

Freddys

Für Ihren Anlass

**Bankett, Geburtstage, Taufe, Kommunion, Firmenessen
Vereinsanlässe oder Sonstige Festlichkeiten
Im Restaurant Können bis Zu 55 Personen Platz einnehmen
Auf der Terrasse bis zu 50 Personen.**

Ab 30 Personen Ist es auch möglich das ganze Restaurant für sich alleine zu Buchen. Geschlossene Gesellschaft.

Sie träumen von einem Event, Höhepunkt und erstklassigen Service zu einem einmaligen und unvergesslichen Ereignis wird? Dann ist das Freddys-Team Ihr idealer Partner!

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü-Ideen für Ihren Anlass (ab 15 Personen). Daraus können Sie selber Ihr ganz persönliches Essen komponieren. für einen gelungenen Anlass.

Wir beraten Sie in allen organisatorischen Fragen. Mit Herz und Engagement realisieren wir jeden Anlass.

Kontaktieren Sie Freddys und verlangen sie Fredi. Ob die Umsetzung Ihrer eigenen, speziellen Idee oder ein maßgeschneidertes Angebot: wichtig ist eine rechtzeitige Planung und Reservation. In einem persönlichen Gespräch können wir alle Wünsche und deren Umsetzung besprechen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter 041-4590404.

Erfahrung

Fredi sammelte seit über 30 Jahren Erfahrungen im Bankettbereich, und Catering Service Heute betreuen Ich mit einem hochstehenden Service und einer Topqualität der Speisen Veranstaltungen von 15 bis 60 Gästen vor Ort oder im Restaurant.

Qualität

Nach Möglichkeit verwenden Ich immer Frischprodukte ohne Konservierungsstoffen und veredele die Produkte zu kreativen Kompositionen. Beim Einkauf achte Ich insbesondere auf Qualität und Partnerschaft.

Das Freddys-Team

Konstruktive Kritik und Feedback unserer Gäste sind mir wichtig und motivieren mich täglich aufs Neue, eine Topleistung zu bieten. Ihren Anlass betreue Ich mit meiner Crew professionell und mit Leidenschaft. Einsatzpläne meiner Mitarbeiter für Catering erarbeiten wir in Zusammenarbeit mit Ihnen. Uns liegt viel daran, Ihren Anlass zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verführen und treffen Sie Ihre persönliche Auswahl.

Freddys

Bankettmenüs

Apero Variationen Ab 15 Personen

Classic Apero

Chips, Salzstängeli und Erdnüsse
Kirschtomaten –Mozzarella- Spiessli
Parmesanmöckli
Bruschetta mit Dörrtomaten-Tartar
Schinkengipfeli
Thunfisch Empanadas
Pro Person CHF 16.00

Swiss Apero

Chips, Salzsängeli und Erdnüschen
Sbrinzmöckli und Rahmtilsiter
Canapé mit Zwirbelbrot
Schinken ,Salami, Lachs und Ei
Militär Chässchnitte
Egliknusperli Tartarsauce
Pro Person 21.50

Californien Apero

Californian Rolls mit Sojasauce
Gemüse Cous-Cous im Glass
Asiatischer Rindfleisch Salat
Taccos mit Avocado und Salsa
Frühlingsrollen mit Süsser Chilisauc
Gemüse Pakoras mit Joghurt Dip
Chicken Wings mit BBQ Sauce
Pro Person 22.50

Freddys Apero

Guacamole mit Taco chips
Thunfisch Empanadas
Erbsenpüree mit Chorico
Lebermousse mit Portwein und Feigen
Orangenlachsschnitte mit Honig Senfsauce
BBQ Meatballs
Jalapenos mit Frischkäse im Knuspermantel
Pro Person 23.50

Kalte Teller & Platten für Apero

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Teller mit Bündnerfleisch | 24.50 |
| Teller Parmaschinken | 21.50 |
| Teller Salami Nostrano | 21.50 |
| Gemischte Mini Antipasti | 29.50 |
| Käseigel | 32.50 |
| Gemischte Platte mit Wurst Rohschinken Speck Salami und Käse für 2Personen | 29.- |
| Käseplatte für 2 Personen | 29.- |

