



ALTERSZENTREN ZUG

Bankett-Karte Zentrum Neustadt



Alterszentren Zug
Zentrum Neustadt
Bundesstrasse 4
6303 Zug

Telefon 041 725 38 00
Telefax 041 725 38 09
neustadt@alterszentrenzug.ch
www.alterszentrenzug.ch



ALTERSZENTREN ZUG

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, wenn Sie Ihren Anlass bei uns durchführen, sei es eine Geburtstagsfeier, Familienfest, Leidmahl, Tagung, Seminar, Catering, Taufe oder eine Generalversammlung.

Bei einem persönlichen Gespräch stellen wir für Ihren Anlass, ein auf Sie abgestimmtes Menu zusammen. Für bis zu 10 Personen empfehlen wir Ihnen à la Carte Menus oder unsere Saisonkarte. Für mehr als 10 Personen stellen wir gerne ein individuelles Menu aus unserer Bankettkarte zusammen. Bitte kontaktieren Sie uns telefonisch oder per Mail.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir, Sie, bei grösseren Gruppen ab 10 Personen, um eine Reservation mind. 10 Tage im Voraus.

In der Regel, wenn nicht anders gewünscht, werden bei feierlichen Anlässen die Tische weiss eingedeckt und dezent saisonal dekoriert. Wünschen Sie eine spezielle Dekoration, organisieren wir diese für Sie gerne, jedoch gegen Verrechnung. Selbstverständlich dürfen Sie in Absprache auch selber Dekoration mitbringen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Bankett-Karte, Vorspeisen, Suppen, Salat, Hauptgerichte (Fleisch, Fisch und Vegetarisch), Desserts und unser Getränkeangebot.

Nach Möglichkeit verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte. Es ist für uns selbstverständlich auch Lieferanten aus der Region zu berücksichtigen.

Bei Fragen über die Haupt Allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gern Auskunft. Über die Landesabkürzungen gibt Ihnen, unser Restauration Fachpersonal gern Auskunft.

Herkunftsbezeichnung

Rind	Schweiz (CH)
Kalb	Schweiz (CH)
Schwein	Schweiz (CH); Deutschland (DE)
Lamm	Schweiz (CH); Australien (AUS)
Wildbrett	Schweiz (CH); Österreich (AT); Neuseeland (NZ)
Kaninchen	Schweiz (CH); Ungarn (HU)
Poulet / Truthahn	Schweiz (CH); Deutschland (DE); Frankreich (FR);Ungarn (HU)
Ente / Gans	Frankreich (FR); Deutschland (DE)
Pferd	Schweiz (CH); Kanada (CA); Vereinigte Staaten von Amerika (US)
Süsswasserfisch	Schweiz (CH); Europäische Union (EU); Russland (RU)
Salzwasserfisch	Europäische Union (EU); Indonesien (ID); Philippinen (PH)
Krusten- & Schalentiere	Europäische Union (EU); Thailand (TH); Vietnam (VN)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt



Suppen

	Preis
Rindsconsommè (CH) mit Gemüserauten und Eigelb	8.50
Linsen- Curry Suppe mit gebratener Riesencrevette (VN)	8.00
Tomatencremesuppe mit Blätterteigstängeli	7.00

Salate

	Preis
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und krossen Speckstreifen (CH) <ul style="list-style-type: none">○ mit French- oder Italienischem Dressing zur Wahl	9.00
Gemischter Gemüsesalat mit Blattsalat und Croutons <ul style="list-style-type: none">○ mit French- oder Italienischem Dressing zur Wahl	8.50
Grüner Blattsalat mit Sprossen <ul style="list-style-type: none">○ mit French- oder Italienischem Dressing zur Wahl	6.50

Kalte Vorspeisen

	Preis
Klassisches Rindscarpaccio (CH) im Kräutermantel mit Rucola und Parmesan	16.50
Tranchen von Graved Lachs (EU) an Hüttenkäseterrine und Friseè- Kerbelsalat	14.50
Lauwarme Tarte mit mariniertem Gemüse Sbrinzmousse und Basilikum Pesto	12.50

Warme Vorspeisen

	Preis
Gefüllte Geflügelroulade (CH) auf Gemüseragout mit einer lauwarmen Vinaigrette von getrockneten Tomaten	17.50
Sautiertes Zanderfilet (EU) an lauwarmen Linsensalat und Fehyschaum	15.50
„Engadiner Pizzokels“ mit Baumnüssen, Trauben, Rahm, Kräutern und Bergkäse überbacken	13.50



