

Weihnachtsvilla St. Charles Hall 2026

Sehr geehrte Damen und Herren
Sehr geehrte/r Eventverantwortliche/r

Sind Sie noch auf der Suche nach einer geeigneten Räumlichkeit für Ihre
Weihnachts- oder Mitarbeiterfeier?

Die Villa St. Charles Hall in Meggen verwandelt sich im Dezember 2026 in eine
festliche Weihnachtsvilla – der ideale Ort für eine stilvolle Feier.

Kauer Catering hat für Sie passende Menüvorschläge zusammengestellt.
Vorab gemeldete Menüänderungen sowie Spezialwünsche
berücksichtigen wir jederzeit gerne.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ursula und Fred Kauer



Für Gruppen ab 8 Personen

Menu I

Vorspeise	Winter Blattsalate mit Birne, Trauben und Nüssen weisses Balsamico Dressing
Hauptgang	Roastbeef Portweinjus Kartoffelgratin Rüebli geröstet Broccoli
Dessert Dopping	Gestockte Zitronen Creme mit süssem Limetten- Pistazien
	CHF 78.00 pro Person

Menu II

Vorspeise	Dijonsenf Suppe mit gebratener Riesencrevette
Hauptgang	Kalbsfiletmedaillon rosa gebraten Rotwein -Trüffeljus Bramata Polenta Winterspinat
Dessert	Zuppa di Limone auf marinierten Winterfrüchten
	CHF 89.00

Menu III

Vorspeise	Maronensuppe mit Rotkohlsorbet
Hauptgang	Rindfiletmedaillon vom Grill Portweinjus Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm Grillgemüse
Dessert	Eingekochtes der Birne mit Schokoladensauce und Vanilleglace
	CHF 87.00

Menu IV

Vorspeise	Winterblattsalate mit gerösteten Nüssen, Birne und Trauben Weisses Balsamico Dressing
Hauptgang	Kalbshaxe Mailänder Art Bramata Polenta Rüebli Gebratene Frühlingszwiebeln
Dessert	Zuppa di limone auf marinierten Winterfrüchten
	CHF 69.00

Menu V

Vorspeise	Burrata auf Beluga-Linsen und Granatapfel
Hauptspeise	Perlhuhnbrust supreme Rosa Pfefferjus mit Dörrtomaten Zitronen Ravioli Gemüsecajonata
Dessert	Felchlin's braunes Schokoladenmousse
	CHF 69.00

Menu VI

Vorspeise	Nüssler Salat mit Ei und Croutons Hausdressing
Hauptgang	Rindsbraten Rosmarin- Rotweinjus mit Gemüsewürfel Kartoffelstampf Bohnen Rüebli
Dessert	Gebrannte Crème mit Butter-Bretzeli
	CHF 68.00

Menu VII

Vorspeise	Safran- Kohlrabi Suppe mit geblämmter Jakobsmuschel
Hauptgang	Rindsfilet Stroganoff Portweinjus mit Trüffelöl Sellerie- Kartoffel Stampf Winterblattspinat Rüebli
Dessert	Weisses Schokoladen- Kokos Mousse im Mango- Ananas- Papaya Beet
	CHF 85.00

Vegetarische Hauptgang-Vorschläge

Safran-Ricotta Gnocchi im Auberginenmantel
Rosmarin-Tomaten Chutney

Zitronen Ravioli an Salbeibutter

Gegrillter Kräuter Saitling mit rotem Zwiebelkonfit

Lasagne aus Süsskartoffel, Pastinake, Blattspinat und Kokos

Bündner Capuns an Kürbis-Birne-Thymian Chutney

Preise, Stärkebeilage und Gemüse vom gewählten Menu.

Fondue Chinoise

Fleisch
Handschnitt

Rindshuft
Lammnierstück
Kalbshuft
Pouletbrust

Pilze, Räuchertofu und Broccoli-, Rübli und Blumenkohlrosetten

Saucen

Tatar Sauce	Knoblauch Sauce
Curry Sauce	Rosa Pfeffer Sauce
Rabiata Sauce	Orangen - Cayenne Sauce

Beilage

Reis

Gemüse
Früchte

Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln
Trauben, Ananas, Kiwi

Bouillon

mit Rotwein

CHF 59.00
CHF 69.00 mit Vorspeisensalat

Preise
Kinderpreise

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
50% (6 - 12 Jahre)

Öffnungszeiten Weihnachtvilla 2026

Donnerstag	03. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Freitag	04. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Samstag	05. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Sonntag	06. Dezember	Ab 10.00 Uhr - 15.00 Uhr	Brunch
Donnerstag	10. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Freitag	11. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Samstag	12. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Sonntag	13. Dezember	Ab 10.00 Uhr - 15.00 Uhr	Brunch
Donnerstag	17. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Freitag	18. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Samstag	19. Dezember	Ab 17.00 Uhr	
Sonntag	20. Dezember	Ab 10.00 Uhr - 15.00 Uhr	Brunch