



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

42.00

MENÜ 3

Gemischter Salat



Pouletgeschnetztes

an rassisger Currysauce
im Reising
und Frücht garnitur



Sorbet-Duo
im Glas

42.00

MENÜ 2

Saison-Suppe



Schweinsbraten

an seinem Jus
mit Pommes Frites
und Gemüse garnitur



Parfait Nougat
mit Rahm

44.00

MENÜ 4

Bouillon mit Gemüsestreifen



Schweinsschnitzel

an Pilzrahmsauce
mit Nüdeli
und Saisongemüse



Vacherin glacé
(2 Aromen)

46.00

MENÜ 5

Saison-Salat
mit geräucherter Entenbrust



Kalbsgeschnetzeltes
mit Pilzen an Rahmsauce
mit Nüdeli
und Gemüse garnitur



Panna cotta
mit Waldbeeren

58.00

MENÜ 7

Gemischter Salat



Schweinsfilet Mignons

an Morchelrahmsauce
mit Kartoffelkroketten
und Gemüse garnitur



Ananasschiffchen
mit Vanilleglace

65.00

(60.00 mit Pilzrahmsauce)

MENÜ 6

Chabis-Suppe



Freiburger Teller

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



Meringue glacée
mit Schlagrahm

52.00

MENÜ 8

Filet St. Pierre Ragout
auf Blätterteig



Tranchiertes Entrecôte

an Béarnaisesauce
mit Pommes Frites
und Gemüse garnitur



Flûte Pruneaux
à l'Armagnac

68.00

MENÜ 9

Bunter Blattsalat
mit Ei und Croutons



Grillierte Rindsfilet-Mignons
an Pfeffersauce
mit Kartoffelgratin
und Gemüse garnitur



Duo von
Schokoladenmousse

66.00

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

84.00

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

106.00

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 an rassiger Currysauce, Früchtegarnitur	26.00

Schwein

Schweinsbraten an seinem Jus	28.00
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce	28.00
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce	30.00
Freiburger Teller Schinken, Speck, Wurst, Wienerli, Zunge, Weisskabis und Salzkartoffeln	37.00
Schweinsfilet Mignons an Pilzrahmsauce Zuschlag Morchelrahmsauce	40.00 8.00 / Person

Rind

Rindsgeschnetzeltes 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 Calvadosauce	40.00
Kalbssteak an Steinpilzsauce	56.00

*Unsere Hauptgerichte werden mit saisonalem Gemüse und
wahlweise mit Pommes Frites, Krokettten, 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)	12.00
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