










Tel:		2024
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 20
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 14.05.2024
		Bis/Jusqu'au 20.05.2024

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 14.05.2024	Hackbraten Bratkartoffeln Schwarzwurzeln	<i>Rôti haché Pommes rissolées Salsifis</i>			
	Mittwoch / Mercredi 15.05.2024	Poulet Saltimbocca Risotto Ratatouille	<i>Saltimbocca de poulet Risotto Ratatouille</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 16.05.2024	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Kartoffelstock, Karotten	<i>Emincé de boeuf Stroganoff Pommes purée Carottes</i>			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 17.05.2024	Fischragout, Safransauce Salzkartoffeln Grünkohl	<i>Ragout des poissons safran Pommes natures Choux feuillu</i>			
	Samstag / Samedi 18.05.2024	Biriani – Spez. Sri Lanka mit Pouletstreifen Gemüsebeilage	<i>Biriani – spéc. Sri Lanka aux poulets Légumes</i>			
	Sonntag / Dimanche 19.05.2024	Schweinsbraten, Rahmsc. Teigwaren Romanesco	<i>Rôti de porc, sc. crème Pâtes Romanesco</i>			
	Montag / Lundi 20.05.2024	Hörnli Ghackets Apfelkompott Gemüsebeilage	<i>Cornettes à la viande haché Compote des pommes Légumes</i>			
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)	Gemüsestrudel Grillgemüse	<i>Stroudele de légumes Légumes grillées</i>			DI FR	
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)	Gitzi gebraten Lyonerkartoffeln Bohnen	<i>Cabri au four Pommes de terre lyonnaise Haricots verts</i>	 		DI FR	

Preis pro Menu: CHF 17.00

Prix par menu: CHF 17.00

Bestellungseingang bitte SPÄTESTENS bis zum VORTAG der Lieferung um 12:00 Uhr
Bestellungen NACH 12:00 Uhr werden mit CHF 5.- Administrationgebühr aufgerechnet

Luginbühl's EVENT & CATERING
Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten
Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei
Sans gluten

Laktosefrei
Sans lactose



Luginbühl's bESSER Wissener

Biryani, Spezialität aus Sri Lanka

Für mich persönlich ist es immer wieder ein schönes Erlebnis, wenn unsere Produktionsküche für eine grössere Produktion genutzt wird. Dies ist öfter der Fall, wenn ein Sri Lankesisches Fest ansteht. Unser Mitarbeiter – Karan – bereitet mit seinem Sri Lankesischen Team (oft bis zu 18-20 Köchen) ganz tolle Gerichte zu.

Dies hat mich inspiriert, wieder einmal ein Sri Lankesisches Gericht zu kochen. Gerne erkläre ich die Zubereitungsart des Gerichtes, wobei ich dafür ein Kochbuch aus meiner Kochbuch-Bibliothek zu Hilfe hole. « Ammu: Indische Lieblingsrezepte meiner Mutter » von Asma Khan. Das Kochbuch enthält viele persönliche Notizen der Autorin – entsprechend ist auch das Rezept aus dem Kontext heraus.



Ammus Hähnchen Biryani

Biryani wurde immer für grosse Feiern gekocht. In der Familie meiner Mutter wurde es mit Khashi, also Ziege, zubereitet und in einem riesigen Topf mit Schichten von Reis, Fleisch und Kartoffeln gegart, in dem Gewürze und Safran ihre Aromen verbreiten. Es ist ein sehr persönliches Rezept, denn es wurde nur für uns fünf gekocht. An Tagen, an denen gute Nachrichten kamen, oder noch öfter an Tagen, an denen etwas schiefgegangen war, sei es, dass mein Bruder beim Cricket verloren hatte oder ich in einer Prüfung schlecht abgeschnitten hatte -, brachte Ammu (Grossmutter) dieses Biryani auf den Tisch, und plötzlich schiene alles wieder gut. Es ist auch meist das letzte Gericht, das ich im Haus meiner Eltern esse, bevor ich zur Fahrt zum Flughafen aufbreche, um den Flug nach London zu erwischen. Ich hatte immer das Gefühl, dass zwischen den Schichten des Biryani auch Dinge steckten, die meine Mutter nicht aussprechen konnte. Wenn das Biryani auf den Tisch kam, war das wie Ammus Geheimcode, um mir zu sagen, dass sie mich liebte..

