

Menüvorschläge für Trauerfeiern

Sehr geehrte Trauerfamilie

Die Zeit unmittelbar nach dem Tod einer geliebten Person ist oft mit viel Stress verbunden. In kurzer Zeit müssen im Zusammenhang mit der Beisetzung und der Trauerfeier viele Entscheidungen getroffen werden, gerade wenn man sich nach Ruhe und Besinnlichkeit sehnt.

Gerne stellen wir Ihnen unsere langjährige Erfahrung zur Verfügung, um die Organisation des Leidmahls so einfach wie möglich zu machen. Wir haben deshalb die folgenden, bewährten Menüvorschläge zusammengestellt. Oft ist es nicht einfach, bei der Planung die Anzahl der Trauernden zu schätzen. Diese Menüs ermöglichen es uns, schnell zu reagieren, wenn mehr oder weniger Gäste kommen als erwartet und wir verrechnen nur die Anzahl der tatsächlich konsumierten Essen. Die Preise der Menüs sind in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei allen Hauptgängen ist der Nachservice im Preis inbegriffen.

Selbstverständlich stellen wir auch gerne ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Falls Sie die Tische mit Blumen oder Kerzen schmücken möchten, empfehlen wir eine vorgängige Besichtigung des Saales, bei der wir auch vereinbaren können, wann der Raum eingerichtet werden kann. Wir stellen Ihnen gerne unseren Projektor mit Leinwand oder Bildschirm für die Trauerfeier zur Verfügung, raten aber, die Technik rechtzeitig auszuprobieren.

Sollten Sie neben dem eigentlichen Leidmahl einen Apéro oder ein kaltes Plättchen für einen Teil der Trauernden, zum Beispiel die Vereine, vorgesehen haben, bitten wir Sie, das bereits in der Kirche zu kommunizieren.

Gerne beraten wir Sie persönlich und zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten. Wir bitten Sie, vorgängig einen Termin zu vereinbaren, damit wir uns auch genügend Zeit für Sie nehmen können.

Quirin Schaer und Team



Hotel Drei Könige
Paracelsuspark 1
8840 Einsiedeln
+41 (0)55 418 00 00
info@hotel-dreikoenige.ch
www.hotel-dreikoenige.ch

Vorspeisen

Tagessuppe
5.50

Rindskraftbrühe mit Portwein
parfümiert
8.50

Tomatensuppe mit Rahmhaube
9.50

Menüsalat
5.50

Gemischter Salat mit Salatbouquet
9.50

Salatbouquet mit gebratenem
Speck und Brotcroûtons
11.50

Poulet

Menü 100
«Riz Casimir»
Pouletstreifen an Curryrahmsauce
Basmatireis mit Früchten
29.00

Menü 101
Pouletstreifen «Stroganoff» mit
Peperoni und Essiggurkenstreifen
imNudelnest
28.00

Schweinefleisch

Menü 110
Einsiedler Ofetuurlì mit Speckstreifen
(Käse-Zwiebelquiche mit Kartoffelteig)
Salatgarnitur
21.50

Menü 111
Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebeilage
30.00

Menü 112
Schweins-Piccata «Mailänder Art»
Safranrisotto und Gemüsebeilage
35.00

Menü 113
Feiner Hackbraten (Schweins- und Rindfleisch)
mit Rahmsauce
Kartoffelstock und Gemüsebeilage
32.00

Menü 114
Knuspriger Schweinsschulterbraten mit
Rotwein-Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüsebeilage
38.00

Menü 115
Schweinscarréebraten gespickt mit
Zwetschgen an Bratenjus
Hausgemachte Spätzli und Gemüsebeilage
39.00

Kalbfleisch

Menü 120

Luzerner Blätterteigpastetli mit
Kalbsbrätchügeli und
Champignons an Rahmsauce,
grüne Erbsen und Karotten

28.00

Menü 121

Zartes Kalbsschnitzel an
Zitronensauce Trockenreis und
Gemüsebeilage

35.00

Menü 122

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Champignonrahmsauce im
Röstipastetli

39.00

Rindfleisch

Menü 131

Rindsvoressen «Burgunder Art» an
kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock

34.00

Menü 132

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit
Peperoni und Essiggurkenstreifen
Hausgemachte Spätzli

36.00

Menü 133

Rindsschmorbraten «Burgunder Art» an
kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock, Gemüsebeilage

38.50

Fisch

Menü 140

Forellenfilet «Müllerin Art»
Salzkartoffeln, Blattspinat

29.50

Vegetarisch

Hierzu bieten wir Ihnen sehr
gerne unsere Gerichte aus der
à la carte oder dem
Tagesmenü an.

Menü 152

Hausgemachte Spätzlipfanne mit
Gemüse und mit Bergkäse
überbacken

25.00

Menü 153

Weissweinsrisotto mit
sautierten Pilzen

23.50

Menü 154

Kartoffelgnocchi mit
Lauch und Saisongemüse an
Tomaten-Peperoncinarahmsauce

25.00

Dessert

Hausgemachte
Früchtewähe
5.50

Schwarzwäldertorte
7.50

Gebrannte Crème
«Grossmutter Art»
8.50

«Felchlin»-Schokoladenmousse mit
Rahm
12.50

Coupe «Heisse Liebe» – Vanilleeis mit
heissen Himbeeren und Rahm
9.50

Hausgemachtes Parfait «Grand Marnier» mit
Waldbeerenkompott und Rahm
13.00

Fruchtsalat mit Vanilleeis und Rahm
11.50

