KULINARISCHES IM ZIRKUSDORF MUGG

Geschätzter Gast

Sie haben etwas zu feiern und suchen Ideen?
Grossartig, dies freut uns ausserordentlich.

Denn wir haben die Erfahrung und das Know-how, um Ihre Wünsche und Bedürfnisse umzusetzen.

Wir freuen uns Ihr Fest mit Ihnen zu planen und durchführen zu dürfen

Ihre Zirkusfamilie und Team

zirkus mugg

UNSERE ZIRKUSKÜCHE

Ganz nach dem Motto:

«NUR DAS BESTE FÜR UNSERE GÄSTE»

werden alle Speisen frisch und liebevoll
in unserem Küchenwagen zubereitet.

Unser kreatives Küchenteam zaubert
Menükreationen für Gaumen und Auge.

Lassen Sie sich von unserer Zirkusküche verwöhnen.
«Mir wünsched ä Guetä.»

Swiss tainable committed

BIOCUISINE

FREISTAATES GLARNER PIONIERPREIS FÜR TOURISMUS 2023

DAS GANZE JAHR FÜR SIE

Zirkus Brunch de Lux 67
Brunch Buffet mit einer reichen Auswahl an Müesli mit frischen Früchten, Käse- und Fleischplatte, verschiedene Gebäcke wie selbstgebackenes Nuss-/Früchtebrot, verschiedene Salate und warmen Speise, abschliessend Dessertvariationen

***

Kaffee, Teeauswahl, Milchgetränke, Fruchtsäfte, Mineral

***

Buffet und Getränke auf 2 Std. beschränkt

Apéros

Knabber-Apéro (der kleine Start vor dem Menü) 5
Frisches Popcorn mit Kartoffelchips Nature und Paprika

Focaccia-Apéro (der gehaltvollere Start vor dem Menü) 12
Eine bunte Auswahl an klassischen und originellen Focaccias begleitet von passenden Aufstrichen, der Jahreszeit angepasst.

Varianten:
Tomaten, Kräuter, Oliven, Mascarpone, Rohschinken, Rucola, Ziegenkäse, Feige, Honig, Rauchforelle, Speck, grillierter Apfel/Pfirsich, Kartoffel-Lavendel, Zucchini, Feta, Granatapfel

***

Buffet auf 1 Std. beschränkt

Focaccia-Apéro (ohne Menü) 18
Buffet auf 1 Std. beschränkt
Buffetverlängerung pro Stunde 11

DAS GANZE JAHR FÜR SIE

Glarner Stolz 75
Glarner Alp Käsetatar auf Dörrfrüchtebrot
begleitet von einem Salatbouquet

***

Schweinsfilet im Birnbrotteig nach Glarner Art
oder
Pastetli gefüllt mit cremiger Birnen-Baumnusssauce (vegetarisch)
serviert mit Maisschnitte und Saisongemüse

***

Mandelkuchen
mit Magenträs-Parfait und lauwarmen Rotweinzwetschgen

Optional:
Glarner Apéro 12
Zigerbrüt, Glarner Birnbrot mit Weichkäse, Glarner Alpkäse,
Bauernschüblig, Wurzelbrot und Popcorn

Einfach und Guet 36
Glarner Netzbraten an Jus
oder
Zucchini-Piccata auf Tomatensauce
begleitet von Quarkpizokel und saisonalem Ofengemüse

***

Warme Madeleines mit karamellisierten Apfelspalten
serviert auf einem Vanillespiegel

Information: Speziell für Versammlungen (HV, GV), Seniorenbesuche usw.
mit einfachem Service, einfaches Gedeck und Papierservietten

DAS GANZE JAHR FÜR SIE

Grillparty 75

Sämige Maissuppe
mit einem Hauch Chili und Röstschalotten

***

Gourmet-Salatbuffet
mit vielen verschiedenen rohen und gekochten Salate (variiert je nach Saison), Gurken gefüllt mit Hüttenkäse, Aubergine nach palästinensischer Art, gefüllte Champignons und vieles mehr.

***

Direkt vom Grill:
Grosse Auswahl an Fleisch, Wurst und vegetarischen Varianten, Nussburger (Hausspezialität), begleitet von hausgemachten Saucen und Ofenkartoffeln

***

Erfrischende Zitronentarte serviert mit Haselnuss-Meringue

FRÜHLING/ SOMMER

Frühlingserwachen 67

Sämige Bärlauch Cremesuppe

***

Saftiger Rindsbraten in Kräutermarinade
oder
Pochiertes Ei im Kräutermantel (vegetarisch)
dazu Schmelzkartoffeln, begleitet von Ofen-Spargeln und Hollandaise

***

Holunderblüten-Mousse mit warmem Rhabarber-Erdbeer-Kompott

FRÜHLING/ SOMMER

Sommer – Fest 67

Gebackenes Aubergine-Caprese-Türmchen

***

Marinierte Pouletbrust

oder

süss-herbes Ricottaküchlein (vegetarisch)
begleitet von sämigem Risotto mit Basilikumsorbet
und warmem, mediterranem Gemüsesalat

***

Warme Limetten-Madeleines mit gebackenem Pfirsich
serviert auf einem Vanillespiegel