Und die Zusammenfassung aus Wikipedia...












Biryani (Urdu بريانی; Hindi बिरयानी IAST *biryānī*) ist ein herzhaftes Reisgericht aus Asien. Der Name Biryani entstammt dem persischen Wort بریان *beryān* und bedeutet „gebraten“, „geröstet“. Im Unterschied zum Pilaw[1] zeichnet sich das Gericht dadurch aus, dass Reis vor dem Garen angebraten wird. Regionale und lokale Varianten sind im Mittleren Osten bis nach Südostasien verbreitet.

Zur Zubereitung eines ursprünglichen Biryani wird Reis, traditionell in Ghee (Butter), angebraten, was ihm ein nussiges Aroma verleiht. Anschließend wird der Reis mit Gewürzen in Wasser gekocht, bis er etwa zur Hälfte gegart ist. Außerdem wird Fleisch, vorzugsweise Ziege, mariniert, ursprünglich in Joghurt, Papaya und diversen Gewürzen, und gegebenenfalls vorgegart. Der Reis und das Fleisch werden schichtweise in einen Topf (aus Keramik oder Gusseisen) umgefüllt, wobei mit einer Schicht Reis begonnen und abgeschlossen wird. Optional können auch weitere Zutaten, Gemüse und Gewürze eingearbeitet werden. Der Topf wird abgedeckt und auf der Kochstelle erhitzt, bis das Biryani serviert werden kann.



		2024 – Mai	
Tel:	Woche / Semaine 20		
Name/Nom Vorname/Prénom	Von/de 14.05.2024		
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu	Bis/Jusqu'au 20.05.2024		



Unsere Kühlschranksfüller.... Einfach der Knüller...

				Lieferung am		
				Di	Fr	
Sauce	Salatsauce French <i>Sauce à salade french dressing</i>	5 dl	CHF 5.-	 		
	Salatsauce Italienisch <i>Sauce à salade italienne</i>	5 dl	CHF 5.-	 		
Salat	Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	ca. 300 g	CHF 7.-			
	Grüner Salat <i>Salade verte</i>	ca. 200 g	CHF 5.-	 		
Suppe	Bärlauch Suppe Crème à l'ail sauvage	250 g	CHF 5.-			
	Spargel Creme Suppe Crème aux asperges	250 g	CHF 5.-			
	Karotten – Ingwer Suppe Crème de carottes aux gingembres	250 g	CHF 5.-			
Getränke Boissons	Haustee – mit Suchtpotential <i>Thé fait maison</i>	5 dl	CHF 4.-	 		
	Haustee – mit Suchtpotential <i>Thé fait maison</i>	5 lt	CHF 20.-	 		
Snacks Dîner	Früchtekuchen <i>Gâteau aux fruits</i>	120 g	CHF 5.-			
	Käsekuchen <i>Quiche de fromage</i>	120 g	CHF 5.-			
	Bio Alpkäse Alpkäserei Kiley, Diemtigtal	150 g	CHF 5.-			
	Bio Alpkäse Alpkäserei Kiley, Diemtigtal	300 g	CHF 10.-			
	Spargel gekocht, Sc. Hollandaie Asperges cuites, sc. hollandaise	250 g	CHF 15.-			



LUGINBÜHL'S

MENU SERVICE

				Lieferung am	
				Di	Fr
Backwaren	Butterzöpfl Petit tresse au beurre	2x80g	CHF 5.-		
Desserts	Fruchtsalat <i>Macédoine de fruits</i>	150 g	CHF 6.-	 	
	Luginbühl's Schwarzwälder <i>Forêt noire à la façon Luginbühl's</i>	200 g	CHF 6.-		
	Griesschöpfli – Waldbeeren Flammeri de semoule aux fruits des bois	200 g	CHF 6.-		
	Birchermüesli <i>Bircher</i>	200 g	CHF 5.-		

Im Angebot Joghurt 175 g

4 Stück (pro Lieferdatum)

CHF 5.-

		Di	Fr			Di	Fr
Brombeere	<i>Mûres</i>			Mokka	<i>Mocca</i>		
Waldbeeren	<i>Fruits des bois</i>			Pêche Melba			
Aprikose	<i>Abricot</i>			Nature			
Banane	<i>Banane</i>						

