

KULINARISCHES IM ZIRKUSDORF MUGG



Geschätzter Gast

Sie haben etwas zu feiern und suchen Ideen?
Grossartig, dies freut uns ausserordentlich.

Denn wir haben die Erfahrung und das Know-how, um Ihre
Wünsche und Bedürfnisse umzusetzen.

Wir freuen uns Ihr Fest mit Ihnen zu planen und
durchführen zu dürfen

Ihre Zirkusfamilie und Team



UNSERE ZIRKUSKÜCHE

Ganz nach dem Motto:

«NUR DAS BESTE FÜR UNSERE GÄSTE»

werden alle Speisen frisch und liebevoll
in unserem Küchenwagen zubereitet.

Unser kreatives Küchenteam zaubert
Menücreationen für Gaumen und Auge.

Lassen Sie sich von unserer Zirkusküche verwöhnen.
«Mir wünsched ä Guetä.»





DAS GANZE JAHR FÜR SIE

Zirkus Brunch de Lux	67
Brunch Buffet mit einer reichen Auswahl an Müesli mit frischen Früchten, Käse- und Fleischplatte, verschiedene Gebäcke wie selbstgebackenes Nuss-/Früchtebrot, verschiedene Salate und warme Speise, abschliessend Dessertvariationen ***	
Kaffee, Teeauswahl, Milchgetränke, Fruchtsäfte, Mineral ***	
Buffet und Getränke auf 2 Std. beschränkt	
Apéros	
Knabber-Apéro (der kleine Start vor dem Menü)	5
Frisches Popcorn mit Kartoffelchips Nature und Paprika	
Focaccia-Apéro (der gehaltvollere Start vor dem Menü)	12
Eine bunte Auswahl an klassischen und originellen Focaccias begleitet von passenden Aufstrichen, der Jahreszeit angepasst.	
Varianten:	
Tomaten, Kräuter, Oliven, Mascarpone, Rohschinken, Rucola, Ziegenkäse, Feige, Honig, Rauchforelle, Speck, grillierter Apfel/Pfirsich, Kartoffel-Lavendel, Zucchini, Feta, Granatapfel ***	
Buffet auf 1 Std. beschränkt	
Focaccia-Apéro (ohne Menü)	18
Buffet auf 1 Std. beschränkt	
Buffetverlängerung pro Stunde	11



DAS GANZE JAHR FÜR SIE

Glarner Stolz	76
Glarner Alp Käsetatar auf Dörrfrüchtebrot begleitet von einem Salatbouquet ***	
Schweinsfilet im Birnbrotteig nach Glarner Art oder Pastetli gefüllt mit cremiger Birnen-Baumnussauce (vegetarisch) serviert mit Maisschnitte und Saisongemüse ***	
Mandelkuchen mit Magenträs-Parfait und lauwarmen otweinzwetschgen	
Optional:	
Glarner Apéro	12
Zigerbrüt, Glarner Birnbrot mit Weichkäse, Glarner Alpkäse, Bauernschüblig, Wurzelbrot und Popcorn	
Einfach und Guet	36
Rindshackbällchen oder Pilz-Tofuklösschen (vegetarisch) serviert mit Spätzli und Ofengemüse ***	
Saftiger Apfelkuchen mit Vanillesauce ***	
Information: Speziell für Versammlungen (HV, GV), Seniorenbesuche usw. mit einfachem Service, einfaches Gedeck, Papierservietten usw.	



DAS GANZE JAHR FÜR SIE

Grillparty

75

Sämige Maissuppe
mit einem Hauch Chili und Röstschalotten

Gourmet-Salatbuffet

mit vielen verschiedenen rohen und gekochten Salate (variiert je nach Saison), Gurken gefüllt mit Hüttenkäse, Aubergine nach palästinensischer Art, gefüllte Champignons und vieles mehr.

Direkt vom Grill:

Grosse Auswahl an Fleisch, Wurst und vegetarischen Varianten, Nussburger (Hauspezialität), begleitet von hausgemachten Saucen und Ofenkartoffeln

Erfrischende Zitronentarte serviert mit Haselnuss-Meringue



FRÜHLING/ SOMMER

Frühlingserwachen

67

Sämige Bärlauch Cremesuppe

Saftiger Rindsbraten in Kräutermarinade

oder

Pochiertes Ei im Kräutermantel (vegetarisch)

dazu Schmelzkartoffeln, begleitet von Ofen-Spargeln und Hollandaise

Holunderblüten-Mousse mit warmem Rhabarber-Erdbeer-Kompott



FRÜHLING/ SOMMER

Sommer – Fest

67

Gebackenes Aubergine-Caprese-Türmchen

Marinierte Pouletbrust

oder

süss-herbes Ricottaküchlein (vegetarisch)
begleitet von sämigem Risotto mit Basilikumsorbet
und warmem, mediterranem Gemüsesalat

