

MENUVORSCHLÄGE

AB 10 PERSONEN

Sehr geehrte Gäste

Für Ihre geschätzte Anfrage bedanken wir uns recht herzlich. Um Ihnen die Organisation eines Anlasses zu erleichtern, möchten wir Sie nachstehend auf einige Punkte der Planung aufmerksam machen.

Zusammenstellung des Menus

In unseren Bankettmenuvorschlägen haben wir für Sie eine Auswahl von Gerichten und Menus zusammengestellt, welche Ihnen einen grundsätzlichen Einblick über unser Angebot gewähren. Selbstverständlich sind wir gerne bereit mit Ihnen ein entsprechendes Menu nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Checkliste

Zur Vereinfachung haben wir für Sie auf der nächsten Seite eine Checkliste zusammengestellt, in der alle wichtigen Punkte zur Planung eines Banketts aufgeführt sind. Füllen Sie diese möglichst vollständig aus.

Kinder

Gerne stellen wir für mehrere Kinder ein eigenes, kleines Menu zusammen.

Menukarte

Menukarten werden nach Wunsch mit Ihrem Menu und nach Ihren Vorstellungen geschrieben und ausgedruckt. Preis pro Karte Fr. 0.50.

Blumen & Dekorationen

Wenn Sie Blumenbouquets wünschen können Sie diese bei Ihrem Floristen selber in Auftrag geben oder wir machen das für Sie. Den Richtpreis können Sie selbst bestimmen. Standardblumen und Kerzen sind gratis, unsere spezielle Hausdekoration beträgt 2.50 pro Person.

Mitbringen von Wein und Torten

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche. Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir eine Gedeckpauschale von Fr. 4.50 pro Person.

Checkliste für Ihren Anlass

Name:.....

Adresse:.....

Telefonnummer: P.....G.....

Datum des Anlasses:.....

Anlass:.....

Personenzahl:.....

Ankunftszeit:.....

Essenszeit:.....

Aperitiv:

Getränke:.....

Beilagen:.....

Getränke: Wein weiss:.....

Wein rot:.....

Kaffee / Likör:.....

Menükarten (Preis pro Karte: Fr. 00.50) :.....

Dekoration (Blumen) werden besorgt von:.....

Verpflegung Musik: Restaurant oder Gesellschaft?.....

Verlängerung Polizeistunde pro Stunde Fr. 50.--:.....

Stuhlhusen (bis 20 Stühle pauschal Fr. 300.00/ bis 30 Stühle Fr. 15 / bis 50 Stühle Fr. 12 / ab 51 Stühle Fr. 10)

Besondere Wünsche:.....

Kalte Vorspeise:.....

Suppe:.....

Warme Vorspeisen:.....

Salat:.....

Menu:.....

Dessert:.....

Bezahlung:

bar

Rechnung

Kreditkarte

Vorschläge ab 10 Personen

Preisänderungen vorbehalten

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MWSt.

Apero & Stehcocktailangebot

Nüssli, Chips, Salzstängeli

Fr. 1.40

Blätterteigkonfekt 3 Stück pro Person

Fr. 2.50

Gemüsedip mit zwei Saucen

Fr. 3.50

Canapées pro Stück

(Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Käse, Rauchlachs, Ei)

Fr. 2.50

Turbo-Chäschüechli

Fr. 7.00

Mini-Schinkengipfeli

Fr. 3.50

Käse- und Olivenspiesschen im Chinalöffel

Fr. 2.50

Cherry-Tomaten „Caprese“ im Chinalöffel

Fr. 2.80

Mini Frühlingsrolle mit Sweet and sour Sauce im Chinalöffel

Fr. 4.50

Krevetten im Kokosmantel mit Sweet-Chillisaucen im Chinalöffel

Fr. 5.00

Lachstatar mit Zitronen-Olivenöl im Chinalöffel

Fr. 4.00

Beefsteak Tatar mit Cognac im Chinalöffel

Fr. 4.00

Tomatencremesuppe in der Espressotasse

Fr. 4.00

Thai Currysuppe in der Espressotasse

Fr. 4.00

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Fr. 10.50

Melonenschnitze mit Rohschinken

Fr. 18.50

Assortierter Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten

Fr. 22.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum,

Toast und Butter

Fr. 19.50

Gemüse-Quark-Terrine mit kleinem Salat-Bouquet

Fr. 18.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum,

Toast und Butter

Fr. 18.50

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Saucen

Fr. 18.00

Hors d'oeuvre - Buffet

ab 20 Personen

Fr. 45.00

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage nach Ihrer Wahl
Flädli, Gemüse, Diablotin, Eierstich
Fr. 9.00

Broccolicremesuppe mit Croûtons
Fr. 9.50

Spargelcremesuppe mit Rahmhäubchen
Fr. 9.50

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Fr. 9.50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestangen
Fr. 14.50

Minestrone nach Tessinerart
Fr. 10.50

Französische Fischsuppe mit Knoblauchbrötli
Fr. 18.50

Hausgemachte Hummersuppe
Fr. 25.00

Warme Vorspeisen

Ravioli mit Ricotta und Spinat
an Basilikumsauce und Tomates concassées
Fr. 15.50

