

# Bankettvorschläge



## **Planen Sie eine Sitzung, ein Seminar, ein Geschäftsessen, einen Vereinsanlass oder ein Familientreffen?**

**Dann heissen wir Sie herzlich willkommen! Sie können Ihren Bedürfnissen entsprechend aus den verschiedenen Räumlichkeiten wählen oder uns für individuelle Wünsche direkt kontaktieren. Durch unsere langjährige Erfahrung in diesen Bereichen finden wir garantiert eine unkomplizierte und ansprechende Lösung.**

**Selbstverständlich kreieren wir auch mehrgängige Menüs mit diversen Dessertvariationen oder richten kleine Zwischenmahlzeiten an. Und natürlich bieten wir auch Alternativen für Diabetiker, Allergiker sowie kindergerechte Menüs an.**

**Da wir aus Erfahrung wissen, dass unsere Kundenwünsche vielfältig sind, haben wir uns auf einige Menu - Vorschläge beschränkt, wir werden Ihnen jedoch auf Angabe des Preis – Budget die saisonal angepassten Menus in Ihrer Preisklasse zukommen lassen. Gerne können Sie auch jeder Zeit vorbei kommen damit wir Sie beraten können.**

**Festtage wie Muttertag, Ostern, Pfingsten, Weihnachten etc. bieten wir jeweils ein ausgewogenes, festliches Menu zu einem attraktiven Preis an.**

# Bankettvorschläge

**Unser exquisites Apèroangebot können Sie sich selber zusammenstellen!**

**Apèro riche Warm / Kalt kombiniert  
ab 10 Personen**

## **Apèro riche kalt**

<b>Lachs-Apfel Tartar</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Windbeutel mit Kräuter-Frischkäse</b>	<b>Fr. 3.20</b>
<b>Cherry-Tomaten Mozzarella Spiesschen</b>	<b>Fr. 3.20</b>
<b>Hausgemachte Gazpacho</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Kalte Erbsen-Pfefferminz Suppe</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Hobelkäse mit Trauben</b>	<b>Fr. 3.20</b>
<b>Krevetten Cocktail auf Selleriepüree</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Bruschetta mit Rucola und gehobeltem Parmesan</b>	<b>Fr. 3.20</b>
<b>Amuse bouche mit Rauchlachs und Meerrettich</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Rindscarpaccio „Schönthal“</b>	<b>Fr. 5.20</b>
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>Fr. 5.20</b>
<b>Brotsalat mit Mesclun und Sauerrahm</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Tabouleh mit Gurkenjoghurt</b>	<b>Fr. 3.20</b>

# Bankettvorschläge

## Apéro riche warm

<b>Hausgemachte Saisonsuppe im Glas</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Black-Tiger Riesencrevette auf Süsskartoffelpüree</b>	<b>Fr. 5.20</b>
<b>Riesencrevetten Torpedo</b>	<b>Fr. 5.20</b>
<b>Mini Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Arancini mit Tomaten und Käse</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Yakitori Poulet Spiessli</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Risotto mit frischen Pilzen in der Tasse</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Frittierte Samosa</b>	<b>Fr. 3.80</b>
<b>Fleisch-Burger auf Rosmarin Kartoffelstock</b>	<b>Fr. 3.80</b>

**Als Apèro empfehlen wir 7 verschiedene Komponenten zu bestellen**

**Als komplettes Abendessen empfehlen wir zwischen 10 und 12 verschiedene Komponenten zu bestellen**

# **Bankettvorschläge**

## **Apéro / Zwischenverpflegung**

### **Ab 4 Personen**

**Gefüllte Mini Silserli**

**(Schinken, Salami, Rohschinken, Ei, Thon)**

**Stk. 3.80**

**Mini Chäschuechli**

**Stk. 2.40**

**Mini Schinkengipfeli**

**Stk. 2.40**

**Glas mit 5 Gemüwestengeln und 3 verschiedenen Saucen**

**Stk. 6.50**

**Chips und Nüssli je nach Verbrauch**

**Über die Menge beraten wir Sie gerne, da nicht alle Komponenten die gleiche Grösse haben.**

# Bankettvorschläge

## Mittags - Teller

**Für Firmenessen, Seminare Geburtstagsessen, Familienfeste sowie Leidmahle.**

**Zu allen Gerichten kann ein kleiner Salat oder Tagessuppe voraus serviert werden.**

**Fr 5.50**

### **Teller Schönthal**

**Rohschinken, Aufschnitt, Salami diverse Käsesorten mit Trauben, Nüssen, Cherry-Tomaten und Cornichons**

**Fr. 26.50**

**Heisser Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
Dijon-Senf und Brot**

**Fr. 24.50**

**Gespickter Rindsbraten an Portweinjus  
Kartoffelstock und Gemüsebouget**

**Fr. 32.50**

**Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes-frites und Marktgemüse**

**Fr. 28.50**

**Poulardenbrust an leichter Currysauce  
frische Früchte im Reisring serviert**

**Fr. 28.50**

**Rahmschnitzel mit frischen Champignons  
Butternudeln und Saisongemüse**

**Fr. 28.50**

**Kalbs-Cordon bleu**

**Rösti - Kroketten und Saisongemüse**

**Fr. 38.50**

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**

**Rösti und Saisongemüse**

**Fr. 32.50**

**Individuelle Wünsche erfüllen wir gerne. Lassen Sie sich beraten.**

# Bankettvorschläge

**Abends führen wir Ihren Anlass (Essen oder Apéro auch gerne ab 20 Personen exklusiv im geschmackvoll eingerichteten Restaurant „Le Pavillon“ durch. Zudem kann, wenn es das Wetter zulässt, auch unser Gartenrestaurant welches sich in unserem wunderschön angelegten Park befindet für Bankette genutzt werden.**

## **Menu 1 Fr. 32.—**

**Gemischter Blattsalat an Hausdressing**

**\*\*\***

**Schweinsnierstückbraten an Morchel – Rahmsauce**

**Butternudeln und gebratene grüne Spargeln**

**\*\*\***

**Kleiner Coupe Romanoff**

## **Menu 2 Fr. 38.—**

**Kalte Vichysoisse**

**\*\*\***

**Gebratene Lachstranche an Kräutersauce**

**Wildreis und Ratatouille**

**\*\*\***

**Hausgemachte Sorbetvariation „Schönthal“**

# **Bankettvorschläge**

## **Menu 3**

**Fr. 46. —**

**Rauchlachsteller mit einem Salatbouquet und Meerrettichschaum**

**\*\*\***

**Am Stück gebratenes Roastbeef an Cognac-Rahmsauce**

**Kartoffelgratin mit frischen Kräutern und Marktgemüse**

**Mit Spargeln**

**\*\*\***

**Schokoladenmousse**

**Erdbeer-Rhabarberkompott**

**Hausgemachte Vanilleglace**

## **Menu 4**

**Fr. 51. —**

**Cavaillon Melone mit Serano Rohschinken**

**\*\*\***

**Kalbsteak mit Kräuterkruste, sautierten Morcheln,**

**Marsalajus**

**Bärlauchrisotto und Marktgemüse**

**Mit Spargeln**

**\*\*\***

**Hausgemachtes Erdbeerparfait**

**Mit Balsamico auf Rhabarberragout**