Warme Limetten-Madeleines mit gebackenem Pfirsich
auf einem Vanillespiegel



HERBST/ WINTER

Herbstwind

67

Kürbis-Orangen-Galette mit Salbei
begleitet von einem herbstlichen Salat

Kasselerbraten

oder

gefüllte Pilz-Marroni Taschen (vegetarisch)
dazu Apfel-Calvadosauce mit Kartoffelschnitte
und geschmortem Lauch

Heidelbeerkuchen verfeinert mit Sternanis begleitet von Joghurtglacé



HERBST/ WINTER

Winterzauber

Optional Apero:

Warmer Trunk um die Zirkus-Esse mit Zirkus-Knabbereien

Kürbis-Kokossuppe verfeinert mit Mandarinen

Pouletbrust

oder

Sesam-Tofu (vegetarisch)

serviert mit Orangensauce, Basmatireis und glasierten Rüepli

Maronimousse begleitet von Hibiskusbirne und Crumble



ERGÄNZEN SIE IHR MENÜ

Kleiner Zwischengang Surprise

7

Lassen Sie sich überraschen

Käsewagen, Auswahl am regionalen Käsespezialitäten,
Glerner Birnbrot, Früchtebrot und Rotweinzwetschen

12



INFORMATIONEN

- Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein und beraten Sie telefonisch oder im Zirkusdorf
- Unsere Speisen bieten wir auch gluten- oder laktosefrei, wie auch vegan an
- Anpassungen bei Menüfolgen werden gerne umgesetzt
- Kinderpreise von 3 - 4 Jahren CHF 10.-, Kinder von 4 - 12 Jahren erhalten 40% auf den Menüpreis.
- Wo nicht anders erwähnt, sind folgende Leistungen im Menüpreis inklusiv: Zeltmiete inkl. Bestuhlung und Heizung, Tischtücher, Stoffservietten, personalisierte Menükarte, Zirkusdekoration (Tischläufer, Rechaud Kerzen, Clown Figuren)
- Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben und inkl. MwSt.
- Zahlungs- und Stornierungsbedingungen gemäss Offerte/ Auftragsbestätigung.
- Es muss mit Änderungen der Angebote und Preise gerechnet werden.



SHOW & ANIMATION

- Zu Ihrer Feier im Zirkus bieten Milu & Ischa feine, clowneske und actionreiche, künstlerische Begleitung an.
 - ServiceErlebnisse – ErlebnisService
Wir bieten Ihnen einen Menüservice der anderen Art
- Gerne beraten & begleiten wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses.



UNSERE PARTNER

Unser Schweine- und Rindfleisch beziehen wir von der regionalen Metzgerei Kern, Ennenda und es stammt aus dem Glarnerland und der Ostschweiz, Schweiz. Das Pouletfleisch stammt von der Frifag Märwil TG, Schweiz

Den Fisch beziehen wir von Brüggli Forellen GmbH auf dem Sattel SZ, Schweiz.

Unser Brot wird von der Bäckerei Reichmuth aus Glarus mit Bio-Weizen aus dem Linthgebiet gebacken.

Der Gütlihof von Familie D. + M. Moser liefert in den Sommermonaten frisches Gemüse, welches in Leuggelbach GL aufgezogen und angepflanzt wird.

Der Bio Alpkäse wird auf der Alp Guetbächi von Familie Hefti, Reitimatt (Linthal) produziert.



HIER WERDEN ZU 60-90%
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.



ÜBERNACHTUNGEN IM ZIRKUS

Nach dem Fest gleich im Zirkus übernachten, und am nächsten Tag den Vorabend ausklingen lassen? Auch das ist bei uns möglich. Während der Sommerzeit bieten wir für Gruppen von 20 bis 56 Personen Übernachtungen mit Frühstück an.

- Übernachtung im Zirkuswagen mit Duvet (max. 35)
- Übernachtung im Zirkuswagen mit Schlafsack
- Frühstück (nur in Kombination mit Übernachtung)



ÜBERNACHTEN IN DER NACHBARSCHAFT

- B&B im Bahnhof, www.im-bahnhof.ch/ 055 653 16 14
- dieGastgeberei.ch, www.diegastgeberei.ch/ 079 484 13 51
- B&B CASA SUSANNA, www.casa-susanna.ch/ 055 282 53 41