



## Munot Catering 2020

### Zum Apéro...

...sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder als Beginn eines stimmungsvollen Abends...

#### Kalt

##### **Gemischte Englisch Toast Canapées oder rustico Baguette**

mit Schinken, Salami, Antipasti, gehacktem Ei, Käse, Frischkäse, Brie oder Thonmousse

mit Rauchlachs, Rindfleischtatar, Crevetten, Mostbröckli oder Landrauschschinken

##### **Gefüllte Partybrötli**

mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Landrauschschinken, Thonmousse, geräuchertem Lachs oder Tete de Moine

##### **Holzerbaguette** (für ca. 10 Personen)

(rustica oder hell)

mit Schinken, Salami, Eiersalat, Antipasti

mit Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli

##### **Schaffhauser Munotbrötli mit Riesling und Hallauer Schinkenwurst**

##### **Birnenbrotecken mit Brie**

##### **Parmesanwürfel mit Trüffelhonig**

##### **Lachsrose auf Blinis**

##### **Crêpes-Roulade mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt**

##### **Thunfischsashimi im Sesammantel mit Dip**

#### Spiessli

##### **Tomaten-Mozzarella-Spiessli**

mariniert mit Fleur de Sel, Zitronenpfeffer und Basilikum

##### **Spiessli mit Melonen und Rohschinkensegel**

##### **Spiessli mit Antipasti „Verdura“**

mariniert mit Balsamico-Glace und Olivenöl

##### **Spiessli mit Appenzellerkäsewürfeln, garniert mit Trauben**

## Hombergerhaus

Ebnatstrasse 86 - 8200 Schaffhausen

Tel. +41 (0)52 631 35 10 - Fax. +41 (0)52 624 58 41 // [info@hombergerhaus.ch](mailto:info@hombergerhaus.ch) // [www.hombergerhaus.ch](http://www.hombergerhaus.ch)

## **Tartelettes**

Oliven/Rosmarin- oder Mürbeteigtartelettes gefüllt

mit Antipasti-Mousse oder leichter Thunfisch-Mousse

mit mildem Rauchlachs-Tatar oder Mostbröckli-Tatar

mit Roquefort–Praline an geröstetem Sesam

## **Kaltes im Glas**

Mostbröckli-Tatar mit Quark und Schnittlauch

Rauchlachs-Tatar

Crevetten-Cocktail

Raffiniertes Antipasti-Mousse

getrocknete Tomaten, Auberginen, Zucchetti, Oliven

Mediterraner Salat

Tomaten, Oliven, Gurken, frische Kräutern, Fetakäse, Knoblauch und Zwiebeln

Forelle-Rauchlachs Duett mit Pumpernickel

Mit Zitronenpfeffer marinierte Ananaswürfel im Glas

## **Warm**

Blätterteig–Gebäck mit Sesam, Mohn, Käse usw.

Mini-Schinkengipfeli

Wurst Weggli im Blätterteig

Gemüse - Brioche

Tomaten - Brioche

Speck - Brioche

Schaffhauser Waffel mediterran

## **Warmes in der Cocotte**

Vegetarisches Nasi Goreng mit viel Gemüse

Äpler Makronen *(vegetarisch oder mit Speck)*

Vegetarische Moussakà

**Hombergerhaus**

Ebnatstrasse 86 - 8200 Schaffhausen

## **Warmes im Glas**

**Gebratenes, mariniertes Pouletbrustspiessli auf Erdnussbuttersauce**

**Gebratenes, mariniertes Rindfleischspiessli auf Thai-Curry**

**Gebratenes Meat-Ball-Spiessli auf BBQ-Sauce**

**Lammspiessli mit Wasabi**

**Scampispiessli mit Lemondip**

## **Flammkuchen (½)**

„**Munot**“ (Speck, Böhle, Sauerrahm)

„**Rhyfall**“ (Lauch, geräucherte Forelle, Käse, Sauerrahm)

„**Hombergerhaus**“ (Rohschinken, Böhle, Lauch, Sauerrahm)

