

BANKETT VORSCHLÄGE



Genussvoll
Kompetent

LIEBE GÄSTE

ES FREUT UNS SEHR, DASS SIE SICH FÜR EIN BANKETT BEI UNS INTERESSIEREN.

DIE NACHFOLGENDEN GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG.

UNSER KÜCHENCHEF, HERR DANIEL MÖRI, GEHT GERNE AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE UND IDEEN EIN. MIT UNSEREN ERFAHRUNGEN UND KENNTNISSEN STEHEN WIR BERATEND ZUR SEITE, UND ERARBEITEN MIT IHNEN, EINE AUF IHREN ANLASS UND BEDÜRFNISSE ABGESTIMMTE OFFERTE.

WIR FREUEN UNS DARAUF, IHR GASTGEBER ZU SEIN UND SIE KULINARISCH VERWÖHNEN ZU DÜRFEN.

FREUNDLICHE GRÜSSE
DAS GASTRONOMIE-TEAM

KONTAKT: RAFFAEL HIPPI, CHEF DE SERVICE
TELEFON: 034 427 72 27
MAIL: RESTAURANT@SENIORENZENTRUM-OBERBURG.CH

FLEISCHDEKLARATION: WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH.
QUALITÄT: UNSERE KÜCHE IST MIT DEM LABEL QVI „QUALITÄTSSICHERUNG IM
VERPFLEGUNGSBEREICH VON INSTITUTIONEN“ AUSGEZEICHNET.

Apero Vorschläge

DER LÄNDLICHE (EINFACH)

MINERALWASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE
ORANGENSAFT
APFELSAFT
BIER

WEISSWEIN «YVORNE AOC» 50CL
SPECKZOPF
CHÄSCHÜECHLI

25.00

DER STÄDTISCHE

MINERALWASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE
ORANGENSAFT
APFELSAFT
BIER

WEISSWEIN «JOHANNISBERGER» 50CL
ROTWEIN «PRIMITIVO DEL SALENTO» 50CL

GEMÜSESTICK IM GLASS MIT COCKTAIL- UND
CURRYSAUCE
ZWIEBEL/ KÄSEQUICHE
SCHINKENGIPFELI

38.00

DER GEHOBENE / STEHLUNCH

AB 30 PERSONEN

MINERALWASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE
SOFTGETRÄNKE
ORANGENSAFT
APFELSAFT
BIER
WEISSWEIN «CUVÉE NR. 3» TAMBORINI SA 75CL
ROTWEIN «CUVÉE NR. 1» (MERLOT)TAMBORINI SA 75CL
Holderhof Holunderblüten-Mousseux 75cl
KAFFEE & TEE

GEMÜSESTICK IM GLASS MIT COCKTAIL- UND
CURRYSAUCE
LACHSROULADE MIT HONIG-SENFSAUCE
MINI CANAPÉS, SCHINKEN, EI, SALAMI, GEMÜSETARTAR

WARME SUPPE DER SAISON IN DER TASSE
TOMATEN BRUSCHETTA

RINDSTARTAR AUF TOAST
MINI PASTETLI MIT THUNFISCH UND
KRÄUTERFRISCHKÄSE
KARTOFFELSALAT MIT HAMME
PILZ RISOTTO MIT PARMESAN-CHIPS

SCHOGGIMOUSE
CREME BRÛLÉE
CREMESCHNITTE

76.00

DER INDIVIDUELLE

PREISE PRO PERSON

HAUSGERÖSTETE NUSSMISCHUNG		1.50
SPECKZOPF		1.80
GEMÜSESTICKS MIT DREIERLEI SAUCE		2.10
CHÄSCHÜECHLI		2.70
SAISONALE SUPPE IN DER TASSE SERVIERT		2.90
LACHSROULADE MIT HONIG-SENFSAUCE		5.40
TRILOGIE VOM APÉRO-HÖRNCHEN		5.50
• SCHINKEN		
• KÄSE		
• POMODORO		
KARTOFFELSALAT /MIT HAMME		3.20
RISOTTO MIT PILZEN		3.10
MINI CANAPÉS: SCHINKEN, EI, SALAMI, GEMÜSETARTAR	STÜCK	2.20
ÄMMITALER APERO PLATTE		16.50
• HOBELKÄSE		
• HARTKÄSE		
• TROCKENWURST		
• USW.		
• BROT VOM BRETT		

Vorspeisen

SALATE

BLATTSALAT MIT BUNTEN GEMÜSESTREIFEN
UND HAUSGEMACHTEM DRESSING 8.00

KNACKIGER EISBERGSALAT MIT DÖRRTOMATENSTREIFEN UND
GEHOBELTEM PARMESAN AN EINEM CAESAR-DRESSING 9.00

KALTE VORSPEISEN

RINDFLEISCHTATAR MIT HAUSGEMACHTEM BRIOCHEBROT & BUTTER 18.00

IM HAUS MARINIRTER GRAVED LACHS, GARNIERT MIT
KRÄUTERSALAT, TOAST & BUTTER 19.00

WARME VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE PASTA MIT SAUCEN IHRER WAHL 17.00