Aperitif-Optionen Zum Ergänzen

Mindestbestellung 15 Stk Pro Sorte

Häppchen kalt

| | | |
|----------------------------------------------------------|-------|------|
| Zucchini-Röllchen mit Tomaten-Basilikumousse | Stück | 3.50 |
| Gurke mit Mexikanischer Guacamole und Taco-chip | Stück | 3.50 |
| Mais Ricottaplätzchen mit Aioli aus roten Paprikaschoten | Stück | 3.20 |
| Erbsenpüree mit Chorico im Glass serviert | Stück | 3.50 |
| Marinierte Lachsspieße mit Gurke an Wasabi Mayonnaise | Stück | 4.- |
| Ceviche von Garnelen mit Taco-chips | | |

Häppchen warm

| | | |
|-----------------------------------------------------|-------|------------|
| Gemüse Pakoras mit Kokosnuss-Minze-Chutney | Stück | 3.- |
| Gebratene Reismudeltaschen mit Schweinefleisch | Stück | 3.- |
| Gedämpfte Austern mit pikanter Tomaten-Gurken-Salsa | Stück | Tagespreis |
| Thunfisch empanadas Mexikanisch gewürzt | Stück | 3.- |
| Knusprige japanische Panko-Garnelen | Stück | 3.50 |
| Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet&Sour Dip | Stück | 3.50 |
| Jalapenos mit Frischkäse im Knuspermantel | | |

Canapés mit Fladenbrot

| | | |
|---------------------------------------------------------------|-------|------|
| Marinierter Orangenlachs mit Dillsensauce Zwiebeln und Kapern | Stück | 4.50 |
| Rindstartar mexikanischer Art | Stück | 4.50 |
| Mit Grillierter Aubergine an Tomaten Kräuter Salsa | Stück | 4.- |
| Paprika Kapern und gehobeltem Parmesan | Stück | 4.- |

Suppe im Aperero glass

| | | |
|-----------------------------|-------|-----|
| Kalte Tomatensuppe Gazpacho | Stück | 4.- |
| Kalte Gurkensuppe mit Dill | Stück | 4.- |
| Erbsen-Cappuccino | Stück | 4.- |
| Indische Linsensuppe | Stück | 4.- |
| Thaicurry suppe | Stück | 4.- |

Festliche Menus

Ab 10 Personen

Menü 1

Bunter Blattsalat mit Radisli ,Kresse
Und Brotcroutons mit
Weissem Balsamico Honig Dressing
CHF 8.50

Schweinsschnitzel mit
feiner Pilzrahmsauce
und Butternudeln
CHF 24.50

Karamellköpfler mit Rahm
und Früchten Garniert
CHF 6.50

Menü 3

Octopus Carpaccio auf Rucola
Mit einer Oliven-Tomaten Salsa
Mit Koriander und Limettensaft
CHF 18.50

Schweinsfilet medaillons mit
Tomatenchutney auf
Buntem Rahmgemüse mit Jungen
Butterkartoffeln
CHF 36.50

Hausgemachtes saisonales
Früchte- Tiramisu
CHF 10.50

Menü 2

Erbsen Cappuccino Suppe
CHF 7.50

Amerikanischer Rauchbraten vom
Schweinehals mit einer Rotweinsauce
Kartoffelstock und Saisonales Gemüse
CHF 26.50

San Francisco Fudge
Joghurt Sauerrahmcreme
mit Schokoladenbrownie
Karamellisierte Nüsse und Erdbeeren
CHF 9.50

Menü 4

Tomatensalat mit Mozzarella
und frischem Basilikum im Salatherzen
an Balsamico-Vinaigrette
CHF 14,00

Pouletbrust Big -Sur
Gefüllt mit Frischkäse Getrockneten
Tomaten und Kräutern umhüllt mit
Speck an Thymianjus auf Limetten
Risotto
CHF 29.50

Chefs 3erlei Creme ,Kuchen und Sorbet
CHF 12.50

Menu 5

Bresaola Carpaccio auf Rucola
Mit Parmesan Spänen
Und nativem Olivenöl
CHF 14.50

Minestrone mit Basilikum Pesto
CHF. 7.50

Rosa Gebratenes Roastbeef an
Bernaise Sauce Kartoffelgratin
Dauphinoise und Farbenfrohem Gemüse
CHF 41.50

