



CATERING
MARKUS ESCHGFÄLLER

Menüvorschläge

Frühling & Sommer

Suppe & Vorspeise

Spargelcremesuppe mit Mandelschaum
8.50

Karottencremesuppe mit Ingwer
8.50

Tomatencremesuppe
Bruschetta mit Frischkäse, Pastrami
Avocado und Basilikum
10.50

Blattsalate der Saison
8.50

Gemischte Salate der Saison
9.50

Kräutersalat mit Burrata, Parmaschinken
Datteltomaten und Croutons
14.-

Randenmousse in der Knuspertüte
begleitet von geräuchertem Forellenfilet
und Apfel-Meerrettichschaum
15.-

Blätterteigkissen belegt mit Rauchlachs, Avocado,
Meerrettich und Sauerrahm
begleitet von jungem Salat
und Honig-Zitronendressing
16.50

Vorspeise

Hors d`oeuvre

Hauspastete - Sellerie-Apfelsalat - Roastbeef mit Tartarsauce
Kräuter-Nussroulade - Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Frischkäsebällchen - Avocadocreme
18.50

Im Bio Ei gebratenes Eglifilet mit gerösteten Mandeln
begleitet von Pastinakenpüree, Frühlingszwiebelschaum
und jungem Spinat
16.-

Verschiedene Orientalische Vorspeisen

Knusprige Fetakäseröllchen - Humus - Bunter Tomatensalat - Grillierte Aubergine mit
Granatapfel und Pinienkerne - Arabischer Salat mit Kräutern -Fetakäsedip -
Couscoussalat - Tzatziki - Linsen-Bulgurkugeln - Marinierte Oliven - Sarma (gefüllte
Weinblätter mit Reis und Pinienkernen) -
Gebackene Paprikas – Auberginenpüree
24.-
als Hauptgang 36.-

Allerlei leckere Antipasti

Avocado mit gerösteten Mandeln, Chili und Koriander –
Mozzarella mit Crème fraîche, Zitrone und Majoran - Frischkäsebällchen auf Gurke -
Rucola mit Rohschinken, Melone und Parmesan -
Chorizo mit Oliven und Basilikum am Spiesschen -
Fetakäse im Zucchini mantel mit Kräutern - Marinierte Oliven -
Datteltomaten mit roten Zwiebeln und Basilikum -
Gebackene Paprika und Aubergine
22.50
als Hauptgang 34.50

Papayasalat mit Chili, Limette, Koriander
und gerösteten Erdnüssen
11.-

Griechischer Bauernsalat
mit Feta und Oliven
11.50

Hauptgang

Luzerner Weide Schweinsfilet oder Schweinsnierstückbraten
mit Morchelrahmsauce begleitet von Erbsenpüree
Kroketten oder Weisswein-Risotto
und saisonales Gemüse
32.- mit Schweinsfilet
26.- mit Schweinsbraten

Rindsragout Piemonteser Art
mit mediterranem Gemüse
begleitet von Parmesan-Risotto
24.50

Gebackener Kasslerbraten
(geräuchertes Schweinsnierstück)
mit Zitrone, Honig und Thymian
begleitet von grünen und weissen Spargeln und
gestampftes Kartoffelpüree
28.-

Angus Rindsfilet am Stück gebraten
begleitet von gestampftem Aubergine-Kartoffelpüree
Schalotten Confit und Honig-Ingwer-Karotten
Kräftige Rotweinjus
48.-

Pouletbrust gefüllt mit jungem Spinat und
Frischkäse im Rohschinkenmantel
Weisswein-Risotto
Saisonales Gemüse
Kräftige Rosmarinjus
26.-

Spargel-Risotto mit Bratkäse
und gerösteten Haselnüssen
22.50

Hauptgang

Orientalische Rindshackbällchen
an pikanter Tomatensauce
begleitet von gebackenen Auberginen und
Bulgur mit Granatapfel, Datteln, Cashewkernen und Minze
28.-

Whisky-Schweinsfilet mit Speck und Salbei
begleitet von Gemüse-Capuns (Bünder Spezialität)
und Karottenpüree
31.-

Marokkanischer Lammeintopf mit Kichererbsen
begleitet von Bulgur, Ofengemüse, Fladenbrot und Jogurt
28.-

Schweinsnierstückbraten
mit Pfirsich-Thymian-Butter gebacken
Kartoffel-Mandelpüree
Bunte Karotten und paniertem Blumenkohl
26.-

Salsiccia von der Metzgerei Pipo
oder gebratener Halloumi
mit schwarzem Venere Risotto
und Tomaten-Salsa
25.-

Rotes Thai-Curry mit Poulet und Gemüse
Gelbes Tofu-Kichererbsen-Curry
Buntes Gemüse mit Sprossen
Basmatireis
32.- (Buffet)

Moussaka mit Bio Rindshackfleisch
24.-

Indisches Gelbes-Curry mit Poulet und Gemüse
Gebratener Paneer (Bratkäse) an rassischer Tomaten-Erbsensauce
Linsendal mit Spinat
Basmatireis
Mango-Chutney
Jogurt
Papadam (Linsenchips)
34.- (Buffet)

Dessert

Crema Catalan
mit saisonalen Früchten
11.50

Himbeermousse mit Hafer-Mandel-Crumble und Meringue
12.-

Bourbon Vanilleeis in der Knuspertüte
mit warmen Beeren und Schlagsahne
9.50

Dessert Buffet "Surprise"
15.-

Warmes Schokoladentörtchen mit Bourbon Vanilleeis und frischen Erdbeeren
oder mit Passionsfrucht mousse und Himbeeren
12.-

Bunter Fruchtsalat mit Bourbon Vanilleeis
und Schlagsahne
9.50

Zitronen-Jogurtmousse mit bunten Früchten
Honig und gerösteten Nüssen
11.-

Verschiedene Käse mit saisonalen Früchten
Feigen-Chutney und Baumnussbrot
16.-

Passionsfrucht mousse und Himbeermousse
im Einmachglas
9.50

Sonstiges

Teller, Besteck und Gläser
Preise auf Anfrage

Kochen, Anrichten, Reinigung vor Ort:
Koch / Stunde 42.-
Personal für Service, Abwasch usw.
auf Anfrage

Nur Lieferung
30.- Region Basel
Weitere Regionen auf Anfrage

Preise in SFr.

März 2022



079 749 03 36
markuseschgaeller@gmx.ch
www.markuseschgaellercatering.com