahmsauce CHF 18.50 / p.P.

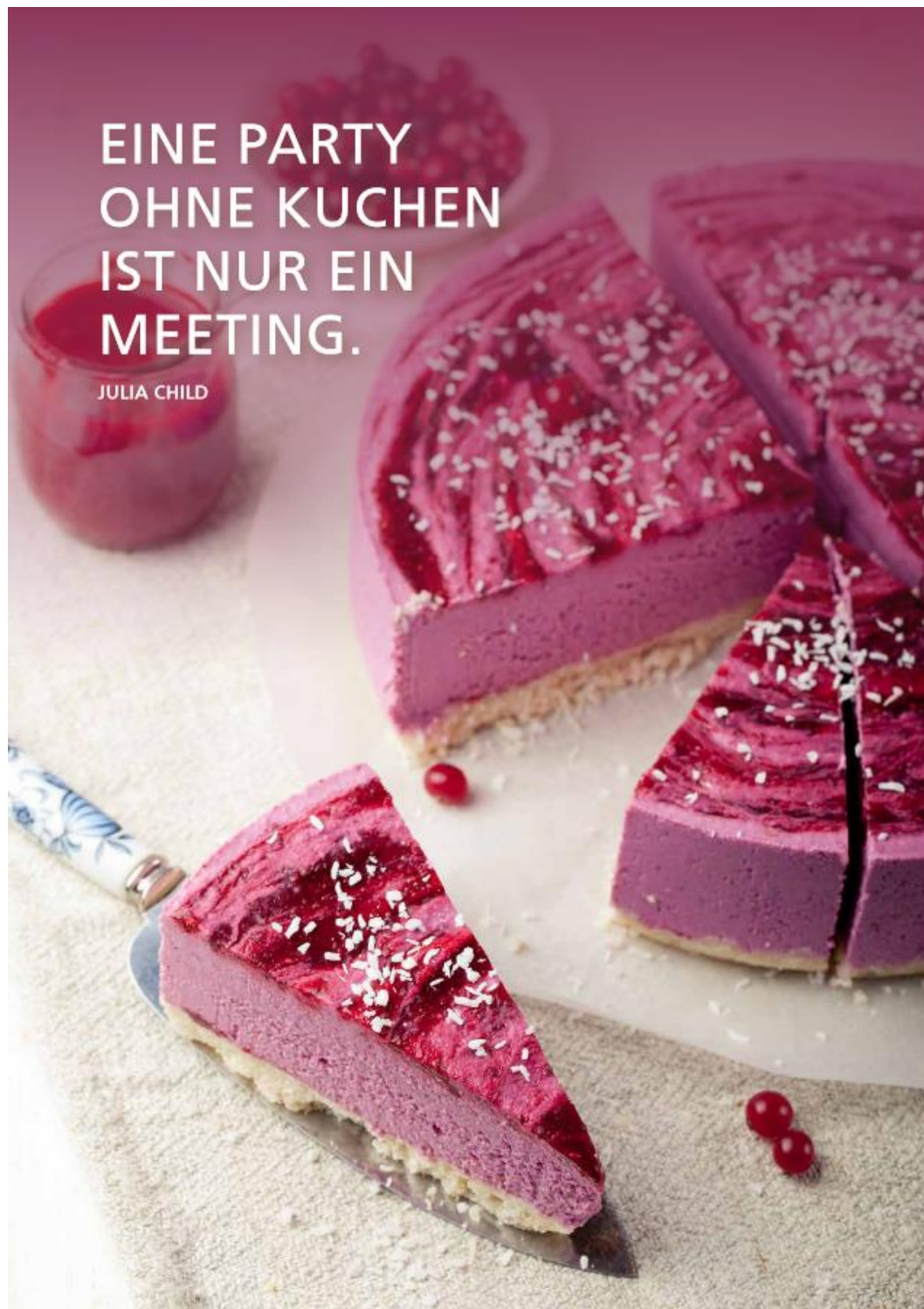
Gemüselasagne
mit auserwähltem frischem Gemüse CHF 13.50 / p.P.

Baked Potatoes
mit Gemüsefüllung überbacken CHF 8.50 / p.P.



EINE PARTY OHNE KUCHEN IST NUR EIN MEETING.

JULIA CHILD



DESSERTS

Frischer Fruchtsalat mit Rahm ohne Rahm	CHF 8.50 / p.P. CHF 7.50 / p.P.	Zitronenquarkcreme mit frischen Beeren	CHF 7.50 / p.P.
Exotischer Fruchtsalat	CHF 9.50 / p.P.	Schoggi-Erdbeeren	CHF 1.30 / Stk.
Schokoladenliebe dunkles & weisses Schokoladenmousse	CHF 7.50 / p.P.	Zimtparfait mit Zwetschgensauce	CHF 7.50 / p.P.
Panna Cotta mit frischer Beerengarnitur	CHF 7.50 / p.P.	Kaiserschmarrn (warm) mit Zwetschgenkompott	CHF 9.50 / p.P.
Tiramisu	CHF 7.50 / p.P.	Zitronenkuchen	CHF 3.00 / Stk.
Himbeer-Tiramisu	CHF 7.50 / p.P.	Schoggikuchen	CHF 3.00 / Stk.
Gebrannte Creme	CHF 7.50 / p.P.	Kleine Mandelgipfel	CHF 1.40 / Stk.
Süssmostcreme	CHF 7.50 / p.P.	Schoggiwürfel mit feuchter Kokosglasur	CHF 1.50 / Stk.
Vanillemousse mit Zimtzwetschgen	CHF 7.50 / p.P.	Mini-Patisserie Cremeschnittli, Früchtetörtli Schwedentörtli, Schwarzwälder	CHF 2.80 / Stk.
Ananasmousse mit Früchten garniert	CHF 7.50 / p.P.	Konfekt in verschiedenen Variationen	CHF 74.00 / kg
Mangomousse	CHF 7.50 / p.P.	Muotathaler Rahmkirschtorte	CHF 7.50 / Stk.
Bailey's-Creme	CHF 8.50 / p.P.	Vacherintorte mit verschiedenen Aromen	CHF 8.50 / Stk.
Waldbeerencreme	CHF 7.50 / p.P.	Dessert im Gläsli diverse Mousses & Cremen	CHF 3.80 / Stk.
Meringue mit Rahm	CHF 4.00 / p.P.		
Frozen Yoghurt Becher mit Beeren & Mandeln	CHF 3.50 / p.P.		
Frische Beeren mit Rahm	CHF 7.50 / p.P.		

DESSERT-BUFFET

Dessert-Bufferet «Bella Italia» frischer Fruchtsalat Tiramisu weisses Toblerone- mousse Mangomousse Eiskaffeemousse Mascarponecreme mit frischen Waldbeeren Panna Cotta Konfekt Kuchenstücke gemischt	CHF 17.00 / p.P.	Dessert-Bufferet «Fantastic» frische Früchteplatte Schoggimousse Mangomousse Beerenträumli Gebrannte Creme Himbeer-Tiramisu Mini-Patisserie: kleine Cremeschnittli, Früchtetörtli etc. Schoggiwürfel mit feuchter Kokos- glasur Schoggi-Erdbeeren Kuchenvariationen Manchego mit Feigensenf	CHF 21.00 / p.P.
Dessert-Bufferet 5 Desserts nach Ihrer Wahl	CHF 14.00 / p.P.	Käse-Bufferet	CHF 14.00 / p.P.