Himbeersorbet mit Cheesecake und
Früchten Garniert
CHF 10.50

Menü 7

Glassnudelsalat mit gebratenen
Garnellen an Sweet Chilisauce
CHF 18.50

Hünerbrühe mit Poulet gewürz
Klösschen Stropilze und Frühlings
Zwiebeln
CHF 9.50

Rose Gebratene Entenbrust mit
Szechuanpeffersauce auf knusprigen
Eiernudeln und gebratenem Grünem
Spargel
CHF 38.50

Limettensorbet Sunrise
Mit Orangensaft und Campari
CHF 11.50

Menü 6

Gebratene Jakobsmuscheln mit
Tomaten und Kräutern an Knackigem
Safran Fenchelsalat
CHF 19.50

Klare Champignonsuppe mit Koriander
CHF 7.50

Rosa gebratener Lammrücken an
Portweinjus mit Sellerie Kartoffel-
Musseline und Buntes Gemüse
CHF 39.50

Schokoladenkuchen mit Kirschen-
Kompott und Vanilleglace
CHF 10.50

Menü 8

Ceviche Acapulco mit Tomatensalsa
mit Koriander Serviert mit Taco chips
CHF 14.50

Tomatierte Tortillasuppe mit Schwarzem
Chili Avocados und Sauerrahm
CHF 8.50

Rinderfilet mit Manchego Käse
Ranchera Salsa mit Tamarind
auf Maistortilla Serviert mit Tomatenreis
Bohnenpüree und Guacamole
CHF 52.50

Tequila Limetten Parfait
Knusprige Apfelbeignets mit Vanille
Frischkäse Creme und Früchten
CHD 12.50

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü Ab 10 Personen

Vorspeisen

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| Crevetten Cocktail mit Calipso Sauce | CHF 16.50 |
| Foccaciobrot mit Orangenlachs auf Rucola Zwiebeln Honig Senfsauce | CHF 18.50 |
| Gemüse Frühlingsrollen auf Glassnudelsalat und Süßen Chili Sauce | CHF 10.50 |
| Marinierter Lachs Lauwarm auf Erbsen Püree mit Wasabi Mayonaise | CHF 14.50 |
| Quesadilla mit Rancherasauce und Guacamole | CHF 12.50 |

Salate Vorspeise

| | |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Grüner Blattsalat mit Croutons | CHF 8.50 |
| Gemischter Salat | CHF 10.50 |
| Tomatensalat mit Balsamico Dressing und Gehackten Zwiebeln | CHF 7.50 |
| Nüsslisalat mit Speck Gehacktem Ei und Croutons (Saisonal) | CHF 14.50 |
| Glassnudelsalat an Limettendressing mit Gurken und Tomaten | CHF 8.50 |

Suppen

| | |
|--------------------------|----------|
| Bouillon mit Flädli | CHF 6.50 |
| Tomatensuppe | CHF 6.50 |
| Minestrone Suppe | CHF 6.50 |
| Gemüsecremesuppe | CHF 6.50 |
| Lauchkartoffelsuppe | CHF 6.50 |
| Thaicurry suppe | CHF 7.50 |
| Asia Gemüsesuppe | CHF 7.50 |
| Linsencurry Suppe | CHF 7.50 |
| Mexikanische Bohnensuppe | CHF 7.50 |

Fitnesteller

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Bunt gemischte Salate mit Melone | |
| Mit Pouletbrust | CHF 24.50 |
| Mit Schweinesteak vom Rücken | CHF 25.50 |
| Rinds Entrecote | CHF 38.50 |

Alle Fitnessteller Servieren wir mit Hausgemachter Kräuterbutter
Und jungen Kartoffeln
Salatdressing nach Wahl : French, Ceasar, Honig Balsamico
Oder Thousand Island Dressing