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET MIT DILLBUTTER
UND RISOTTO AUS DEM MAGGIATAL 22.00

AUS DEM SUPPENTOPF

KRAFTBRÜHE MIT BACKERBSEN 7.50

PROSECCOSUPPE 8.50

RÜEBLI-INGWERSUPPE 8.00

GEMÜSECREMESUPPE MIT ZOPFEWÜRFELI 7.50

SUPPE DER SAISON (KÜRBISSUPPE, TOMATENSUPPE, ...) 7.00

VORSPEISEN BUFFET AB 30 PERSONEN/PREIS PRO PERSON

VERSCHIEDENE BLATT- UND ANGEMACHTEN SALATEN 11.50

VORSPEISEN, SALATE, TERRINEN, FISCH, FLEISCH 13.50

Fleischgerichte

SCHWEINSRAHM-SCHNITZEL MIT BUTTERNUDELN GARNIERT MIT EINEM FRÜCHTESPIESSLI	24.00
GEBRATENE POULETBRUST VOM SCHWEIZER FREILANDPOULET MIT COGNACRAHMSAUCE, QUARKSPÄTZLI UND GEMÜSEGARNITUR	28.00
BERNERTELLER MIT SAUERKRAUT, DÖRR-BOHNEN, SPECKKAROTTEN UND PETERSILIENKARTOFFELN, SENF & MEERRETTICHSCHAUM	32.00
SUURE MOCKE VOM SWISS PRIMGOURMET, KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE VOM LOKALEN MARKT	30.00
RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF, REIS UND BROKKOLIRÖSSCHEN	38.00
HAUSGEMACHTER KALBSHACKBRATEN MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET	25.00
SCHWEINSBRATEN „AARGAUER-ART“, GEFÜLLT MIT DÖRRZWETSCHGEN MIT THYMIAN-PORTWEINJUS, TAGLIATELLE UND GEMÜSE DER SAISON	25.00
KALBSBÄCKLI & KALBSFILET KARTOFFELGRATIN UND MARKTGEMÜSE	42.00
SCHWEINS CORDON BLEU MIT POMMES FRITES/ RÖSTI-KROKETTEN ODER KARTOFFELGRATIN WURZELGEMÜSE	26.00
FLEISCHKÄSE AUS DEM BACKOFEN HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN UND SALAT	23.00
BUURE HAMME MIT ZOPF UND KARTOFFELSALAT	21.00

Vegetarisch

LINSEN-ZUCCHETTI-TÄTSCHLI MIT SAUERRAHM-SCHNITTLAUCHDIP JUNGE BRATKARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE	24.50
PANIERTER WAADTLÄNDER TOMME SAFRANREIS UND BUNTES GEMÜSE /ODER SOMMERLICHER SALATTELLER	25.00
RISOTTO NACH LAUNE DER SAISON	20.00
GELBES GEMÜSECURRY SERVIERT MIT GERÖSTETEN MANDELN UND REISRING	21.50

Desserts

EMMENTALER MERINGUES MIT RAHM	6.50
HAUSGEMACHTE SÜSSMOSTCREME	7.50
BAILEYSCREME	7.50
CREME CATALAN	8.50
PANNA COTTA MIT WALDBEEREN	7.50
AARGAUER RÜEBLISCHNITTE	5.00
BAILEYS-SCHOGGICHUECHE	6.00
DESSERTBUFFET AB 30 PERSONEN	16.00
KÄSETELLER	11.50

Menübeispiele

3-GANG MENÜ

BLATTSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN

* * *

RINDSSCHMORBRATEN NACH GROSSMUTTER ART

KARTOFFELSTOCK

* * *

FRUCHTSALAT MIT KIRSCH UND RAHM

44.00

GRAVED-LACHSTARTAR AN KÖRNERSENFSAUCE

* * *

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

SAUCE BÉARNAISE

KARTOFFELGRATIN

MARKTGEMÜSE

* * *

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

50.00

KLEINER MÄRITSALAT ODER SAISONALE SUPPE
* * *

SCHWEINS- CORDON BLEU
POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE
* * *

SÜESSMOSTCREME

27.50

HAUSGEMACHTE GEMÜSETERRINE «PICASSO»
MIT EINEM BUNTEN SALATBOUQUET
* * *

RIZ CASIMIR
* * *

EMMENTALER MERINGUES GLACÉS MIT RAHM

29.00

WÜRZIGE TOMATENSUPPE MIT CROUTONS
* * *

HACKBRATEN NACH GROSSMUTTERS-ART MIT KARTOFFELSTOCK
UND BROCCOLIRÖSSCHEN
* * *

HAUSGEMACHTE KIRSCH-RAHMTORTE

31.50

4-GANG MENÜ

GEMISCHTER SALAT MIT ZOPFCROUTONS UND TROCKENTOMATENSTREIFEN

* * *

SAUTIERTES ZANDERFILET GRENOBLER ART

GEMÜSEREIS

* * *

BERNER TELLER (SPECK, HAMME, SIEDFLEISCH, WURST, ZUNGE)

