

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
Menükreationen für Gaumen und Auge.

Lassen Sie sich von unserer Zirkusküche verwöhnen.

«Mir wünschd ä Guetä.»





DAS GANZE JAHR FÜR SIE

Zirkus Brunch de Lux

69

Brunch Buffet mit einer reichen Auswahl an Müesli mit frischen Früchten, Käse- und Fleischplatte, verschiedene Gebäcke wie selbstgebackenes Nuss-/Früchtebrot, verschiedene Salate und warmen 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

69

Glarner Alp Käsetatar auf Dörrfrüchtebrot
begleitet von einem Salatbouquet

Schweinsfilet im Birnbrotteig nach Glarner Art
oder
Pastetli gefüllt mit cremiger Birnen-Baumnusssauce (vegetarisch)
serviert mit Maisschnitte und Saisongemüse

Mandelkuchen
mit Magenträs-Parfait und lauwarmen Rotweinzwetschen

Optional:

Glarner Apéro
Zigerbrüt, Glarner Birnbrot mit Weichkäse, Glarner Alpkäse,
Bauernschübli, Wurzelbrot und Popcorn

12

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
(Hausspezialität), begleitet von hausgemachten Saucen und
Ofenkartoffeln

Wagengemachts Popcornlace
serviert mit grillierter Nektarine und caramelisiertem Popcorn



DAS GANZE JAHR FÜR SIE

Einfach und Guet

36

Fleischkäse
oder
Nussburger
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Tarte Tatin begleitet von Vanilleglace

Information: Speziell für Versammlungen (HV, GV), Seniorenbesuche usw. mit einfachem Service, einfaches Gedeck und Papierservietten

Kindermenü

5 - 11.9 Jahre 25

Saisonales Tipp-Gemüse mit
Sauce

bis 5 Jahre 10

Penne mit Tomatensauce dazu geriebener Käse

Rachelli Glace Kübeli nach Wahl



ERGÄNZEN SIE IHR MENÜ

Kleiner Zwischengang Surpise

7

Lassen Sie sich überraschen

Käsewagen, Auswahl am regionalen Käsespezialitäten,
Glarner Birnbrot, Früchtebrot und Rotweinzwetschgen

12



FRÜHLING/ SOMMER

Frühlingserwachen

69

Grüner Spargelsalat verfeinert durch Parmesan und Mandeln

Saftiges Schweinsnierstück an Rhabarbersauce
oder

Erbsen-Bratlinge auf Minzsauce (vegetarisch)
serviert mit Schupfnudeln und glasiertem Kohlrabi

Warmes Holunderblüten-Madeleines begleitet von Erdbeer-Parfait

Sommer – Fest

69

Lauwarmes Parmesan-Flan umringt von Honig-Pfeffertomaten

Rinds-Medaillon

oder

Spitzpaprika-Schnitzel

serviert mit Thymian-Röstkartoffel und einem geschichteten Ratatouille

Wagengemachte Cremeschnitte auf Beerenspiegel





HERBST/ WINTER

Herbstwind

69

Panierter Brie auf einem herbstlichen Salat

Gefüllte Pouletbrust auf Honigsensauce
oder

Ricottaküchlein auf Thymiansauce
mit Camarquereis und Ofenrübli

Pflaumen-Brombeer-Friand
begleitet von Joghurthglacé mit einem Hauch von Honig

Winterzauber

69

Optional Aperó:

+11

Warmer Trunk um die Zirkus-Esse mit Zirkus-Knabbereien

Gerösteter Kürbis und Feta abgerundet mit geröstetem Chiliöl

Rindsragout verfeinert mit Steinpilzen
oder

Gebratene Kräuterseitling und Marroni
serviert mit Selleriepüree und Safrannudeln

Creme Bruleé begleitet von Gewürzorange-Carpaccio
und knusprigen Mandelschäumchen



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.
- Folgende Leistungen sind im Menüpreis inklusiv: Zeltmiete, Bestuhlung und Heizung, personalisierte Menükarte. Tischdeko gem. Seite 10
- 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, clownesk und actionreiche, künstlerische Begleitung an.
- ServiceErlebnisse – ErlebnisService
Wir bieten Ihnen einen Menüservice der anderen Art.
Lassen Sie sich überraschen.

Gerne beraten & begleiten wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses.



UNSERE PARTNER

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

Unser Brot wird von der Bäckerei Reichmuth aus Glarus, Schweiz mit Weizen aus dem Linthgebiet gebacken. Feinbackwaren stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

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

Alpkäse, Joghurt und Quark wird auf dem Knospenhof der Familie Hefti, Reitimatt (Linthal) produziert.

Spielhofkaffee-die Stadtglarner Rösterei aus Glarus beliefert uns mit frisch gerösteten Kaffeebohnen.

Die Brauerei Adler aus Schwanden beliefert uns mit Bier und Getränke aller Art.



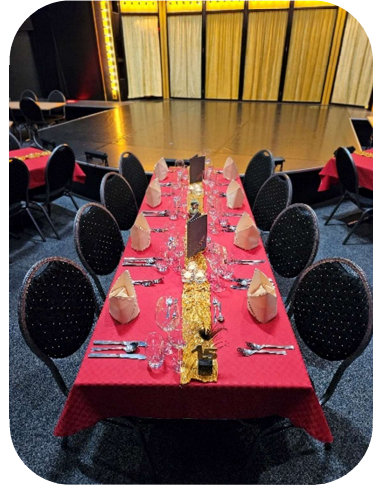
HIER WERDEN ZU 60-90 %
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.



TISCHDEKORATIONEN

Ausser beim Menü «Einfach und Guet» ist folgende Tischdeko im Menüpreis inklusive:

Rote oder beige Tischtücher,
Stoffservietten, personalisierte Menükarte,
Tischläufer, Rechaud Kerzen in Gläsli,
Clown Figuren



Gegen einen Aufpreis ab CHF 6.– pro Person kann ein passender Läufer in Kombination mit Rechaudkerzen oder hohen Kerzenständern mit hochwertigen Elektrokerzen sowie dekorativen Seidenpapierblumen gewählt werden. In dieser Kombination erhält der Tisch eine elegante Note.

Gerne organisieren wir für Ihren Anlass passenden Blumenschmuck.
Der Aufwand wird 1:1 verrechnet.





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

- Visit Glarnerland, www.glarnerland.ch 055 610 21 25
- dieGastgeberei.ch, www.diegastgeberei.ch 079 484 13 51
- B&B CASA SUSANNA, www.casa-susanna.ch 055 282 53 41
- Panoramahotel, www.panoramahotel-braunwald.ch 055 653 70 30