„**Chläggi**“ (vegetarisch mit saisonalem Belag)

„**Munotglöggli**“ (süess mit Apfel & Zimt)

## **Süss**

**Kleiner Schokoladenwürfel mit Ihrem Wunschlogo**

**Frischer Fruchtsalat im Weckglas**

**Fruchtspiessli**

**Fruchtkuchenwürfel**

**Brönnti Creme im Glas**

**Mousse au chocolat blanc et noir**

**Panna Cotta mit Waldbeeren im Glas**

## **Apéro „Fix und Fertig“**

**„Mini“** (5-teilig)

**Mini Schinkengipfeli (2Stück)**

**Oliven Tartelette mit Rauchlachs-Tartar**

**Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert**

**Blätterteig-Gebäck mit Sesam, Mohn, Käse usw.**

**„Klassik“** (7-teilig)

**Spiessli mit Melone und Rohschinkensegel (2 Stück)**

**Birnenbrotecken mit Brie**

**Tartelettes mit Thunfischmousse (2 Stück)**

**Blätterteig-Wurst-Weggli (2 Stück)**

**„Apero riche“** (6-teilig & Flammkuchen)

**Mediterraner Salat**

Tomaten, Oliven, Gurken, frische Kräuter, Fetakäse, Knoblauch, Zwiebel

**Tomaten/Mozzarella-Spiessli**

**Flammkuchen**

Frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten

**Äpler Makronen in der Cocotte**

**Frischer Fruchtsalat im Weckglas**

**Fruchtkuchenwürfel**

## **Kalte Vorspeisen**

Grüner Blattsalat mit saisonaler Garnitur in der Bowle

Gemischter Salat der Saison in der Bowle

Blattsalat mit Parmesanspänen an Balsamicodressing

Eisbergsalat in der Bowle mit gerösteten Speckstreifen

Salatbuffet mit 6 verschiedenen hausgemachten Salaten (als Vorspeise)

Salat- und Anitpastibuffet mit diversen Saucen (als Vorspeise)

Duett vom Lachs mit Salatbouquet an Kräutervinaigrette

Thunfischtranchen mit Wasabipesto & Salatbouquet an Walnussdressing

Vorspeisentriologie

Vorspeisenteller „Hombergerhaus“

## **Warme Vorspeisen**

Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry

Pilzrahmsuppe mit Kräutercroutons

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Schaffhauser Rieslingsuppe

Safranschaumsuppe mit Lachsstreifen

## **Traditionelles und Bodenständiges**

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock

Heisser Beinschinken mit Kartoffelgratin (oder Kartoffelsalat)

## **Fischgerichte**

Zanderfilet ``Müllerin Art`` mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Lachstranche auf Lauchbett mit Trockenreis

Regionale Forellenfilets mit Riesling- Kräuterschaum, Safranreis

Thunfischtranche rosa geraten auf Curryschaum mit Basmatireis

## **Geflügel**

Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
mit frischen Kräutern und Reis

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Salbei mit Gemüsenudeln

Pouletbrust ``Grand Marnier`` an Orangensauce mit Mandelreis

Truthahn – Piccata mit Tomatenrisotto

Saftiger Truthahnbrustbraten (Niedergar)  
an Portweinsauce mit Kartoffelkroketten

# Hombergerhaus

Ebnatstrasse 86 - 8200 Schaffhausen

Tel. +41 (0)52 631 35 10 - Fax. +41 (0)52 624 58 41 // [info@hombergerhaus.ch](mailto:info@hombergerhaus.ch) // [www.hombergerhaus.ch](http://www.hombergerhaus.ch)

