

Bankettvorschläge



Planen Sie eine Sitzung, ein Seminar, ein Geschäftsessen, einen Vereinstreffen 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 Menü - Vorschläge beschränkt, wir werden Ihnen jedoch auf Angabe des Preis – Budget die saisonal angepassten Menüs 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 Menü 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

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

Bankettvorschläge

Apéro riche warm

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

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 Gemüsestengeln 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 mit Trauben an Hausdressing

Schweinsnierstückbraten an – Café de Paris Sauce

Butternudeln und Saison-Gemüse

Kleiner Coupe Nesselrode

Menu 2

Fr. 38.—

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Gebratene Lachstranche an Apfel-Meerrettichsauce

Wildreis und gebratene Schwarzwurzeln mit Kurkuma

Hausgemachte Sorbetvariation „Schönthal“

Bankettvorschläge

Menu 3

Fr. 46. —

Rauchlachsteller mit einem Salatbouquet und Meerrettichschaum

Am Stück gebratenes Roastbeef an Steinpilzrahmsauce

Kartoffelgratin mit frischen Kräutern und Marktgemüse

Waldhonigmousse

Mit Kumquatragout

im Körbchen

Menu 4

Fr. 51. —

Frischkäseröllchen mit Rohschinken vom Wildschwein

Kalbsteak mit Kräuterkruste und Marsalajus

Totentrompettenrisotto und Ofenkürbis

Mit Kräutern und Honig

Orangengratin mit Grand Manier

und Hausgemachter Tonkabohnenglace