Fleisch Hauptgänge

	Preis
Bratwurst Kalbsbratwurst ^(CH) (160 Gramm) an Zwiebelsauce Mit knusprigem Kartoffelrösti und Gemüsevariation	19.50
Pastetli Brätkügeli ^(CH) in Champignonrahmsauce serviert im Blätterteigpastete, Trockenreis und Erbsli	18.50
Schinken Heisser Beinschinken ^(CH) mit Honig- Thymianglasur an Kartoffelsalat	17.00
Duett von Kalb und Rind Zarter Kalbsrücken mit Rindsfilet ^(CH) gespickt an Sauce Bernaise serviert mit Kartoffel-Soufflé und saisonalem Gemüsebouquet	39.50
Wiener Schnitzel Paniertes und gebackenes Kalbsschnitzel ^(CH) an Preiselbeeren serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	29.00
Geschnetzeltes nach Zürcher Art Kalbsgeschnetzeltes ^(CH) in Champignonrahmsauce begleitet von einem Butterrösti und Rüebli Gemüse	28.50
Geflügel Sautiertes Maispouletbrust ^(FR) mit Salziz ^(CH) gefüllt an Thymiansauce serviert mit Gemüserisotto und grillierte Zucchetti	26.50
Paprikaschnitzel Grilliertes Schweinsniersteak ^(CH) an Paprikarahmsauce begleitet von Tagliatelle und Mandel- Broccoli	25.00
Suure Mocke Rindsschmorbraten ^(CH) in Rotweinsauce, serviert mit Quarkspätzli und Apfel- Rotkraut	24.00
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes ^(CH) an Currysauce mit Basmatireis und Früchtegarnitur	22.50



Fisch Hauptgänge

	Preis
Salzwasser Souffliertes Lachsfilet (EU) an Safransauce begleitet von grünen Nudeln und Pfälzer Rüben	23.50
Knusperli Eglifilets (EU) in Backteig an Sauce Tatar begleitet von Petersilienkartoffeln und Blattspinat	21.50
Müllerin Art Sautiertes Forellenfilet (IT) mit Mandel- Kräuterbutter serviert mit Gemüse- Eblyragout	19.50.

Vegetarische Hauptgänge

	Preis
Pasta Pastaspitzen mit Appenzeller Käse gefüllt serviert mit Wurzelgemüse und Tomatensugo	18.50
Tofu Gebackenes Tofu- Gemüse- Blätterteigkissen auf Erbsen- Morchel Ragout und Kräutersauce	18.50
Curry Indisches Gemüse- Kartoffel Curry (Pikant) Im Basmatireisring	16.50

Dessert

	Preis
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace	10.50
Klassisches Tiramisù	9.50
Mango Quarkschnitte	9.00
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchten	8.50
Traditionelles Caramelköppli	7.50
Erfischender Fruchsalat	6.50



Kuchen und Torten

	Preis
„Treichler“ Zuger Kirschtorte	7.50
Hausgemachte Schwarzwäldertorte	6.50
Traditioneller Cremeschnitte	6.50
Hausgemachte Früchte-Wähe	5.50
Diverse Kuchenspezialitäten und Torten auf Anfrage und Gästewünschen.	

Für unsere kleinen Gäste

	Preis
Paniertes und gebackenes Schweinsschnitzel ^(CH) mit Pommes Frites und Rüeblì	9.50
Schweinsplätzli ^(CH) mit Rahmsauce mit Nudeln (oder Pommes Frites) und Erbsli	8.50
Chickennuggets ^(CH) mit Zitronenschnitz Kartoffelecken und Quarkdip	7.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse	6.50



Brotzeiten oder für den kleinen Hunger zwischendurch	Preis
Neustadt Plättli mit Aufschnitt, Trockenfleischspezialitäten (CH) und Käse	17.50
Käsevariation mit Trauben	13.50
Parisetten Sandwich mit Füllung nach Wahl	7.50
Mutschli Sandwich mit Füllung nach Wahl	5.00
Ruchbrot Sandwich mit Füllung nach Wahl	5.50
1 Paar Wienerli (CH) mit Ruchbrot und Senf	6.50
1 Paar Weisswurstli (CH) mit Brezen und süßem Senf	7.50
Tagesgebäck aus der Cafeteria	2.20