## Schweinefleisch

Rahmschnitzel mit Champignons und hausgemachten Spätzli

Geschnetzeltes ``Wyborowa`` an Wodkarahmsauce, dazu Reis

Schweinschalsbraten mit Rotweinjus, dazu Kartoffelgratin

Mariniertes Schweinesteak mit Kräuterbutter  
und Tomaten – Paprikareis

Schweinscarrè an Pinot Noir Reduktion, dazu Butternudeln

## Kalbfleisch

Kalbsragout an Paprikarahmsauce mit hausgemachten Spätzli

Geschnetzeltes ``Zürcher Art`` an Pilzrahmsauce  
serviert mit Trockenreis

Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus und Risotto

Kalbscarré mit Cognacrahmsauce und Kartoffelgratin

Kalbssteak an Calvados – Quittensauce und Spätzli

Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce dazu Butternudeln

## Rindfleisch

Rindsragout „Burgunder Art“ mit hausgemachten Spätzli

Rindsschmorbraten „Merlot“ dazu Kartoffelstock

Rindsfilet an Trüffel – Barolosauce dazu Butternudeln

**Gemüse** als zusätzliche Beilage zu allen Gerichten

# Hombergerhaus

Ebnatstrasse 86 - 8200 Schaffhausen

Tel. +41 (0)52 631 35 10 - Fax. +41 (0)52 624 58 41 // [info@hombergerhaus.ch](mailto:info@hombergerhaus.ch) // [www.hombergerhaus.ch](http://www.hombergerhaus.ch)

## Süss und fein

**Gebrannte Creme mit Walnusskrokant**

**Mousse au chocolat blanc et noir**

**Apfelstrudel mit Vanillesauce**

**Pannacotta mit Waldbeeren**

**Creme catalana**

**Saisonale Desserttrilogie**

## Dessertbuffet

**Dessertbuffet Munot** ab 20 Personen

Mousse au chocolat blanc et noir, frischer Fruchtsalat, Munot – Schokoladenwürfel, Gebrannte Creme mit Walnusskrokant, Apfelkuchenschnitten

**Dessertbuffet Hombergerhaus** ab 20 Personen

Panna Cotta mit Waldbeeren, Tobleronemousse, Basler Lächerlimousse, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Crema Catalana, 3 verschiedene Glacesorten nach Ihren Wünschen, reichhaltige Früchteplatte und Käseauswahl mit Spezialbrot



# Hombergerhaus

Ebnatstrasse 86 - 8200 Schaffhausen

Tel. +41 (0)52 631 35 10 - Fax. +41 (0)52 624 58 41 // info@hombergerhaus.ch // www.hombergerhaus.ch

## Menu – Vorschläge

*weitere Menuvorschläge stellen wir Ihnen gern gemäss Ihren Vorstellungen zusammen.*

**Bouillion** mit Gemüsejulienne und Sherry

\*\*\*\*

**Hausgemachter Hackbraten „Grossmutter Art“** mit Kartoffelstock

\*\*\*\*

**Mousse au chocolat** blanc et noir

---

---

**Bunter Blattsalat** mit gebratenen Speckstreifen und Champignons  
an Haselnuss–Dressing begleitet von einem Gemüse–Brioche

\*\*\*\*\*

**Saltimbocca** von der Maispouardenbrust mit Salbei und Landrauchschinken  
an Rotweinjus, Safran-Risotto & saisonales Gemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Apfelkuchlein mit Vanillesauce

---

---

**Iceberg Salat „Caesar“** mit Knoblauch - Brot - Crôutons und Parmesan Spänen  
an Haus–Dressing, vereint mit kleiner Kürbis–Thymian–Quiche

\*\*\*\*\*

**Kalbfleisch – Streifen** gebraten „Zürcher Art“  
mit Butternudeln & saisonalem Marktgemüse

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Apfelkuchlein** mit Vanillesauce

---

---

**Gemischter Salat** „Hombergerhaus“ serviert mit Kartoffel – Dressing  
Veredelt mit Paprika – Tête de Moine Rosen & kleine Tomatenschaumsuppe mit Rahmhaube

\*\*\*\*\*

**Roastbeef „Englische Art“** an Rosmarinjus / Pfeffer - Rahmsauce  
Hausgemachte Spätzli oder Kartoffel Cuts & Gemüsegratin im Töpfchen

