

Das Lokal für Kochanlässe,
Festanlässe, Cateringservice
Bide's Cucina degli amici

Sandstrasse 13
3302 Moosseedorf
Beat Fuhrer 079 330 34 86
e-mail: bide.f@bluewin.ch
www.bides-kochundgenuss.ch



Menüvorschläge

Wir sind die richtigen Gastgeber für Ihren persönlichen Anlass.
Kompetenz und Fachwissen sind nur einige unserer Stärken.

Einige informative Hinweise

- Aperitif** Sie können Ihren Anlass mit einem passenden Apéro beginnen.
Ob ein süffiger Weisswein, ein Glas Champagner, ein Blanc Cassis, vielleicht eine erfrischende Fruchtbowle oder ein raffinierter Cocktail.
- Menüwahl** Bestimmt der Höhepunkt Ihres Festes. Sie haben die Möglichkeit, sich aus allen Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts, usw., ein Menü nach Ihren Vorstellungen zu kreieren.
Ein grosses Angebot an verschiedensten kulinarischen Köstlichkeiten wartet, nebst den Menüvorschlägen, auf Sie.
- Getränke** Für Ihre Getränkewahl, speziell die Weine, beraten wir Sie gerne persönlich.
- Kaffee und Likör** Der Abschluss eines guten Menüs ist zugleich der Anfang für den weiteren Abend.
- Menükarte** Auf Wunsch gestalten und drucken wir Ihre Menükarte.
- Tischdekoration** Die passende Blumendekoration gibt Ihrem Anlass die persönliche Note.
Blumen werden zu Selbstkosten verrechnet.

Apéro - Ideen

Apéro Brötchen

Die Basis unserer Apéro Brötchen bilden verschiedene Brotsorten, die mit feinen Zutaten belegt werden (Mindestbestellmenge 25 Stück).

Die Brötchen werden auf Platten zu je 5 Sorten gereicht.

Für einen kleinen Apéro rechnen wir mit ca. 3 – 4 Brötchen pro Person.

mit Schweizer Köstlichkeiten

Bünderfleisch	Fr. 2.20
Salami	Fr. 1.80
Schinken	Fr. 1.80
Fleischkäse	Fr. 1.80
Aufschnitt	Fr. 1.80
Emmentaler Käse	Fr. 1.80
Brie Käse	Fr. 1.80
Frischkäse mit Schnittlauch	Fr. 1.80
Spargeln	Fr. 1.80
Eierwürfel	Fr. 1.80
Thon-Mousse	Fr. 1.80
Rauchlachs	Fr. 2.20

mit Mediterranen Köstlichkeiten

Jamon Serrano (spanischer Rohschinken)	Fr. 2.20
Chorizo (spanische Paprikawurst)	Fr. 1.80
Mortadella	Fr. 1.80
Coppa (geräucherter Schweinehals)	Fr. 1.80
Tomaten/Mozarella mit Basilikum	Fr. 1.80
Crema di Pesto mit getrockneten Tomaten	Fr. 1.80
Crema di Funghi (Pilze)	Fr. 1.80

Apéro mit Schweizer Spezialitäten

Fleisch	feine Fleisch- und Wurstwaren wie Bündnerfleisch, Berner Rauchwurst, Tessiner Coppa, Tessiner Salami, Buure Hamme, Mostbröckli, Bündner Salsiz, Fleischkäse, Aufschnitt, Landjäger usw.
Käse	alle Schweizer Hart- und Weichkäsesorten wie Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Tilsiter, Erguel, Brie, Tomme, Reblochon, Vacherin Mont d'or, Tête de Moine, Tomme de chévre usw. Simmentaler Hobelkäse
Mundgerechtes	Zwiebel-, Käse- oder Spinatkuchen, Schinkengipfeli, Fleisch- und Gemüsekrapfen, Hackfleischbällchen, Würstli im Blätterteig, heisser Fleischkäse, geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Gemüsedipps mit Cocktailsaucen, Militärkäseschnittchen

