

Bienvenido



MEXICANO

Kulinarisch immer eine Reise wert.

Gasthaus Einhorn · 5643 Sins · So und Mo Ruhetage

Lieber Besucher
Lieber Gast

Unsere Küche ist sehr vielseitig und wir können Ihnen ein breites Angebot von Menuevorschlägen offerieren. Bei uns finden Sie keine Angebote von der Stange.

So individuell Ihr Event auch ist, vom Apéro bis zum mehrgängigen Menue; Tellerservice, Buffet oder Tavolata, mexikanisch, karibisch oder mediterran.

Wir engagieren uns, Ihre Feier so einzigartig zu gestalten, wie Sie selbst es sind, damit Ihr Anlass im MEXICANO zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



Karibisch

SERVICEART – TELLERSERVICE

Apéro – stehend

- frittierte Gemüse-Bananen
- Früchte-Spiessli
- Bolas de arróz (hausgemachte Reiskugeln)

Vorspeise

- Meeresfrüchte-Gratin serviert in der Muschel-Schale garniert mit Blattsalat

Hauptgang

- Schweinsragout an Rum-Melasse oder
- Schweizer Poulet-Brüstli «PACHECA» (mit Chili und Ananas) oder
- würzige Rindfleisch-Bällchen in Salsa

Beilagen

- Langkorn-Reis
- Yucca-Wurzeln
- Saison-Gemüse

Dessert

- Mango-Crème mit Vanille-Glace garniert mit exotischen Früchten

pro Person **Fr. 65.00**

Mexikanisch

SERVICEART – BUFFET

Apéro – stehend

- Nachos mit Mexican-Sauce
- Jalapeños rellenos (panierte Chilis gefüllt mit Frischkäse)
- frittierte Zwiebelringe

Hauptgang

- Fajitas pollo
- Fajitas camarón
- Chili con carne
- Saisonal gefüllte Enchiladas überbacken mit Käse
- Peperoni-Salat
- Kabis-Salat
- Mais-Salat
- grüner Salat
- Rüepli-Salat
- Frijoles refritos
- Käse-Würfel
- Reis
- Weizen-Tortillas
- Salsas
 - Guacamole
 - Mexican-Sauce
 - Sauerrahm
 - Salsa verde
 - Salsa picante

Dessert

- Mango-Citro-Sorbet mit frischer Ananas

pro Person **Fr. 49.00**

Italienisch

SERVICEART – TELLERSERVICE

Apéro – stehend

- Focaccia margarita
- getrocknete Tomaten
- Oliven

Vorspeise

- Melonen mit Rohschinken

1. Gang

- Maccheroni al pomodoro

Hauptgang

- Rindsfilet al balsamico oder
- Scaloppine al marsala (Kalbsschnitzeli) oder
- Involtini alle erbe (Schweins- oder Kalbsschnitzeli gefüllt mit Käse und frischen Kräutern)

Beilagen

- Reis, Risotto, Bratkartoffeln
- Saison-Gemüse

Dessert

- hausgemachtes Tiramisú oder
- Panna Cotta mit Caramelsauce und Rahm

pro Person **Fr. 64.00 bis Fr. 75.00**

Pasta Pasta Pasta ...

SERVICEART – BUFFET

Apéro – stehend

- Focaccia margarita

Vorspeise – Tellerservice

- Blattsalat mit Rüeblli und Maiskörnern

Hauptgang

- hausgemachte Lasagna
- Maccheroni al pomodoro
- Panzerotti alla panna (Spinat-Ricotta-Füllung)
- Sugo al pomodoro, panna e pesto
- Parmigiano
- frische Peperoncini in Olivenöl

Dessert

- frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace oder
- Zitronen-Kuchen garniert

pro Person **Fr. 44.00**

Grosser Apéro

SERVICEART – STEH-DINNER

- **Nachos mit Mexican-Sauce**
- **Jalapeños rellenos**
(panierte Chilis gefüllt mit Frischkäse)
- **frittierte Zwiebelringe**
- **Focaccia margarita**
- **Gemüse-Stengeli mit Dip**
- **Suppe saisonal**
- **hausgemachte Reiskugeln**
- **Pouletflügeli al rosmarino**
- **Rindsgulasch**
- **Riesen-Crevetten**
- **würzig marinierte Pouletstückli**
- **Maissalat**
- **Tomaten-Salat mit Mozzarelline und Basilikum**
- **Selleriesalat mit Apfel**

pro Person **Fr. 29.00**

Muchas gracias

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns,
Sie auch nächstes Mal kulinarisch zu verwöhnen.

