

SOMMER AUF DEM TELLER

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Selbstverständlich haben wir auch leckere Alternativen für unsere vegetarisch und vegan essenden Gäste. Auf Vorbestellung bekochen wir Sie genauso zauberhaft. Gleiches gilt für Gäste mit Lebensmittelallergien und -intoleranzen.

Für Kinder zwischen 5 und 12 Jahren bieten wir halbe Portionen zur Hälfte des Menüpreises an. Kinder unter 5 bezahlen nichts.

Fleisch garantiert von Tieren aus der Schweiz, vom Metzger aus der Region. Unser Fleischlieferant:

Metzgerei Eichenberger, 8620 Wetzikon

ALLES HANDARBEIT

Unser Ernteteam geht Tag für Tag aufs Feld. Manchmal schon um 5 Uhr morgens. Auch bei 30 Grad, an der prallen Sonne holen sie das Beste aus der Erde auf den Teller.

Wenn immer möglich, stammt das Obst und Gemüse aus eigener Produktion. Zum Beispiel Nüsslisalat, Rosenkohl, Spargel, Kürbis, Äpfel, Birnen und Beeren. Gemüse, welches wir (noch) nicht selber anbauen, beziehen wir von möglichst nah. Mehr zu unserer Produktion: farmticker.ch

KÜCHEN-CREW

Unsere Küche zaubert aus den frischen Zutaten vom Feld feinste Speisen. Täglich und mit Leidenschaft. Auch sie wissen nie, was am nächsten Tag auf den Teller kommt. Weil es die Natur vorgibt. Deshalb ist in unserer Küche stets Kreativität gefragt.

Das ist Sam. Unser Küchenchef. Mit seinem Team kreiert er täglich feine Speisen für das Buffet und Bankette.

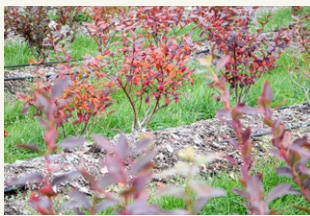


Thomas und sein Manufaktur-Team verarbeiten unsere Rohstoffe zu Suppe, Chips und Co.



Unser Produktionsleiter Robert baut auf dem Spargelhof unser feines Gemüse an.





Als Bauernhof gehen wir mit der Saison. Darum gibt es immer das, was gerade auf dem Feld wächst. Im Sommer deshalb frische Spargeln und Beeren.

Die Auswahl ist bewusst klein gehalten. Für weniger Foodwaste, aber viel Geschmack.

Auf Anfrage bieten wir ihnen für Ihren Anlass auch individuelle Lösungen. events@juckerfarm.ch, 044 934 34 80

UNSERE SPEISEN

APÉRO + VORSPEISEN

KNABBER-APÉRO

Hofeigene Federkohl- und Kürbis-Tortilla-Chips mit hausgemachter Dipp-Sauce, Kürbisknabberkerne und Apfelringli aus unserer HofManufaktur

7.00

JUCKER-APÉRO

Gemüsedipp im Einmachglas, saisonale Apéro-Spiessli, Kaltschale, gefüllte Focaccia aus der HofBäckerei

16.50

SAISONALE SUPPE

2dl / 1dl

9.50 / 6.00

UNSER HAUPTGANG

JUCKERS PUURE-GRILLBUFFET

7 verschiedene Salate, hausgemachte Salatsaucen,
geröstete Kürbiskerne, Hüttenkäse, Croûtons,
knuspriges Holzofenbrot, Kartoffelgratin, Saisongemüse

Hausgemachte Kräuterbutter, Senf, Barbecue-,
Knoblauch- & Currysauce

Schweinssteak, Pouletschenkel, Rindspiessli
ohne Speck, Lamm, diverse Grillwürste, Grillkäse

ab 30 Personen

300 gr Fleisch – 58.00



Preise in CHF pro Person, inkl. 7.7% MwSt.

UNSERE DESSERTS



SÜSSMOSTCRÈME

Normale / Kleine Portion

9.00 / 5.00

VEGANES HOFGLACÉ

Sorbet mit Beerensalat

10.00

APFELSTRUDEL

Mit Vanillesauce

11.50

JUCKER'S DESSERTBUFFET

Süßmostcrème, Hofgebäck, Schoggimousse,
Beerentiramisu, Jucker HofGlacé

17.50

Preise in CHF pro Person, inkl. 7.7% MwSt.