



Geronimi / La Curuna Engadin GmbH • Via Somplaz 12 • 7500 St. Moritz
Tel. 081 833 39 03 • mail@comestibles-geronimi.ch • comestibles-geronimi.ch
• CHE 206.194.760 MWST
Fisch • Geflügel • Wild • Delikatessen • Traiteur •
Höchstgelegene Lachsräucherei Europas



Werte Kunden

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie
eine kleine Auswahl aus unserem Party-Service-Angebot

GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE!

Es würde uns freuen, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Für weitere Auskünfte oder Bestellungen verlangen
Sie bitte:

Herrn Fabio Tempini

Telefon: 081 / 833 39 03

E-Mail: mail@comestibles-geronimi.ch



Mitarbeiter und Transporte

Service	pro Stunde	CHF 70.00
Koch	pro Stunde	CHF 80.00
Transport	nähere Umgebung	CHF 30.00
	sonst je nach Aufwand	

Für Wein, Champagner etc. verlangen Sie bitte unsere separate Preisliste.

Zahlungsmöglichkeiten:

Barzahlung

Kreditkarte (Maestro, V-Pay, Visa, Mastercard)

Rechnung

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Preise freibleibend und unverbindlich

Öffnungszeiten

Laden:

Mo - Fr. 08:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00

Sa. 08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00

So. Geschlossen

Büro:

Mo - Fr. 08:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00

Sa. 08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00

Sonntags kein Party-Service

Canapés & Blätterteiggebäck

(Canapés - Grösse ca. Fünffrankenstück)

- Rauchlachs, Crevetten
Lachstartar, Rohschinken pro Stück CHF 3.50
- Salami, Schinken, Ei, Käse pro Stück CHF 3.00
- Rindstartar, Thunfischstartar pro Stück CHF 3.80
- La Curunabrötli
Rauchlachs auf Sauerteigbrot pro Stück CHF 5.00
- Foie gras und Kaviar je nach Aufwand
- Blätterteiggebäck frisch gebacken 100 g CHF 13.00

Kalte Gerichte

- **Hummersalat**
Kanadischer Hummer / Cocktailsauce 100 g CHF 21.00
- **Couscous Salat**
Geräuchertes Lammntrecôte / mediterranes Gemüse
Joghurt-Minze Dip 100 g CHF 5.80
- **Glasnudelsalat**
Rindsfiletstreifen / Asiatisches Gemüse / Soja / Koriander
100 g CHF 9.30
- **Quinoa-Salat**
Thunfisch-Tataki / Gemüse / Wasabi Dip
100 g CHF 5.80
- **Rauchlachs „La Curuna“ / Graved Lachs**
Meerrettichschaum / Dill-Senf-Sauce 100 g CHF 26.00
- **Carpaccio und Tartar vom Thunfisch**
mit sautierten Riesencrevetten 100 g CHF 15.00
- **Vitello Tonnato**
Kalbfleisch an Thonsauce 100 g CHF 8.00
- **Hausgemachte Foie gras Terrine mit**
Mango 100 g CHF 36.00
- **Rindstartar (Sauce à part)** 150 g CHF 28.00
- **Carpaccio vom Tintenfisch**
mit Crevettensalat und Avocados 150 g CHF 28.00



- **Sushi-Schmaus** für zu Hause

Schale 15 Stk. CHF 38.00

- **Salate**

Artischocken in Öl	100 g	CHF 5.50
Geflügelsalat an Currysauce mit Ananas	100 g	CHF 4.50
Gurkensalat	100 g	CHF 2.50
Waldorfsalat	100 g	CHF 2.50
Karottensalat	100 g	CHF 3.00
Tomatensalat	100 g	CHF 3.00
Blattsalat	100 g	CHF 4.00
Andere Salate auf Anfrage		

Alle Salate inklusive italienische oder französische Sauce

Platten & Teller

- **Bündnerplatte** (ab 3 Personen)
 Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz / Bündnerspeck /
 Salzgurken / Tomaten / Silberzwiebeln / Maisköbli etc.
 pro Person CHF 29.00
- **Pasteten- und Terrinenplatte** (ab 6 Personen)
 Hauspastete / Hirschpastete / Wildterriner /
 Gemüseterriner / Pilzterriner / Entenbrust- und
 Pouletbrustsülze

Beilagen:
 Selleriesalat
 Sauce Cumberland

pro Person CHF 30.00
- **Platte mit verschiedenen geräucherten Fischen** (ab 6 Personen)
 Aal / Schillerlocken / Forellen / Felchenfilets / Schwertfisch /
 Rauchlachs / Garnituren / Meerrettichschaum
 pro Person CHF 34.00
- **Hors d'oeuvre Platte** (ab 4 Personen)
 Fischterriner / Rauchlachs / Graved Lachs / Räucherforelle /
 Wildterriner / Gemüseterriner / Crevettensalat / Melone –
 Rohschinken / Garnituren / Saucen
 pro Person CHF 38.00
- **Gourmet-Teller «La Curuna»**
 Rauchlachs «La Curuna» / Graved Lachs / Lachstartar /
 Hummersalat / hausgemachte Foie-gras-Terriner
 pro Person CHF 40.00

