



# Bankettdokumentation

Herbst | Winter

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Wir bieten für folgende Anlässe die geeigneten Räumlichkeiten

- Vorträge
- Schulungen
- Generalversammlungen
- Sitzungen
- Familienfeste
- Trauerfeiern

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form
- Block
- Theaterbestuhlung
- Bankett

Raummiete

- |              |       |
|--------------|-------|
| • Halber Tag | 100.- |
| • Ganzer Tag | 130.- |
| • Abend      | 100.- |

Ab einer Konsumation von über CHF 1000 entfällt die Raummiete

Folgende Raumtechnik und Dienstleistungen sind in der Raummiete inbegriffen:

- Leinwand
- Beamer
- Flipchart
- Klavier

## Finger Food

### Crostini

	pro Person
mit Kräuterfrischkäse	3.50
mit Rindstatar	4.50
mit Rohschinken	4.50

### Spiesschen kalt

Trauben   Emmentaler Käse	4.00
Tête de Moine   getrocknete Birnen	4.50

### Spiesschen warm

Gemüse   Champignons	3.00
Pflaumen   Speck	4.00
Poulet mit Kräuterkruste	4.50

### Im Löffel

Randen-Apfeltatar	3.50
Rindstatar	4.00

### Warme Suppen

Kartoffel-Lauchsuppe	3.00
Kürbiscremesuppe	3.00
Pastinakencremesuppe   Trüffelöl	4.00

### In Schälchen oder auf dem Teller

Hausgemachtes Blätterteiggebäck, pro Person	2.50
Wintergemüse – Stäbchen mit diversen Dips, pro Person	3.00
Cipollata im Blätterteigmäntel	3.50
Mini-Käseküchlein	3.00
Zanderknusperli   Tartarsauce	4.00
Rindsbällchen   BBQ Sauce	4.00

### Mini Desserts

Brännli Creme	3.00
Panna Cotta   Früchtesauce	3.50
Schokoladenmousse	3.50
Marronimousse	4.00

## Individuelle Menükomponente

### Kalte Vorspeisen & Salate

Gemischter Blattsalat   Croutons   sautierte Apfelspalten	9.50
Nüsslisalat   Croutons   gehacktes Ei	11.00
zusätzlich Speck	12.00

### Suppen

Rindsbouillon   Flädli	8.00
Kürbiscremesuppe   Blätterteigstange   Kürbiskernöl	9.50
Pastinakencremesuppe mit Trüffelöl	9.00

### Hauptspeisen kalt

<b>Urbanteller</b> (auch als Platte möglich) mit Salami   Schinken   Fleischkäse   Rohschinken   Sternenberger Mutschli dazu unser feines Hausbrot	20.50
<b>Schlemmerteller</b> (auch als Platte möglich) mit Salami   Schinken   Fleischkäse   Rohschinken   Bündnerfleisch   zwei Sorten Käse dazu gemischte Brötli   Hausbrot	27.00
<b>Räucherfischsteller</b> mit Rauchlachs   Räucherforelle   Gurken   Meerrettichschaum dazu Toast   Butter	27.00
<b>Käseteller</b> Fünf verschiedene Käsesorten ausgarniert dazu hausgemachtes Birnenbrot   Hausbrot   Butter	26.00

## Hauptspeisen warm

### Poulet

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Pflaumen   Marsalajus   glasierte Karotten	30.00
Gebratene Poulardenbrust   Rahmwirsing mit Eierschwämmli	32.00

### Schwein

Halsbraten   Rotweinjus   Rosenkohl	26.00
Steak mit Kräuterkruste   Rotweinjus   glasierte Karotten	29.00
Filetmedaillons   Apfelsauce   Blattspinat	36.00

### Kalb

Saltimbocca mit Rohschinken   Marsalajus   grüne Bohnen	35.00
Geschnetzeltes «Zürcher Art»   glasierte Karotten	35.00
Rücken am Stück gebraten   Meaux-Senfsauce   glasierte Karotten	41.00

### Rind

Schwyzter Suure Mockä   Dünstgemüse aus Karotten, Kohlrabi & Lauch	30.00
„Stroganoff“ St. Urban   grüne Bohnen	33.00
Roastbeef am Stück gebraten   Sauce Bearnaise   glasierte Karotten	40.00
Filetsteak   Marsalajus   Ratatouille	49.50

### Fisch

Zanderknusperli   Blattspinat   Tartarsauce	26.00
Gebratene Felchenfilets   Weisswein-Buttersauce   gedünsteter Wirsing	33.00
Forellenfilet „Müllerin Art“   Blattspinat	31.003

### Vegetarisch | Vegan

In Corn-Flakes gebackener Tofu   Ratatouille	22.00
Tofugeschnetztes   Herbsttrompetensauce   grüne Bohnen	23.00
Kürbis-Risotto   gebackene Briestreifen   Preiselbeeren	20.00
Herbstteller mit Spätzli   gratiniertem Chicoree   Rotkraut   Rosenkohl   Marroni	26.00
Dunstapfel mit Preiselbeeren	

### Suchen sie zwischen folgenden Beilagen aus:

Pommes Frites | Kroketten | Kartoffelstock | Salzkartoffeln | Safran-Risotto | Pilaw-Reis | Spätzli

## Dessertkreationen

Panna Cotta   Butterguetzli   Waldbeerensauce	9.50
Schokoladenmousse   Zimt-Zwetschgen	10.50
Weisses Tobleronemousse   Saisonfrüchte	12.00
Marroni-Tiramisu	12.00
Klassisches Tiramisu	10.00
Glacevariation nach Wunsch	10.00

Wünschen sie eine Dessert-Variation? Wir helfen ihnen ihr perfektes Dessert zusammenzustellen.