\*\*\*\*\*

**Saisonale Desserttrilogie**

---

---

**Duett vom Lachs** mit Salatbouquet an Kräutervinaigrette

\*\*\*\*\*

**Kalb carrè** mit Cognacrahmsauce und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

**Saisonale Desserttrilogie**

# Hombergerhaus

Ebnatstrasse 86 - 8200 Schaffhausen

Tel. +41 (0)52 631 35 10 - Fax. +41 (0)52 624 58 41 // info@hombergerhaus.ch // www.hombergerhaus.ch

## Menu – Vorschläge vegetarisch

*weitere Menuvorschläge stellen wir Ihnen gern gemäss Ihren Vorstellungen zusammen.*

**Iceberg Salat „Caesar“** mit gebratenen Champignons,  
Parmesan – Späne und gerösteten Brotwürfelchen an Haus Dressing  
\*\*\*\*

**Piccata** aus Tofu – Schnitzel (Im Käse Ei-Mantel)  
dazu Kräuter – Weisswein Risotto & mediterranes Grill - Gemüse  
\*\*\*\*

### Saisonale Desserttrilogie

---

**Karotten – Ingwer Süppchen**, begleitet von einer Kräuter – Waffel  
mit kleinem Spargel – Salat an Sesam - Zitronen Dressing  
\*\*\*\*

**Pilz – Ragôut** (an Weisswein - Rahmsauce)  
mit Safran - Kartoffelstock & Gemüsegratin im Töpfchen  
\*\*\*\*

### Saisonale Desserttrilogie

---

**Bunter Blattsalat** mit gebratenen Champignons  
an Haselnuss – Dressing, begleitet von einem Gemüse – Brioche  
\*\*\*\*\*

**Gemüse – Frischkäse Strudel** auf Tomaten - Coulis  
dazu Safran – Risotto & saisonales Gemüse  
\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Apfelkuchlein** mit Vanillesauce

---

# Hombergerhaus

Ebnatstrasse 86 - 8200 Schaffhausen

Tel. +41 (0)52 631 35 10 - Fax. +41 (0)52 624 58 41 // info@hombergerhaus.ch // www.hombergerhaus.ch

## Buffet – Vorschläge

*weitere Vorschläge stellen wir Ihnen gern gemäss Ihren Vorstellungen zusammen.*

Schaffhauser Rieslingcremesuppe

\*\*\*\*

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Saucen und 3 Dressings nach Wahl

Brotauswahl

\*\*\*\*

Rippli im Brotteig

Ofenfleischkäse

Schweinehalsbraten mit Rosmarinjus

Kartoffelgratin, Lauchgemüse, geschmorte Bohnen

\*\*\*\*

Käseplatte mit Birnbrot

Früchte und Nüsse

gebrannte Crème, Fruchtkuchenschnitten

---

Melone mit Rohschinkensegel, Thunfisch-Mousse in Oliventartelettes, Antipasti-Variationen

\*\*\*\*

Gurkensalat mit Dill an einem Joghurt-Dressing, Karotten-Ananassalat,

Mais-Currysalat mit Früchten, Kartoffelsalat, Randensalat mit Zwiebeln,

Griechischer Salat mit Feta, gemischte Blattsalate, Dressings nach Wahl und

diverse Garnituren, Brotauswahl

\*\*\*\*

Schweinssteak und Pouletbrust mariniert, Grillbratwurst, Servelatmariniertes Rindssteak, Gemüsespiessli, Meerfischspiessli

dazu Kräuterbutter / BBQ-Sauce / Cocktail-Sauce

Folienkartoffel, Maiskolben, Sour-Cream

\*\*\*\*

Frische Früchte, Tiramisu, Glacé-Auswahl, Panna Cotta, Schokoladen-Mousse, Crema Catalana

**Hausgemachte Apfelküchlein** mit Vanillesauce

---

# **Hombergerhaus**

Ebnatstrasse 86 - 8200 Schaffhausen

Tel. +41 (0)52 631 35 10 - Fax. +41 (0)52 624 58 41 // [info@hombergerhaus.ch](mailto:info@hombergerhaus.ch) // [www.hombergerhaus.ch](http://www.hombergerhaus.ch)