



## **Muttertags-Gourmetmenü vorgekocht nur aufwärmen & geniessen**

**Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem kulinarischen 4-Gang-Menü! Das Menü ist mit wenigen Handgriffen fertiggestellt, so haben Sie mehr Zeit für Ihre Gäste und stehen nicht stundenlang in der Küche!**

### **Gourmet-Box mit folgenden Köstlichkeiten**

**Fr. 54.00 p.P. für 4-Gang / Fr. 48.00 p.P. für 3-Gang (ohne Salat oder Suppe)**

Edle Blattsalate und Nüsslisalat gemischt, mit Radiesli  
Cherrytomaten und Erbsenspargel an Holunderblüten-Dressing

\*\*\*

Hausgemachte Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Croûtons

\*\*\*

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Morchelrahmsauce  
Hausgemachte Eierspätzli

\*\*\*

Rhabarber-Panna-Cotta mit Erdbeeren

### **Gut zu Wissen**

- Vorbestellungen am Vortag bis spätestens 12.00 Uhr  
081 / 755 70 70 oder [info@buchserhof.ch](mailto:info@buchserhof.ch)
- Abholbereit ab 09.00 Uhr am Muttertags-Sonntag
- Komponenten sind vorgekocht und gut verpackt, nur noch aufwärmen, lieblich anrichten und geniessen (Serviervorschlag wird beigelegt)
- Gekühlt sind die Komponenten 2-3 Tage haltbar





## Zubereitung & Serviervorschlag

### Vorspeise

Salat auf Teller anrichten und mit Holunderblüten-Dressing nappieren.

### Suppe

Suppenteller vorwärmen.

Spargelsuppe kurz aufkochen, in Suppenteller geben und mit dem Bärlauch-Croûtons verzieren.

### Hauptgang

Kalbsgeschnetzeltes mit Morchelsauce kann in Vakuumbbeutel im heißen Wasser (nicht kochend) ca. 10 Minuten aufgewärmt oder direkt in einem Kochtopf vorsichtig aufgekocht werden.

Die Spätzli im Backofen bei 120 Grad ca. 10 min. erwärmen, mit wenig Salz würzen und dann in einer Teflonpfanne kurz im Butter schwenken. Beide Zutaten auf vorgewärmten Teller schön anrichten (evt. mit einer kleinen Rahmrosette und Kräutchen garnieren).

### Dessert

Das Panna-Cotta kann direkt aus dem Schälchen gegessen werden. Nach Belieben kann der Dessert noch mit einer Rahmrosette garniert werden.

Die Buchserhof-Crew wünscht Ihnen «En Gueta»

