

Anlässe & Feierlichkeiten

Menüvorschläge

Sommer 2024



Menüvorschläge

Für eure Anlässe und Feierlichkeiten ab einer Gruppengrösse von 10 Personen bieten wir euch die folgenden Menüvorschläge an. Ihr könnt euren Menüfavoriten erweitern und auch kulinarische Wünsche einfließen lassen. Gerne besprechen wir mit euch euer Wunschmenü.

Menü 1

CHF 50

Nüsslisalat mit gehackten Bio Eiern und lauwarmen, gebratenen Pilzen

Gebratene Biohühner mit Rosmarin Bratkartoffeln und Saisongemüse

Panna Cotta mit Rhabarberkompott

Menü 2

CHF 58

Salate aus dem medelina-Garten mit Schafskäse, Honigdressing und Nüssen

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce, hausgemachte Fettuccini und Saisongemüse

Fruchtsalat mit Vanillehalbgefrorenes

Menü 3

CHF 75

Salate aus dem medelina-Garten und Vorspeisenbuffet
(Buffet ab 10 Personen, sonst Vorspeisenteller)

Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken und Bergkäse, kleine Bratkartoffeln in Alpbutter und Kräuter aus dem medelina-Garten gebraten

Hausgemachte Sorbets mit Beerenfrüchte

Menü 4

CHF 62

Sommerlicher Gemüsesalat mit Hirse und Hüttenkäse

Gebratener Bündner Lachs auf Gemüse der Region, Pilze und Bärlauchgnocchi

Gebrannte Crème mit Beeren und hausgemachtem Sorbet

Das Fleischlose

CHF 50

Erbsenwaffel mit Gurkenjoghurt

Hausgemachte Brennesselfettuccini mit Gemüse und frischen Tomaten

Weisses Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

Unsere Produkte

Fleisch & Fisch

Wir kaufen Fleisch von verschiedenen Bauernbetrieben in der Region: Rindfleisch und Fleisch vom Schottischen Hochlandrind von Ronald Cahenzli (Archehof, Siat); Kalb- und Lammfleisch von Paul Mathiuet (Cumpadials) und Gitzi/Herbstgitzli oder Junggeiss je nach Verfügbarkeit bei Produzenten der Val Medel oder der Region. Geflügel beziehen wir aus der Bio Zucht Gallino und den Bündner Lachs aus der Zucht in Lostallo im Misox.

Käse, Milchprodukte & Eier

Käse, Ziger und Butter beziehen wir direkt über die Bauern in der Region, von den umliegenden Alpen sowie von der Käserei in Brigels. Der Schafskäse kommt aus Rüeschegg, im Gantrischgebiet. 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 Werner und Erika Koch, aus Cumpadials. Das Obst und den Apfelsaft liefert uns Sep Benedetg Candinas aus Sumvitg. Wenn wir dennoch bei unserem Gemüsehändler bestellen müssen, achten wir besonders auf Saisonalität und Regionalität.

Glacé

Die Glacé und Sorbets sind hausgemacht, mit Beeren und Früchten aus dem medelina-Garten und der Region.

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

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 CHF 5 pro Person. Gerne offerieren wir auch professionelle Dekorationsvorschläge in Zusammenarbeit mit unseren Partner-Florist:innen.

Zapfengeld

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

Nachtzuschlag

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

medelina

casa. culinaria. cultura

Via Canduglias 13

7184 Curaglia

+41 81 947 40 77

info@medelina.ch

www.medelina.ch