

Anlässe & Feierlichkeiten

Menüvorschläge

Sommer 2023



Menüvorschläge

Für eure Anlässe und Feierlichkeiten im Sommer 2023 haben wir euch die folgenden Menüvorschläge vorbereitet. Wo die Auswahl besteht, kann jeweils ein Gericht mit Fleisch oder ein vegetarisches Gericht gewählt werden.

Menü 1

CHF 57

Fleisch Bauernterrinen mit eingelegtem Gemüse aus dem medelina-Garten
Vegi Berg- oder Alpkäse mit eingelegtem Gemüse aus dem medelina-Garten

Hausgemachte Capuns (mit Fleisch oder vegetarisch)

Fleisch Sauerbraten vom Medelser-Jungrind, Steinpilzpolenta, Saisongemüse
Vegi Kichererbsenküchlein mit Tomatenschaum

Brottatsch mit Rotweinzwetschen (lauwarmes Brotküchlein in Butter gebraten)

Menü 2

CHF 65

Fleisch Forellenfilet süss-sauer eingelegt
Vegi Peperonimousse mit gegrillten Peperoni in Öl

Fleisch Rosa gebratene Rindshuft vom Medelser-Jungrind an einem Rotweinjus, Kartoffelküchlein, Saisongemüse

Vegi Gemüsepudding mit Zaziki

Buttermilchterrinen mit Beeren

Menü 3

CHF 78

Gartenfrische Blattsalate mit lauwarmen, gebratenen Pilzen (saisonal)

Tomatenconsommé mit Quarkroulade

Fleisch Kalbsrückenbraten in Kräutern mariniert, Kartoffelgnocchi, glasiertes Gemüse

Vegi Tagliatelle mit Linsen-Bolognese

Vanille-Parfait mit verschiedenen Fruchtsaucen

Arrangements

Menüwahl & Personenzahl

Wir bitten euch, eure Menüwahl und Anzahl Personen inklusive der Anzahl Vegetarier:innen und allfällige Unverträglichkeiten bis mindestens 7 Tage vor dem Anlass bekanntzugeben.

Menükarte

Das Menü wird je nach Wunsch auf einer Menükarte auf dem Tisch oder auf einer grossen Tafel präsentiert. Gerne dürft ihr auch eure eigenen Menükarten gestalten und mitbringen.

Tischdekoration

Bei speziellen Dekorationswünschen wie weissen Tischdecken, Namenskärtchen oder ähnlichem, verrechnen wir einen Aufpreis von 5 CHF pro Person. Gerne offerieren wir auch professionelle Dekorationsvorschläge in Zusammenarbeit mit unseren Partner-Florist:innen.

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir 30 CHF Zapfengeld pro 75 cl Flasche.

Nachtzuschlag

Bei Anlässen und Feierlichkeiten berechnen wir ab Mitternacht pro Mitarbeiter:in einen Nachtzuschlag von 50 CHF pro angebrochene Stunde.

Unsere Produkte

Fleisch

Wir kaufen von Bio-zertifizierten Bauernbetrieben in der Region jeweils halbe oder ganze Tiere – Bio Natura Beef (Jungrind von Martin Bearth, Fuorns), Schotisches Hochlandrind (Heinrich Riedi, Pardomat; Ronald Cahenzli, Siat), Lamm und Gitzli/Herbstgitzli oder Junggeiss (Paul Mathiuet, Cumpadials; Christoph Scalet, Curaglia). Wir verwenden ausschliesslich das Fleisch «unserer» Tiere.

Käse, Milchprodukte & Eier

Käse, Ziger und Butter beziehen wir entweder direkt über die Bauern in der Region, von den umliegenden Alpen sowie von der Käserei in Brigels oder Trun. Unsere medelina-Hühner legen für euch täglich die Frühstückseier.

Gemüse, Früchte & Kräuter

Im Sommer und Herbst fliesst vieles aus dem medelina-Garten in unsere Menüs! Ausserdem sammeln wir, was die Natur hergibt: Kräuter, Beeren, Pilze... Zusätzliches Gemüse beziehen wir vom Biohof Solanum in Rumein oder von Bauern aus der Region (Werner Koch, Cumpadials; Sep Benedetg Candinas, Sumvitg; Nadia und David Deplazes, Surrein). Wenn wir dennoch bei unserem Gemüsehändler bestellen müssen, achten wir besonders auf Saisonalität und Regionalität.

Glacé

Unsere Glacésorten beziehen wir von Gletsch Balnot in Surava. Der Betrieb verarbeitet Bio-Milch, Rahm und möglichst viele weitere Produkte aus der Region. In kleineren Mengen produzieren wir auch unser eigenes medelina-Glacé.

Brot

Wir backen verschiedene Sorten Hausbrot in unserem Steinbackofen täglich frisch. Weizen-, Dinkel- und Roggenbrot ob mit Hefe- oder Sauerteig, je nach Lust und Laune der Bäcker:innen. Ganz exklusiv verwenden wir auch pestizid- und herbizidfrei angebauten Dinkel und Weizen aus dem Bernbiet. Das Korn mahlen wir auf der alten Steinmühle in Disla, Disentis.

Weiteres aus Eigenproduktion

Unsere medelina-Köche stellen Joghurt, Pasta, viel Eingemachtes, Saucen, sowie alle Kuchen und Gebäcke selber her.

Weitere Informationen zur Kulinarik: www.medelina.ch

medelina

casa. culinarica. cultura

Via Canduglias 13

7184 Curaglia

+41 81 947 40 77

info@medelina.ch

www.medelina.ch