Salate Hauptgang

| | | |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Freddys | Wurstsalat Kalbfleischwurst, Gruyère käse Gurken Zwiebeln Paprika Mais Gekochtes Ei an Frenchdressing | CHF 21.50 |
| Pasquale | Lauwarmer Rindersteaksalat mit Gurken ,Zwiebeln Tomaten, Blatt Petersilie an Honig-Balsamico Dressing | CHF 32.50 |
| Sofia | Meeresfrüchte Salat mit Oliven an Kräuter Dressing | CHF 24.50 |
| Caesar | Eisbergsalat mit Speck, Parmesan und Brotcroutons Zusätzlich mit Gebratenen Pouletbrust Streifen | CHF 18.50 CHF 24.50 |
| Nisaise | Klassischer Thunfischsalat mit Oliven ,Tomaten Gurken ,Zwiebeln, Ei und Blattsalaten | CHF 22.50 |
| Asia | Glassnudelsalat mit Pouletbruststreifen und Gurken Zwiebeln, Tomaten und Koriander | CHF 24.50 |
| Western | Bunte Salate mit Mais ,Rüebli , Bohnen Croutons Speckstreifen und BBQ Chicken wings und BBQ Sauce | CHF 24.50 |
| Greek | Klassischer Feta Käse Salat mit Oliven Paprika Zwiebeln Gurken. Mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl | CHF 24.50 |
| Swiss | Knusprige Eglifilet mit Tartarsauce und Bunte Salate | CHF 28.50 |

Hauptgänge

Hauptgänge Poulet

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pouletgeschnetzeltes Campagniola: mit Champignon Grünem Pfeffer Gehackte Tomaten, Kräuter und Rahm Serviert mit Nudeln | CHF 24.50 |
| <u>Pouletbrust Big- Sur :</u> Gefüllt mit getrockneten Tomaten Mozzarella Frischer Basilikum, im Speckmantelgebraten Serviert auf Zitronen Risotto | CHF 28.50 |
| Gebratene Maispularde mit Portweinjus auf Kartoffelgnocchi Mit Buntem Gemüse | CHF 28.50 |
| Pouletbrust Picatta mit Safranrisotto und Tomatensauce | CHF 26.50 |
| Poulet geschnetzeltes Casimir im Reiring mit Früchten garniert | CHF 22.50 |
| Pouletbrust mit Champignonrahmsauce und Nudeln | CHF 24.50 |
| Gegrillte Pouletbrust mit Tomatenbutter Kroketten und Gemüse | CHF 24.50 |
| Pouletspiess Asiatisch Mariniert mit Buntem Gemüse und Basmati Reis | CHF 24.50 |
| Indisches Poulet Curry mit Fladenbrot und Basmati Reis | CHF 25.50 |
| Thai Curry Rot, Grün oder Gelb mit Jasminreis | CHF 25.50 |
| Königliches Thai Curry mit Jasminreis | CHF 25.50 |

Lassen Sie sich Beraten über die Unzähligen Gerichte mit Poulet

Ente

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gebratene Entenbrust auf Kräuter Kartoffelpüree und Grünem Spargel an Portweinsauce | CHF 38.50 |
| Gebratene Entenbrust an Austernsauce mit Buntem Gemüse Jasmin Reis | CHF 38.50 |

Rindfleisch

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelgratin Dauphinoise buntes Marktgemüse . Sauce nach Wahl: Bernaise oder Pfeffersauce | CHF 42.50 |
| Geschmorter Burgunder Rindsbraten in Rotwein Mit Kartoffelpüree Und Buntes Gemüse | CHF 29.50 |
| Ungarisches oder Alt Wienergulasch mit Kartoffelstoch Erbsli & Rüeblli | CHF 24.50 |
| Sauerbraten mit Spätzli und Tagesgemüse | CHF 26.50 |
| Entrecote mit Cafe de Paris Pommes Frites und Gemüse | CHF 39.50 |
| Rindsfiletwürfel Campagniola mit Butterreis | CHF 36.50 |
| Rindsfilet Medaillon Provencale auf Kartoffelgnocchi mit Gemüse | CHF 48.50 |
| Surf & Turf Entrecote mit Gebratenen Garnelen an Kräuter Tomaten Salsa mit Grünem Spargel und Jungen Kartoffeln | CHF 48.00 |