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Pilzragout
Fr. 18.50

Breite Nudeln mit Gemüsestreifen und Riesencrevetten
mit leichter Safransauce
Fr. 24.00

Gebratene Eglifilets mit Mandeln
Salzkartoffeln
Fr. 22.00

Pochiertes Lachssteak auf Zucchini an Fischrahmsauce
und Gemüsebouquet
Fr. 22.00

Seezungenröllchen mit Rauchlachsmousse auf
Blattspinat an Champagnersauce und
gemischte Wildreis-Timbale
Fr. 26.00

Delikate Gerichte vom Rind

Gespickter Rindsschmorbraten
Butterspätzli
Gemüse-Bouquet
Fr. 39.00

Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff"
Trockenreis oder Polenta
Gemüse-Bouquet
Fr. 49.50

Rindsfilet "Wellington"
Sauce Pinot Noir
Mandelkartoffeln
Gemüse-Bouquet
Fr. 68.00

Filetbeefsteak mit Pfeffersauce
Trockenreis
Verschiedene Gemüse
Fr. 54.00

Roastbeef englisch gebraten
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüse-Bouquet
Fr. 52.00

Entrecôte mit Kräuterbutter
Pommes-frites
Verschiedene Gemüse
Fr. 49.00

Zarte Gerichte vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Kräutersauce
Kartoffelgratin
Verschiedene Gemüse
Fr. 38.50

Kalbshaxe "Cremolata"
Safranrisotto
Verschiedene Gemüse
Fr. 39.50

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Butterrösti
Gemüse-Bouquet
Fr. 42.00

Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüse-Bouquet
Fr. 44.00

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüse-Bouquet
Fr. 52.00

Glasierter Kalbsbraten
Bratkartoffeln
Verschiedene Gemüse
Fr. 42.00

Schmackhafte Gerichte vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert
Pommes-frites
Gemüse-Bouquet
Fr. 36.00

Glasierter Schweinebraten
Kartoffelkroketten
Verschiedene Gemüse
Fr. 36.00

Cordon-bleu
Pommes-frites
Gemüse-Bouquet
Fr. 38.00

Schweinsfilet "Oberland"
an Senfrahmsauce
1. Gang: Trockenreis + Früchte
2. Gang: Butternudeln + Gemüse
Fr. 45.00

Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Kartoffelkroketten
Verschiedene Gemüse
Fr. 38.00

Schweinsfilet an Calvadossauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse-Bouquet
Fr. 44.00

Diverse Fleisch- und Geflügelgerichte

Trois filets du Patron
Rinds-, Kalbs-, Schweinsfilet
Morchel-, Pfeffer-, Béarnaise-Sauce
Williams-Kartoffeln und Butterreis
Verschiedene Gemüse
Fr. 57.00

Geflügelstreifen "Stroganov"
Trockenreis mit Gemüsewürfel
Fr. 38.00

Maispouardenbrust auf Pilzragout
Kartoffelkroketten
Verschiedene Gemüse
Fr. 45.00

Gebratene Entenbrust mit Orangensauce
Kartoffelgratin
Gemüse-Bouquet
Fr. 46.00

Lammrückenfilet mit provenzalischer Sauce
Kartoffelgratin
Verschiedene Gemüse
Fr. 44.00

Kaninchenragout mit Kräutern und Tomaten
Butterspätzli
Verschiedene Gemüse
Fr. 42.00

Feine Gerichte aus dem Wasser

Pochierte Lachsschnitte
mit Schnittlauchsauce
auf Gemüsebett
Trockenreis
Fr. 43.00

Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce
Salzkartoffeln
Gedämpfter Blattspinat
Fr. 41.00

Seeteufelmedaillons gebraten
mit Hollandaise-Senfsauce
Salzkartoffeln oder Butterreis
Verschiedene Gemüse
Fr. 55.00

Pochierte Seezungenfilet mit
leichter Safransauce
Trockenreis
Broccoli
Fr. 55.00

Gebratenes Steinbuttfilet
mit Basilikumsauce
Trockenreis
Ratatouille-Gemüse
Fr. 62.00

Vegetarisches Menu

Assortierte Blattsalate mit
Brotwürfeli an
Balsamicodressing

Blumenkohlcremesuppe

Nudeln mit Pilzen an Rahmsauce

Gemüseteller mit Kartoffelgratin
und pochiertem Ei

Frische Ananas mit Ananassorbet

Fr. 68.00

Dessert

Hausgemachtes Karamelköpflli mit Rahm
Fr. 10.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Fr. 10.50

Apfelchüechli mit Vanillesauce und Zimteis
Fr. 14.50

Weisse und dunkle Schokoladenmousse
Fr. 13.50

Gratinierte Himbeeren mit Vanilleeis
Fr. 12.50

Drei verschiedene Sorbets mit Früchten
Fr. 12.50

Kleiner Coupe Danemark
Fr.9.50

Kleiner Früchtecoupe
Fr. 10.50

Zitronensorbet mit Wodka
Fr. 12.50

Orangensorbet mit Champagner
Fr. 12.50

Parfaitglace "Furtbächli"
Fr. 13.00

Eistorte "Vacherin"
Fr. 13.00

Diverse Kuchen und Torten
Nusstorte, Kirschtorte, Fruchttorte, Schwarzwäldertorte
Fr. 10.00