

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: TAMARA MOSER, LEITERIN RESTAURANT
TELEFON: 034 427 72 47
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

28.00

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

40.00



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-SENFFSAUCE
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

SCHOGGIMOUSSE
CREME BRÛLÉE
CREMESCHNITTE

82.00



DER INDIVIDUELLE

PREISE PRO PERSON

SPECKZOPF		2.20
GEMÜSESTICKS MIT DREIERLEI SAUCE		2.20
CHÄSCHÜECHLI		3.00
SAISONALE SUPPE IN DER TASSE SERVIERT		3.50
LACHSROULADE MIT HONIG-SENFSAUCE		5.90
TRILOGIE VOM APÉRO-HÖRNCHEN		5.90
• SCHINKEN		
• KÄSE		
• POMODORO		
RISOTTO MIT PILZEN		3.60
MINI CANAPÉS: SCHINKEN, EI, SALAMI, GEMÜSETARTAR	STÜCK	2.50
ÄMMITALER APERO PLATTE		18.50
• HOBELKÄSE		
• HARTKÄSE		
• TROCKENWURST		
• USW.		
• BROT VOM BRETT		

Vorspeisen

SALATE

BLATTSALAT MIT BUNTEN GEMÜSESTREIFEN
UND HAUSGEMACHTEM DRESSING 9.00

KNACKIGER EISBERGSALAT MIT DÖRRTOMATENSTREIFEN UND
GEHOBELTEM PARMESAN AN EINEM CAESAR-DRESSING 11.00

KALTE VORSPEISEN

RINDFLEISCHTATAR MIT HAUSGEMACHTEM BRIOCHEBROT & BUTTER 20.00

IM HAUS MARINIRTER GRAVED LACHS, GARNIERT MIT
KRÄUTERSALAT, TOAST & BUTTER 21.00

WARME VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE PASTA MIT SAUCEN IHRER WAHL 19.00

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET MIT DILLBUTTER
UND RISOTTO AUS DEM MAGGIATAL 24.00

AUS DEM SUPPENTOPF

KRAFTBRÜHE MIT BACKERBSEN 8.50

PROSECCO SUPPE 9.50

RÜEBLI-INGWERSUPPE 9.00

GEMÜSECREMESUPPE MIT ZOPFEWÜRFELI 8.50

SUPPE DER SAISON (KÜRBISSUPPE, TOMATENSUPPE, ...) 8.00

VORSPEISEN BUFFET AB 30 PERSONEN/PREIS PRO PERSON

VERSCHIEDENE BLATT- UND ANGEMACHTEN SALATEN 13.00

VORSPEISEN, SALATE, TERRINEN, FISCH, FLEISCH 15.50

Fleischgerichte

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT BUTTERNUDELN GARNIERT MIT EINEM FRÜCHTESPIESSLI	27.00
GEBRATENE POULETBRUST VOM SCHWEIZER FREILANDPOULET MIT COGNACRAHMSAUCE, QUARKSPÄTZLI UND GEMÜSEGARNITUR	32.00
BERNERTELLER MIT SAUERKRAUT, DÖRR-BOHNEN, SPECKKAROTTEN UND PETERSILIENKARTOFFELN, SENF & MEERRETTICHSCHAUM	35.00
SUURE MOCKE VOM SWISS PRIM GOURMET, KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE VOM LOKALEN MARKT	34.00
RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF, REIS UND BROKKOLIRÖSSCHEN	43.00
HAUSGEMACHTER KALBSHACKBRATEN MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET	29.50
SCHWEINSBRATEN „AARGAUER-ART“, GEFÜLLT MIT DÖRRZWETSCHGEN MIT THYMIAN-PORTWEINJUS, TAGLIATELLE UND GEMÜSE DER SAISON	29.50
KALBSBÄCKLI & KALBSFILET KARTOFFELGRATIN UND MARKTGEMÜSE	47.00
SCHWEINS CORDON BLEU MIT POMMES FRITES/ RÖSTI-KROKETTEN ODER KARTOFFELGRATIN WURZELGEMÜSE	29.50
FLEISCHKÄSE AUS DEM BACKOFEN HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN UND SALAT	26.50
BUURE HAMME MIT ZOPF UND KARTOFFELSALAT	25.00

Vegetarisch

LINSEN-ZUCCHETTI-TÄTSCHLI MIT SAUERRAHM-SCHNITTLAUCHDIP JUNGE BRATKARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE	27.50
PANIERTER WAADTLÄNDER TOMME SAFRANREIS UND BUNTES GEMÜSE /ODER SOMMERLICHER SALATTELLER	27.00
RISOTTO NACH LAUNE DER SAISON	23.50
GELBES GEMÜSECURRY SERVIERT MIT GERÖSTETEN MANDELN UND REISRING	24.50

Desserts

EMMENTALER MERINGUES MIT RAHM	8.50
HAUSGEMACHTE SÜSSMOSTCREME	9.50
BAILEYSCREME	9.50
CREME CATALAN	10.50
PANNA COTTA MIT WALDBEEREN	9.50
AARGAUER RÜEBLISCHNITTE	7.00
BAILEYS-SCHOGGICHUECHE	8.00
DESSERTBUFFET AB 30 PERSONEN	20.00
KÄSETELLER	13.50