Schweinefleisch

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Freddys Spareribs mit BBQ Sauce Cole-Slaw Salat und Baked-Potatoes | CHF 31.50 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln | CHF 24.50 |
| Schweinssteak mit Teufelskruste aus Käse und Mexikanischer Gewürz-Mischung. Im offen überbacken mit Kartoffeln und Guacamole | CHF 28.50 |
| Schweinssteak mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Broccoli | CHF 26.50 |
| Kalifornischer Rauch Braten mit Rotweinsauce, Kartoffelstock Und Gemüse Freddys Lieblingsbraten | CHF 26.50 |
| Schweinsnierstück(Yosemite-Park) in Wacholer mariniert und Auf Tannenzweigen Niedergegart Rose ,Serviert auf Gebratenen Austernpilzen und Kartoffelpüree | CHF 32.50 |
| Schweinesteak Mexikanischer Sauce, Kartoffelecken und Gemüse | CHF 26.50 |
| Schweinsfiletmedaillon mit Tomaten Chutneys auf Rahmgemüse Mit Jungen Kartoffeln | CHF 36.50 |
| Holzfällersteak 250gr mit Kräuterbutter Kartoffelecken und Gemüse | CHF 25.50 |

Kalbfleisch

| | |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Geschnetzeltes Zürcher art mit Butterrösti | CHF 34.50 |
| Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce und Pappardelle | CHF 36.50 |
| Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti | CHF 32.50 |
| Kalbssteak mit Morchel Sauce Kartoffelgratin und Gemüse | CHF 48.50 |
| Scaloppine mit Marsala Auf Weißwein Risotto | CHF 36.50 |

Fisch und Meeresfrüchte

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Forellenfilet mit Mandelbutter Kartoffeln und Gemüse | CHF 28.50 |
| Gebackene Egli knusperli mit Tartarsauce, Kartoffeln und Gemüse | CHF 28.50 |
| Gebratenes Lachssteak mit Kräutern auf Kartoffellauch Gemüse | CHF 28.50 |
| Red-Snapperfilet Veracruz: Salsa mit Paprika, Oliven und Koreander mit Tomatenreis, Bohnenpüree und Guacamole | CHF 34.50 |
| Rotzackenbarsch gebraten mit Limettenjus Reis und Buntes Gemüse | CHF 32.50 |
| Barschfilet mit Austernsauce Pak-Choi und Jasmin Reis | CHF 28.50 |
| Gebratene Jakobsmuscheln mit Gemüse Fischsauce und Jasmin Reis | CHF 36.50 |
| Calamari mit Getrocknetem Chili und Knoblauch Serviert mit Reis | CHF 32.50 |
| Gebratene Garnelen Provencale mit Reis | CHF 34.50 |
| Moscardini in Rotwein mit Chili und Kräutern serviert mit Reis | CHF 34.50 |
| Meeresfrüchte San Diego mit Salsa Koreander und Oliven im Reising | CHF 34,50 |

Unkompliziert und Lecker

**Für Draussen oder Drinnen
Ab 15 Personen**

**Salatbuffet mit 8 Verschiedenen Salaten Brot und Butter
14.50**

Frisch aus der Riesen Pfanne (Draussen)

**Paella a la Valenciana mit Poulet Chorizo
Meeresfrüchte und Gemüse an Safranreis
CHF 28.50**

**Jambalaya Pfanne mit Crevetten Pouletfleisch
Lankornreis Chili Paprika (Kreolische Küche)
Scharf im Geschmack
CHF 28.50**

**Nasi-Goreng
Gebratener Jasmin reis mit Poulet Crevetten, Gemüse, Ei
Und Vielen Asiatischen Gewüzen
Scharf
CHF 28.50**

**Äpler-Makronen mit Speck und Zwiebeln
Rahm und Käse
CHF 19.50**

**Fishermans Mucheln San Francisco
Meeresfrüchte mit Muschelnudeln Getrocknetem Chili an Tomatensalsa
Mit Paprika Oliven und Kräutern
CHF 24.50**

**Penne Campagniola
Mit geschnetzeltem Poulet Tomaten Grünerpfeffer
Pilze und Kräutern
CHF 24.50**

**Buffets im Restaurant
auch für Catering
Ab 30 Personen**

**Antipasti
Salat
Vorspeisen**

Suppenstation

**Hauptgänge Klassisches Buffet
Oder Life Kochstation mit**

**Grillstation
Kochstation Pfanne
Plancha**

Dessertbuffet

**Nichts ist unmöglich alles ist Möglich Freddys Team lässt keine Wünsche offen
Es gibt Spezialitäten Rund um den Globus Die wir Frisch und Authentisch kochen**

**Ab 30 Personen Dürfen Sie das Restaurant auch Exklusiv Buchen
Geschlossene Gesellschaft**

**Für Catering
Geburtstage Familienfeier usw.
Verlangen Sie eine Offerte**