SCHNITTLAUCHKARTOFFELN

SAUERKRAUT UND DÖRRBOHNEN

* * *

MERINGUE GLACE

53.-

RANDENCARPACCIO MIT PARMESANSPLITTER UND FELDSALAT

* * *

KÜRBISSUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND KÄSECHIPS

* * *

KALBSHACKBRATEN UND GESCHMORTE KALBSBÄGGLI

KRÄUTERJUS

SERVIETTENKNÖDEL

WURZELGEMÜSE

* * *

PASSIONSFRUCHTTORTE AUS UNSERER HAUS EIGENEN PATISSERIE

65.-

5-GANG MENÜ

ASIATISCHER GLASNUDELSALAT MIT AEMMESHIMPS UND KORIANDER

* * *

STEINPILZESSENZ MIT KÄSESCHNITTCHEN

* * *

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI TOMATENCOULIS MIT SALBEI UND
HEIMISWILER TROCKENFLEISCHSTREIFEN

* * *

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE

PORTWEIN-KNOBLAUCHJUS

TAGLIATELLE

GRILLGEMÜSE

* * *

DESSERTTELLER „HOLDERBLÜTE“ (3 KOMPONENTEN)

78.-

MORCHELTERRINE MIT SAISONALEM BLATTSALAT

* * *

APFEL-INGWERSUPPE MIT MILCHSCHAUM

* * *

POCHIERTES SAIBLINGSFILET AN WEISSWEINSAUCE

WILDREIS

* * *

AM STÜCK GEGARTES SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL

PARMESANRISOTTO

MARKTGEMÜSE

* * *

KLEINES DESSERTBUFFET MIT 5 KOMPONENTEN

81.-

Weinvorschläge

SCHAUMWEINE

CHAMPAGER MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIA	75 CL	108.00
PROSECCO GOCCIA D'ORO PROSECCO SPUMANTE 11	75 CL	38.00
MOSCATO D'ASTI DOCP "SOLATIO" SAROTTO	75 CL	34.00

WEISSWEINE

YVORNE AOC - CAVE DE BEAUVOIR CHASSELAS – YVORNE, WAADT	50 CL	21.00
JOHANNISBERG AOC ADRIAN MATHIER - WALLIS TRAUBENSORTE: SYLVANER	50 CL	19.50
CUVÉE 3 TAMBORINI SA – LAMONE, TESSIN TRAUBENSORTEN: CHARDONNAY, MERLOT, PINOT BIANCO	75 CL	35.00
JOHANNISBERG „WEIDMANNSTRUNK“	75 CL	49.00

ROTWEINE

PINOT NOIR AOC OSKAR MATHIER – SALGESCH, WALLIS	50 CL	22.00
PRIMITIVO DEL SALENTO IGT SAN PIETRO -VERNODICO – BRINDISI, ITALIEN TRAUBENSORTE: PRIMITIVO	50 CL	19.00
CUVÉE NR. 1 TAMBORINI SA – LAMONE, TESSIN TRAUBENSORTE; MERLOT	75 CL	36.00
RAMOS TINTO IGA RESERVA ALANTEJANA J. PORTUGAL RAMOS VINHOS SA.- PORTUGAL TRAUBENSORTEN: TRINCADEIRA, ARAGONEZ, SYRAH	75 CL	38.00
ZWEIGELT	75 CL	39.00
IL BRUCIATO BOLGHERI DOC	75 CL	68.00
FRAUENKOPF TWANN PINOT NOIR/MALBEC	75 CL	51.00

SOFTGETRÄNKE UND MINERALWASSER IN FLASCHEN

EPTINGER MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE	100 CL	9.00
" "	50 CL	6.00
EPTINGER MINERALWASSER OHNE KOHLENSÄURE	100 CL	9.00
" "	50 CL	6.00
COCA COLA	33 CL	4.40
COLA ZERO	33 CL	4.40
APFEL SCHORLE	33 CL	4.40
RIVELLA ROT	33 CL	4.40
RIVELLA BLAU	33 CL	4.40

SÄFTE

TRAUBENSAFT	100 CL	13.00
ORANGENSAFT	100 CL	11.00
APFELSAFT	100 CL	11.00

BIER

FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL	33 CL	4.60
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 CL	4.60
BURGDROFER « HELLES »	33 CL	4.90

ANNULLATIONEN / ABMELDUNGEN

DIE TEILNEHMERZAHL WELCHE SIE UNS BIS 4 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG MITTEILEN IST VERBINDLICH UND DIENT ALS RECHNUNGSGRUNDLAGE. ZUSÄTZLICHE GÄSTE WERDEN VERRECHNET

ANNULLATIONEN UND KÖNNEN WIR BIS 7 TAGE VOR DEM ANLASS OHNE KOSTENFOLGE ENTGEGENNEHMEN. BEI SPÄTEREN ABSAGEN ERLAUBEN WIR UNS IHNEN FOLGENDES KOSTEN ZU VERRECHNEN.

3 - 6 TAGE VOR DEM ANLASS	50 %
0 - 2 TAGE VOR DEM ANLASS	80 %