Mediterraner Apéro

Fleisch und Käse	exzellente Fleisch-, Wurst- und Käsesorten aus dem mediterranen Raum wie Parma- oder Serrano Rohschinken, Chorizo, Mortadella Asiago, Pecorino, Taleggio, Parmigiano Reggiano
Antipasti	verschiedene Gemüse-Antipasti im Olivenöl, Crissinis mit Rohschinken umwickelt, Crostini di pomodoro, -di olive, -di funghi misti, Pimentos mit Frischkäsefüllung, marinierte Champignons an Olivenöl und Kräuter
Empanadillas	kleine spanische Hackfleisch-, Thon- oder Gemüsekrapfen
Gambas	marinierte Krevetten mit Knoblauch und Olivenöl
Frutti	saisonales Früchteangebot
Preise	Diese Apéros werden alle auf Platten angerichtet. ab 10 Personen, je nach Auswahl, pro Person Fr. 16.— bis 20.—

Salate

Kleiner grüner Salat	Fr. 5.00
Grüner Salat	Fr. 7.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 5.50
Gemischter Salat	Fr. 8.00
Ceasar Salad mit Römersalat und Brotcroûtons	Fr. 8.00
Nüsslersalat mit Speck und Ei (saisonal)	Fr. 9.00
Salat Zorba Griechischer Salat mit Gurken, Oliven Tomaten, Peperoni und Schafskäse	Fr. 12.00
Saisonaler Blattsalat mit frischen Pilzen und Speckstreifen	Fr. 12.00

Suppen

Bouillon mit Sherry	Fr. 6.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 7.00
Gemüsecrèmesuppe „Hausmacherart“	Fr. 7.00
Überbackene Zwiebelsuppe	Fr. 7.00
Broccolicrèmesuppe mit Bresse Bleu	Fr. 7.00
Bide's Fonduesuppe	Fr. 8.00
Zitronengras-Currysuppe	Fr. 8.00

Kalte	Krevettencocktail	Fr. 15.50
Vorspeisen	Melone mit Rohschinken (saisonal)	Fr. 16.00
	Frischer Feigensalat mit Rohschinken und Büffel-Mozzarella	Fr. 17.00
	Birnen Carpaccio mit geschmolzenem Brie und Baumnüssen	Fr. 17.00
	Vitello tonnato (kalter Kalbfleischbraten an Thunfischsauce)	Fr. 17.50
	Geräucherter Lachs mit Butter und Toast	Fr. 19.50
	Bündnerfleischatar mit Sauerteigbrot, Bergkäse und Misoauce	Fr. 19.50
	Hausgemachte Kalbsleberterriner mit Sauce Cumberland	Fr. 19.50
Warme	Hausgemachter Sauerkrautkuchen	Fr. 9.50
Vorspeisen	Gefüllte Champignons im Speckmantel	Fr. 14.50
	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung alla panna	Fr. 14.50
	Kürbisrisotto mit frischen Pilzen	Fr. 14.50
	Gebratene Hühnerleber an Himbeerbalsamico auf Blattsalat	Fr. 15.50
	Kleines Blätterteig-Pastetli mit Kalbsmilken an Morchelrahmsauce mit Pistazien, Wildreis	Fr. 19.50

Hauptgerichte

Schwein

Bide's scharfe Nüdeli mit Hamme- und Gemüsestreifen	Fr. 17.50
Berner Schweinsbrägu Kartoffelstock, Gemüse garnitur	Fr. 19.50
Schweinehalsbraten „Dentenberg“ Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr. 22.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Früchte garnitur	Fr. 22.50
Schweins- Cordonbleu mit Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 24.50
Heisser Hamme im Brotteig mit verschiedenen Salaten	Fr. 25.00
Schweinsfiletmedaillon an Cognacsauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 32.50