Menübeispiele

3-GANG MENÜ

BLATTSALAT MIT GEMÜSESTREIFEN

* * *

RINDSSCHMORBRATEN NACH GROSSMUTTER ART

KARTOFFELSTOCK

* * *

FRUCHTSALAT MIT KIRSCH UND RAHM

49.00

GRAVED-LACHSTARTAR AN KÖRNERSENFSAUCE

* * *

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

SAUCE BÉARNAISE

KARTOFFELGRATIN

MARKTGEMÜSE

* * *

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

55.00



KLEINER MÄRITSALAT ODER SAISONALE SUPPE

* * *

SCHWEINS- CORDON BLEU

POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE

* * *

SÜESMOSTCREME

32.50

HAUSGEMACHTE GEMÜSETERRINE «PICASSO»

MIT EINEM BUNTEN SALATBOUQUET

* * *

RIZ CASIMIR

* * *

EMMENTALER MERINGUES GLACÉS MIT RAHM

35.00

WÜRZIGE TOMATENSUPPE MIT CROUTONS

* * *

HACKBRATEN NACH GROSSMUTTERS-ART MIT KARTOFFELSTOCK

UND BROCCOLIRÖSSCHEN

* * *

HAUSGEMACHTE KIRSCH-RAHMTORTE

36.50



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

58.-

RANDENCARPACCIO MIT PARMESANSPLITTER UND FELDSALAT

* * *

KÜRBISSUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND KÄSECHIPS

* * *

KALBSHACKBRATEN UND GESCHMORTE KALBSBÄGGLI

KRÄUTERJUS

SERVIETTENKNÖDEL

WURZELGEMÜSE

* * *

PASSIONSFRUCHTTORTE AUS UNSERER HAUS EIGENEN PATISSERIE

69.50



5-GANG MENÜ

ASIATISCHER GLASNUDELSALAT MIT AEMMESHRIMPS UND KORIANDER

* * *

STEINPILZESSENZ MIT KÄSESCHNITTCHEN

* * *

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI TOMATENCOULIS MIT SALBEI UND
HEIMISWILER TROCKENFLEISCHSTREIFEN

* * *

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE

PORTWEIN-KNOBLAUCHJUS

TAGLIATELLE

GRILLGEMÜSE

* * *

DESSERTTELLER „HOLDERBLÜTE“ (3 KOMPONENTEN)

86.-

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

89.-

Weinvorschläge

SCHAUMWEINE

IL COLLE – PROSECCO – VALDOBIANDENE, DOCG, EXTRA DRY	75 CL	47.00
MOSCATO D'ASTI -BRICCO QUAGLIA	75 CL	37.00

WEISSWEINE

YVORNE AOC - CAVE DE BEAUVOIR CHASSELAS – YVORNE, WAADT	50 CL	22.00
JOHANNISBERG AOC ADRIAN MATHIER - WALLIS TRAUBENSORTE: SYLVANER	50 CL	21.50
OEIL-DE PERDRIX DU VALAIS CAVE ST-PIERRE TRAUBENSORTE: PINOT NOIR	50 CL	21.00
CUVÉE 3 TAMBORINI SA – LAMONE, TESSIN TRAUBENSORTEN: CHARDONNAY, MERLOT, PINOT BIANCO	75 CL	37.00

ROTWEINE

PINOT NOIR AOC OSKAR MATHIER – SALGESCH, WALLIS	50 CL	23.50
PRIMITIVO DEL SALENTO IGT SAN PIETRO -VERNODICO – BRINDISI, ITALIEN TRAUBENSORTE: PRIMITIVO	50 CL	21.50
CUVÉE Nr. 1 TAMBORINI SA – LAMONE, TESSIN TRAUBENSORTE; MERLOT	75 CL	43.00
RAMOS TINTO IGA RESERVA ALANTEJANA J. PORTUGAL RAMOS VINHOS SA- PORTUGAL TRAUBENSORTEN: TRINCADEIRA, ARAGONEZ, SYRAH	75 CL	43.00
RIPASSO VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE-SPERI VINO BIOLOGICO-ITALIEN TRAUBENSORTEN: CORVINA, MOLINARA	75 CL	43.00
FRAUENKOPF TWANN TRAUBENSORTEN: PINOT NOIR/MALBEC	75 CL	49.50



SOFTGETRÄNKE UND MINERALWASSER IN FLASCHEN

EPTINGER MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE v	100 CL	11.00
EPTINGER MINERALWASSER OHNE KOHLENSÄURE v	100 CL	11.00
COCA COLA	33 CL	4.90
COLA ZERO	33 CL	4.90
APFEL SCHORLE	33 CL	4.90
RIVELLA ROT	33 CL	4.90
RIVELLA BLAU	33 CL	4.90

SÄFTE

TRAUBENSAFT	100 CL	15.00
ORANGENSAFT	100 CL	13.00
APFELSAFT	100 CL	13.00

BIER

FELDSCHLÖSSCHEN		5.20
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	33 CL	5.20
BURGDROFER « HELLES »	33 CL	5.20



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 %