HERBST/ WINTER

Herbstwind 67

Kürbis-Orangen-Galette mit Salbei
begleitet von einem herbstlichen Salat

***

Kasselerbraten
oder
gefüllte Pilz-Marroni Taschen (vegetarisch)
dazu Apfel-Calvadossauce mit Kartoffelschnitte
und geschmortem Lauch

***

Heidelbeerkuchen verfeinert mit Sternanis begleitet von Joghurtglacé

HERBST/ WINTER

Winterzauber 67
Optional Apero: +11
Warmer Trunk um die Zirkus-Esse mit Zirkus-Knabbereien

* * *

Kürbis-Kokossuppe verfeinert mit Mandarinen

* * *

Pouletbrust
oder
Sesam-Tofu (vegetarisch)
serviert mit Orangensauce, Basmatireis und glasierten Rüebli

* * *

Maronimousse begleitet von Hibiskusbirne und Crumble

ERGÄNZEN SIE IHR MENÜ

Kleiner Zwischengang Surpise 7
Lassen Sie sich überraschen
Käsewagen, Auswahl am regionalen Käsespezialitäten, 12
Glarner Birnbrot, Früchtebrot und Rotweinzwetschgen

INFORMATIONEN

- Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein und beraten Sie telefonisch oder im Zirkusdorf
- Unsere Speisen bieten wir auch gluten- oder laktosefrei, wie auch vegan an
- Anpassungen bei Menüfolgen werden gerne umgesetzt
- Kinderpreise von 3 - 4 Jahren CHF 10.-, Kinder von 4 – 12 Jahren erhalten 40% auf den Menüpreis.
- Folgende Leistungen sind im Menüpreis inklusiv: Zeltmiete, Bestuhlung und Heizung, personalisierte Menükarte. Tischdeko gem. Seite 10
- Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben und inkl. MwSt.
- Zahlungs- und Stornierungsbedingungen gemäss Offerte/ Auftragsbestätigung.
- Es muss mit Änderungen der Angebote und Preise gerechnet werden.

SHOW & ANIMATION

- Zu Ihrer Feier im Zirkus bieten Milu & Ischa feine, clowneske und actionreiche, künstlerische Begleitung an.
- ServiceErlebnisse – ErlebnisService
  Wir bieten Ihnen einen Menüservice der anderen Art. Lassen Sie sich überraschen.

Gerne beraten & begleiten wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses.

UNSERE PARTNER

Schweine- und Rindfleisch beziehen wir von
der regionalen Metzgerei Kern, Ennenda und
stammt aus dem Glarnerland und der Ostschweiz, Schweiz.
Das Pouletfleisch stammt von der Frifag Märwil TG, Schweiz.

* * *

Unser Brot wird von der Bäckerei Reichmuth aus Glarus,
Schweiz mit Weizen aus dem Linthgebiet gebacken.
Feinbackwaren stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

* * *

Der Güetlihof von Familie D. + M. Moser
liefert uns frisches Gemüse, welches in Leuggelbach GL
aufgezogen und angepflanzt wird.

* * *

Alpkäse, Joghurt und Quark wird auf dem Knospenhof
der Familie Hefti, Reitimatt (Linthal) produziert.

* * *

Spielhofkaffee-die Stadtglarner Rösterei aus Glarus
beliefert uns mit frisch gerösteten Kaffeebohnen.

* * *

Die Brauerei Adler aus Schwanden beliefert uns
mit Bier und Getränke aller Art.

BIOCUISINE

HIER WERDEN ZU 60–90 %
BIO-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

TISCHDEKORATIONEN

Ausser beim Menü «Einfach und Guet» ist folgende Tischdeko im Menüpreis inklusive:
Rote oder beige Tischtücher, Stoffservietten, personalisierte Menükarte, Tischläufer, Rechaud Kerzen in Gläsli, Clown Figuren

Gegen einen Aufpreis ab CHF 6.– pro Person kann ein cremefarbenes Tischtuch mit passendem Läufer gewählt werden. In Kombination mit Rechaudkerzen oder hohen Kerzenständern mit hochwertigen Elektrokerzen sowie dekorativen Seidenpapierblumen erhält der Tisch eine elegante Note.

Gerne organisieren wir für Ihren Anlass passenden Blumenschmuck.
Der Aufwand wird 1:1 verrechnet.

ÜBERNACHTUNGEN IM ZIRKUS

Nach dem Fest gleich im Zirkus übernachten, und am nächsten Tag den Vorabend ausklingen lassen? Auch das ist bei uns möglich. Während der Sommerzeit bieten wir für Gruppen von 20 bis 56 Personen Übernachtungen mit Frühstück an.

- Übernachtung im Zirkuswagen mit Duvet (max. 35)
- Übernachtung im Zirkuswagen mit Schlafsack
- Frühstück (nur in Kombination mit Übernachtung)

ÜBERNACHTEN IN DER NACHBARSCHAFT

- B&B im Bahnhof, www.im-bahnhof.ch
- dieGastgeberei.ch, www.diegastgeberei.ch 079 484 13 51
- B&B CASA SUSANNA, www.casa-susanna.ch 055 282 53 41
- Visit Glarnerland, www.glarnerland.ch, 055 610 21 25