Kalb

Kalbsleberwürfel in Butter Rösti	Fr. 28.50
Kalbsgeschnetztes Zürcher- Art mit Rösti und Gemüse garnitur	Fr. 32.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	Fr. 38.00

Rind	Suure Mocke vom Rind Kartoffelstock, Gemüse garnitur	Fr. 26.50
	Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis und Gemüse	Fr. 42.00
Geflügel	Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Basmatireis und Früchten	Fr. 22.50
	Pouletpiccata milanaise mit Safranrisotto	Fr. 24.50
	Pouletbrüstchen mit Tomaten-Mozarella- Füllung an Basilikumsauce mit Butternudeln	Fr. 24.50
Lamm	Lammgigot „Provençale“ Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	Fr. 25.50
	Lammrückenfilets mit Kräuterbutter auf grünen Bohnen, Bäckerinnenkartoffeln	Fr. 38.00
Fisch/ Meerfrüchte	Gebatene Zanderfilet mit Zitronenschaum auf Gemüsereis	Fr. 26.50
	Spaghettini mit Zitronenpesto und gebratenen Riesencrevetten	Fr. 28.50
	Viktoriabarschfilet auf Ratatouille mit Rotweinbutter und Petersilienkartoffeln	Fr. 29.50
	Provenzalische Fisch-Scampispiesse mit Nouilly Prat Sauce und Basilikumrisotto	Fr. 29.50

Vegetarisch	Gemüse-Käse Bratlinge mit Tomatensauce und Butternudeln	Fr. 15.50
	Hausgemachte Zucchini Lasagne	Fr. 16.50
	Panierte Austerpilze auf Gemüserisotto	Fr. 17.50
	Buntes Gemüsecurry mit Cashew Nüssen und Basmatireis	Fr. 17.50
	Warme Gemüsecrostinis auf Blattsalaten mit Balsamicodressing	Fr. 17.50
	Papardelle ai funghi - Breite Bandnudeln mit frischen Pilzen an Wermutsauce	Fr. 17.50

Asiatisch	Buntes Wok-Allerlei mit Pouletbruststreifen	Fr. 18.00
	Mah Mee (Chinesisches Nudelgericht mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	Fr. 24.50
	Thailändisches Panang Curry mit Rindfleisch und Basmati Reis	Fr. 24.50
	Nasi goreng (Indonesisches Reisgericht mit Schweinefleisch und Crevetten)	Fr. 24.50
	Indische Entenbrust in Ananas-Kokos-Crème Basmatireis	Fr. 28.50
	Japanischer Fischgulasch in Reiswein Süsskartoffeln mit Zitronen	Fr. 28.50
	Orientalisches Lamm-Gemüse Ragoût Curryreis mit Mandeln und Rosinen	Fr. 28.50

Desserts

Unsere Desserts sind hausgemacht und frisch zubereitet.

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50 Fr. 9.50
Gebrannte Crème Süsmost Crème	Fr. 7.00 Fr. 7.00
Luftige Waldbeercrème	Fr. 7.50
Orangenparfait	Fr. 9.00
Panna Cotta auf Himbeerenspiegel	Fr. 9.00
Karamelisierter Mangoschnee	Fr. 9.00
Tiramisu mit Baumnüssen	Fr. 9.00
Schokoladenmousse Stracciatellamousse	Fr. 9.00 Fr. 9.00
Coupe Rösi in Vielle Prune eingelegte Zwetschgen mit Zimtglace und Rahm	Fr. 9.50
Blätterteig-Apfelstore mit Vanillesauce	Fr. 10.50
Margaritamousse auf Mangospiegel	Fr. 10.50
Gemischter Käseteller mit sechs diversen Hart- und Weichkäsen	Fr. 16.50

Wenn Sie, werter Gast noch einige Ideen oder Wünsche haben, so wenden Sie sich ungeniert an uns.

Vielen Dank für Ihr Interesse.
Wir freuen uns, Sie bedienen zu dürfen.