



BANKETTMENÜS



Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

MENÜ 1

Bunter Saison-Salat



Grillierte Pouletbrust
an Sauce Aurore
mit Rissolées Kartoffeln
und Gemüse garnitur



Tranche glacée
mit Fruchtsalat und Rahm

39.00

MENÜ 3

Gemischter Salat



Pouletgeschnetzeltes
an rassiger Currysauce
im Reisring
und Fruchtegarnitur



Sorbet-Duo
im Glas

39.00

MENÜ 2

Saison-Suppe



Schweinsbraten
an seinem Jus
mit Pommes Frites
und Gemüse garnitur



Parfait Nougat
mit Rahm

40.00

MENÜ 4

Bouillon mit Gemüsestreifen



Schweinsschnitzel
an Pilzrahmsauce
mit Nüdeli
und Saisongemüse



Vacherin glacé
(2 Aromen)

42.00

MENÜ 5

Saison-Salat
mit geräucherter Entenbrust



Kalbsgeschnetzeltes
mit Pilzen an Rahmsauce
mit Nüdeli
und Gemüse garnitur



Panna cotta
mit Waldbeeren

55.00

MENÜ 7

Gemischter Salat



Schweinsfilet Mignons
an Morchelrahmsauce
mit Kartoffelkroketten
und Gemüse garnitur



Ananasschiffchen
mit Vanilleglace

62.00
(57.00 mit Pilzrahmsauce)

MENÜ 6

Chabis-Suppe



Freiburger Teller

Schinken, Speck, Wurst,
Wienerli und Zunge
mit Weisskabis
und Petersilienkartoffeln



Meringue glacée
mit Schlagrahm

50.00

MENÜ 8

Filet St. Pierre Ragout
auf Blätterteig



Tranchiertes Entrecôte
an Béarnaisesauce
mit Pommes Frites
und Gemüse garnitur



Flûte Pruneaux
à l'Armagnac

64.00

MENÜ 9

Bunter Blattsalat
mit Ei und Croutons



Grillierte Rindsfilet-Mignons

an Pfeffersauce
mit Kartoffelgratin
und Gemüse garnitur



Duo von
Schokoladenmousse

65.00

MENÜ 10

Gebratenes Rotzungenfilet
an Dillsauce mit Reistimbale



Hauspastete

mit Toast und
Salatbouquet garniert



Kalbsbraten an Calvadosauce

mit Kartoffelkroketten
und Gemüse garnitur



Sorbetteller (3 Sorten)
mit Früchten garniert

78.00

MENÜ 11

Saison-Suppe

₳ 8

Gemischter Salat

₳ 8

Zanderfilet an Zitronensauce
mit Salzkartoffeln

₳ 8

Zwischensorbet

₳ 8

Grilliertes Kalbsteak
an Steinpilzsauce
mit Nüdeli
und Gemüse garnitur

₳ 8

Dessert Mosaik

98.00

Menüs

zum selber Zusammenstellen
(ab 10 Personen)

VORSPEISEN

Salate

Bunter Blattsalat	8.00
Blattsalat mit Ei und Croutons	10.00
Gemischter Salat	11.00
Blattsalat mit geräucherter Entenbrust	16.00

Suppen

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen / Porto	8.00
Rindsbouillon mit Flädli	9.00
Gemüsecrème nach Saison	9.00

Fisch

Gebratene Rotzungenfilets an Dillsauce mit Reis	20.00
Filet St. Pierre Ragout auf Blätterteig	20.00
Zanderfilet meunière mit Tartaresauce und Salzkartoffeln	22.00

HAUPTSPEISEN

Geflügel

Grillierte Pouletbrust an Sauce Aurore 28.00

Pouletgeschnetzeltes 26.00
an rassisger Currysauce, Früchtegarnitur

Schwein

Schweinsbraten an seinem Jus 28.00

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce 28.00

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce 30.00

Freiburger Teller 37.00
Schinken, Speck, Wurst, Wienerli, Zunge, Weisskabis und Salzkartoffeln

Schweinsfilet Mignons an Pilzrahmsauce 40.00
Zuschlag Morchelrahmsauce 8.00 / Person

Rind

Rindgeschnetzeltes Stroganoff 29.00

Rindsbraten an seinem Jus 30.00

Roastbeef Englischer Art an Béarnaisesauce 38.00

Tranchiertes Entrecôte an Béarnaisesauce 40.00

Rindsfilet-Mignons grilliert 48.00

Kalb


Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Rahmsauce 38.00

Kalbsbraten an Calvadossauce 40.00

Kalbssteak an Steinpilzsauce 56.00

*Unsere Hauptgerichte werden mit saisonalem Gemüse und
wahlweise mit Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelgratin, Nudeln oder Reis serviert.*

DESSERTS



Cassata Sicilienne mit Rahm	9.00
Parfait Nougat Glace mit Rahm	9.00
Tranche glacée mit Fruchtsalat und Rahm	10.00
Panna cotta mit Saisonfrucht	8.50
Sorbet-Duo im Glas serviert	9.00
Meringue glacée mit Schlagrahm (1 Schale Meringues, Kugel Vanille/Erdbeerglacé)	10.00
Vacherin glacé (Stück/Person)	10.00
Sorbet-Teller (drei Aromen) mit Früchten garniert	13.00
Duo von Schokoladenmousse	11.00
Ananasschiffchen mit Vanilleglace (Saison)	12.00
Flûte Pruneaux à l'Armagnac	12.00
Dessert-Mosaik	18.00
Dessertbuffet (inkl. Käseplatte und Vacherin glacé)	22.00

Zuschlag für Nachservice variiert je nach Hauptgang von 5.- bis 8.- /Person

Allgemeine Bestimmungen

- Alle Teilnehmer des Anlasses bekommen das gleiche Menü, ausgenommen Kinder bis 10 Jahren.
- Werden spezielle Kostformen von Teilnehmern wie vegetarisch, laktose- oder glutenfrei gewünscht, müssen uns diese mindestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden.
- In den obengenannten Menüs und Gerichten ist kein Nachservice enthalten.
- Bei Menüs oder einzelnen Speisefolgen die anschliessend eines Unterbruchs nach 21.00 Uhr serviert werden wird ein Zuschlag von Fr. 5.-/Person erhoben.
- Spätestens 8 Tage vorher gemeldete Anzahl Teilnehmer ergibt die Grundlage für die Rechnungsstellung:
ist die Anzahl anwesender Teilnehmer niedriger, wird die gemeldete Anzahl verrechnet.
ist die Anzahl anwesender Teilnehmer höher, wird die effektive Anzahl verrechnet.
- Verlängerungen von 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr werden mit CHF 100.00 verrechnet. Je weitere Stunde wird mit Fr. 400.00/Stunde verrechnet.
- Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Wir behalten uns vor, allfällige Änderungen aufgrund einer veränderten Marktsituation geltend zu machen.
- Die Rechnung ist bis 14 Tage nach der Rechnungsstellung zu begleichen.

Hiermit akzeptieren wir die obengenannten Bedingungen.

Veranstaltung (Welche und Wann):

Veranstalter/zuständige Person:

Unterschrift:

Bösingen, den