Buffet

- **Hors d`oeuvre Buffet** (ab 20 Personen)

(als Hauptgericht)

Rauchlachs / Graved Lachs, Räucherforellen/
Rauchlachstartar / Crevettencocktail / Sushi / Nigiri /
Thoncarpaccio mit seinem Tartar / Fischterrinen /
Wildterrinen / Vitello Tonnato / Gemüseterrinen /
Hauspastete / Melone – Rohschinken etc.

Salate:

Selleriesalat / Gurkensalat / Russischer Salat /
gefülltes italienisches Gemüse

Saucen:

Cocktailsauce / Tartarsauce / Meerrettichschaum /
Senf-Dill-Sauce

pro Person CHF 70.00



Hausgemachte Suppen

(ab 8 Personen)

- **Kraftbrühe**
Gemüse / Siedfleisch Portion 300 ml CHF 12.00
- **Ungarische Gulaschsuppe** Portion 300 ml CHF 14.00
- **Tomatenrahmsuppe** Portion 300 ml CHF 8.00
- **Kürbissuppe mit Fischstreifen** Portion 300 ml CHF 12.00
- **Bündner Gerstensuppe** Portion 300 ml CHF 10.00
- **Hummersuppe „Bisque“** Portion 300 ml CHF 15.00
- **Bouillabaisse „La Curuna“** Portion 400 ml CHF 32.00

- | | | |
|--------------------------------|-----------------|-----------|
| Roastbeef vom Weiderind | (ab 6 Personen) | |
| mit Sauce Béarnaise | pro Person | CHF 48.00 |

- | | | |
|--|-----------------|-----------|
| Lammkarree in der Thymiankruste | (ab 4 Personen) | |
| | pro Person | CHF 46.00 |

- | | | |
|------------------------------------|------------------------|------------|
| Schinken im Brotteig o/Bein | (ca. 20 - 25 Personen) | |
| mit Honigsauce | | CHF 320.00 |

- | | | |
|------------------------------|------------|----------|
| Beilagen | | |
| Trockenreis | pro Person | CHF 4.00 |
| Butternudeln | pro Person | CHF 4.50 |
| Kartoffelgratin | pro Person | CHF 5.50 |
| Bratkartoffeln mit Thymian | pro Person | CHF 5.50 |
|
 | | |
| Blattspinat italienische Art | pro Person | CHF 4.50 |
| Butterbohnen | pro Person | CHF 4.50 |
| Mischgemüse an Butter | pro Person | CHF 4.50 |
| Ratatouille | pro Person | CHF 4.50 |

Bollito misto (ab 12 Person)

- Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck, gesalzener Speck, Zungenwurst / Rindszunge / Poulet
 - Salzkartoffeln / Karotten / gelbe Karotten / Kohlrabi / Wirsing
 - Salsa verde / Dijon-Senf / Apfelmeerrrettich / Senffrüchte
Gurken / Silberzwiebeln
- pro Person CHF 64.00

Fondue

- **Fischfondue**

Lachs / Seeteufel / Riesencrevetten / Coquilles St. Jacques
 Seezungenfilets (ohne Gräte) 100 g CHF 8.40

- **Fleischfondue (Chinoise)**

Rindsfilet Import 100 g CHF 12.00
 Rindfleisch Entrecôte 1A, CH 100 g CHF 9.20
 Kalbfleisch 1A, CH 100 g CHF 8.40
 Pouletbrust CH 100 g CHF 7.00

- **Beilagen** zum Fondue Chinoise pro Person CHF 20.00

- **Saucen**

Tartar / Cocktail / Knoblauch / Curry / Dill-Senf
 Pikante (Chili) 100 g CHF 4.20

- **Feine Bouillon** Topf 1 Liter CHF 20.00



Süssspeisen

(ab 6 Personen)

- **Frischer Fruchtsalat** pro Person CHF 13.00
- **Früchteplatte** pro Person CHF 14.00
- **Gebrannte Crème nach Grossmutter Art**
pro Person CHF 12.00
- **Schokoladenschaum** pro Person CHF 12.00
- **Tiramisù classico** pro Person CHF 12.00
- **Engadiner Baumnussparfait mit Karamellsauce**
pro Person CHF 14.50
- **Kaiserschmarrn mit Rotwein-Zwetschgen**
pro Person CHF 13.00
- **Birnenjalousie mit Zimtsauce** pro Person CHF 13.00
- **Brownies mit Honigeis und Orangen-Granatapfelsalat**
pro Person CHF 13.00
- **Sauerrahmpudding mit Himbeersauce**
pro Person CHF 11.00

