

Weihnachtvilla St. Charles Hall 2025

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Eventverantwortliche,
sind Sie noch auf der Suche nach einer passenden Räumlichkeit
für Ihre Weihnachts- oder Mitarbeiterfeier?
Wir bieten Ihnen die ideale Location für eine stilvolle Feier
im Dezember 2025:

Die Villa St. Charles Hall in Meggen wird zur Weihnachtvilla.
Für Ihre Feier hat Kauer Catering festliche Menüvorschläge zusammengestellt.

Individuelle Menüanpassungen und spezielle Wünsche
können selbstverständlich im Voraus berücksichtigt werden.



Es würde uns freuen Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Ursula und Fred Kauer

Menüvorschläge für Gruppen ab acht Personen

Menu I

Vorspeise	Winterblattsalate mit Birne, Trauben und Nüssen weisses Balsamico-Dressing
Hauptgang	Roastbeef Portweinjus Kartoffelgratin Rüebli geröstet Broccoli
Dessert	Gestockte Zitronencrème mit süssem Limetten-Pistazien-Topping
	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	Rindsfiletmedaillon 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 Gemüsecaaponata
Dessert	Felchlin's braunes Schokoladenmousse
	CHF 69.00

Menu VI

Vorspeise	Nüsslisalat 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-Kartoffelstampf Winterblattspinat Rüebli
Dessert	Weisses Schokoladen-Kokos-Mousse im Mango-Ananas-Papaya-Beet
	CHF 85.00

Vegetarische Hauptgang Vorschläge

Vegi I	Safran-Ricotta-Gnocchi im Auberginenmantel, Rosmarin-Tomaten Chutney
Vegi II	Buchweizenknödel auf Eierschwämmli-Sauce
Vegi III	Zitronen-Ravioli an Salbeibutter
Vegi IV	Gegrillter Kräuter Saitling mit rotem Zwiebelkonfit
Vegi V	Lasagne aus Süsskartoffel, Pastinake, Blattspinat und Kokos

Preise, Stärkebeilage und Gemüse vom gewählten Menu.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Fondue Chinoise

Fleisch (Handschnitt)	Rindshuft Lammnierstück Kalbshuft Pouletbrust	
Vegetarisch	Pilze, Räuchertofu, Broccoli-, Rüebli und Blumenkohlrosetten	
Saucen	Tatar-Sauce Curry-Sauce Rabiata-Sauce	Knoblauch-Sauce Rosa Pfeffer-Sauce Orangen-Cayenne-Sauce
Beilage	Reis	
Gemüse Früchte	Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln Trauben, Ananas, Kiwi	
Bouillon	mit Rotwein	
Preise (pro Person)	CHF 59.00 CHF 69.00 inkl. Vorspeisensalat Kinder (6-12 Jahre): 50%	

Öffnungszeiten Weihnachtsvilla 2025

Die Weihnachtsvilla bei Kauer Catering ist an den folgenden Tagen geöffnet:

Donnerstag, 4. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Freitag, 5. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Samstag, 6. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Sonntag, 7. Dezember 2025	Ab 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr	Brunch
Donnerstag, 11. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Freitag, 12. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Samstag, 13. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Sonntag, 14. Dezember 2025	Ab 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr	Brunch
Donnerstag, 18. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Freitag, 19. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Samstag, 20. Dezember 2025	Ab 17.00 Uhr	
Sonntag, 21. Dezember 2025	Ab 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr	Brunch

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.