## Getränke

### Mineral, Süssgetränke und Fruchtsäfte

Adelbodner Mineralwasser mit CO2	100 cl / 9.00
Adelbodner Mineralwasser ohne CO2	100 cl / 9.00
Rivella rot	100 cl / 10.00
Rivella blau	100 cl / 10.00
Coca Cola	100 cl / 10.00
Adelbodner Citro	150 cl / 12.00
Adelbodner Orange	150 cl / 12.00
Adello Eistee	150 cl / 12.00
Granini Orangensaft	100 cl / 12.00

### Bier und Most

Stammheimer Hopfenbräu	33 cl / 5.00
Haldenkrone	33 cl / 4.20
Haldengut Lager hell	50 cl / 5.50
Clausthaler alkoholfrei	33 cl / 4.20
Möhl Suure Most	50 cl / 5.20
Möhl Suure Most alkoholfrei	50 cl / 5.20

## Rosé - & Weissweine offen

<b>Œil de Perdrix</b> Wallis   Schweiz	10 cl / 3.80
<b>Goldenberger Riesling-Sylvaner</b> Winterthur ZH   Schweiz	10 cl / 4.00
<b>Chardonnay Romand</b> Lutry VD   Schweiz	10 cl / 4.00
<b>Féchy AOC</b> Féchy VD   Schweiz	10 cl / 3.80

## Rotweine offen

<b>Nadine Saxer Pinot Noir</b> Neftenbach ZH   Schweiz	10 cl / 4.50
<b>Merlot Ticino</b> Mendrisio TI   Schweiz	10 cl / 4.00
<b>Primitivo del Salento</b> Salento   Italien	10 cl / 4.20

## Rosé - & Weissweine in Flaschen

<b>Œil de Perdrix</b> Wallis   Schweiz	50 cl / 19.00
<b>Goldenberger Riesling-Sylvaner</b> Winterthur ZH   Schweiz	50 cl / 20.00
<b>Chardonnay Romand</b> Lutry VD   Schweiz	50 cl / 20.00
<b>Féchy AOC</b> Féchy VD   Schweiz	50 cl / 19.00

## Rotweine in Flaschen

<b>Nadine Saxer Pinot Noir</b> Winterthur ZH   Schweiz	50 cl / 22.50
<b>Merlot Ticino</b> Mendrisio TI   Schweiz	50 cl / 20.00
<b>Primitivo del Salento</b> Salento   Italien	50 cl / 22.00



## Wissenswertes

- Ihre Wünsche sind uns wichtig. Um die Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen, begrüßen wir Sie sehr gerne persönlich einige Wochen vor dem Termin.
- Wir bieten Ihnen Bankette von 10 – ca. 80 Personen an.
- Die Menüwahl sollte für alle Gäste einheitlich sein. Sollten vegetarische Gäste teilnehmen, gilt dasselbe auch für diese Gäste.
- Die Menübestellung erwarten wir bis spätestens 10 Arbeitstage vor ihrem Anlass.
- Sie möchten ihren eigenen Wein oder Dessert mitnehmen? Für einen kleinen Unkostenbetrag dürfen sie das gerne:
  - Zapfengeld für Wein: CHF 19.00 pro Flasche
  - Tortengeld für Dessert: CHF 9.50 pro Person
- Die Menübestellung erwarten wir bis spätestens 10 Arbeitstage vor ihrem Anlass.
- Die Abrechnung erfolgt nach der Teilnehmeranzahl welche uns **verbindlich 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn** genannt wurde. Sollte sich die Teilnehmeranzahl kurzfristig erhöhen wird für jeden weiteren Teilnehmer der Menüpreis abgerechnet.
- Für eine geringere Teilnehmeranzahl bei der Veranstaltung ist eine Erstattung aus organisatorischen Gründen nicht möglich und es muss der volle Betrag bezahlt werden.
- Für Absagen des geplanten Anlasses verrechnen wir folgende Entschädigungsansätze:
  - Bis 72 Stunden vor der Veranstaltung werden die bereits bestellte Ware und vorbereitete Gerichte in Rechnung gestellt.
  - Unter 72 Stunden wird der volle Menüpreis x Anzahl Teilnehmer in Rechnung gestellt.
- Gerne senden wir ihnen auch eine Rechnung.
- Wünschen sie eine passende Tischdekoration mit Blumen? Wir organisieren für sie bei unserem Hausfloristen eine für Ihren Anlass passende Dekoration nach Ihren Wünschen und Ihrer Preisvorgaben.