

S chmackhaft
H erzlich
N atürlich aus der Region

Bankettvorschläge

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant und unserer Küche. Wir sind sehr bestrebt, möglichst viele saisonale und selbstgemachte Produkte für Sie zu zubereiten, und freuen uns schon jetzt Sie bald überraschen zu dürfen.

Die nachstehenden Vorschläge sind eine Auswahl unserer Möglichkeiten.
Sie können gerne ein Menü nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen, dabei stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Mit Aufmerksamkeit, Gastfreundschaft, sowie viel Liebe zum Beruf werden wir zum guten Gelingen Ihres Anlasses beitragen. Viel Spass beim durchstöbern unserer Vorschläge!

Cornelia Schläpfer
Leiterin Gastronomie

cornelia.schlaepfer@stiftung-liebenau.ch
071 375 63 04

Apéro

Verschiedene belegte Mini-Brötli

| | | |
|---|---------|------|
| Ei, Käse, Spargel | Stück | 2.80 |
| Thon, Schinken, Salami | Stück | 3.00 |
| Trauben-Käse Spiessli | Stück | 2.50 |
| Tomaten-Mozzarella Spiessli | Stück | 2.50 |
| Gemüsedips | Portion | 2.50 |
| Melonen mit Rohschinken (Sommer) | Stück | 2.50 |
| Kürbis mit Speck (Herbst/Winter) | | |
| Käsewähe 5x5cm | Stück | 3.50 |
| Pilzschnitte mit Kräutern | Stück | 3.50 |
| Schinkengipfeli | Stück | 3.50 |
| Käsemousse auf Toast | Portion | 3.50 |
| Rindstartar auf Toast | Portion | 4.00 |
| Diverse Mini-Patisserie selbstgemacht | | |
| Mousse/ Cremen ca. 40g | Portion | 2.00 |
| Schlorziflade 5x5cm, Mini Cremerollen, Fruchtwähen (saisonal) | Stück | 3.00 |
| Tortenstücke (Quark-,Joghurttorte, Schwarzwälder...) 4x4cm | | |

Vorspeisen

| | | |
|--|------------|------|
| Gemüsebouillon mit Einlage | | 5.00 |
| Gemüsecremesuppe individuell nach Saison und Wunsch | | 5.00 |
| Süßkartoffelsuppe mit Ingwer | | 5.00 |
| Currysuppe mit Kokosmilch | | |
| Kichererbsenpüreesuppe | | |
| Gemischter Salat / Blattsalat | | 5.00 |
| Salatbuffet (6 Sorten saisonal) | pro Person | 9.50 |
| Winterspecial | | 8.50 |
| Frischkäsepraline auf Kürbissalat mit Speck garniert mit frischen Feigen | | |
| Sommerspecial | | 8.50 |
| Mediterraner Gemüsesalat mit Rohschinkenrose dazu selbstgemachtes Focaccia | | |

Süßspeisen

| | | |
|--------------------------------|------------|-------|
| verschiedene Cremes / Mousse | Portion | 4.50 |
| verschiedene Schnitten | Stück | 4.50 |
| Torten rund | Stück | 6.00 |
| Dessertbuffet | pro Person | 12.00 |
| Selbstgemachte Mini Patisserie | | |

Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Spaghettiplausch mit 4 Saucen Bolognese, Carbonara, Pesto, Tomaten | 16.50 |
| Hausgemachter Hackbraten mit Rosmarinsauce | 20.50 |
| Schweinsgeschnetzeltes mit Dörripflaumen oder Thymiansauce | 19.50 |
| Trutenpiccata (CH) mit Champignons und Schinken garniert | 25.50 |
| Appenzeller Schweins Cordonbleu (Mostbröckli, Appenzellerkäse) | 26.50 |
| Ofenfleischkäse | 16.50 |
| Heisser Beinschinken | 18.00 |
| Wiener Kalbsrahmgulasch | 30.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | 32.00 |
| Schweins schnitzel paniert | 22.00 |
| Rindsschmorbraten Burgunder Art (Champignons, Speck, Silberzwiebeln, Croutons) | 25.00 |
| Rindsgeschnetzeltes Stroganoff | 24.50 |
| Zanderknusperli (KAZ) mit Tartaresauce | 28.00 |
| Grillierte Pouletbrust (CH) Kräuterbutter | 25.00 |
| Pouletgeschnetzeltes (CH) mit Kräuterrahmsauce | 25.00 |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir 1 Stärkebeilage und 1 Gemüse

Rösti, Teigwaren, Gemüse-/Tomaten-/Zitronen-/Kräuterrisotto, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Röstikroketten, Kartoffelsalat, Spätzli, Schupfnudeln, Griessgnocchi

Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Mischgemüse, Mediterranes Ofengemüse, Wurzelgemüse, gratinierte Tomaten, Rahmlauch, Fenchelgratin

Allgemeines

| | |
|--------------------|--|
| Anzahl Menüs | Bitte beachten Sie, dass unsere Menüs ab 10 Personen bestellt werden können oder nach individueller Absprache. |
| Anzahl Plätze | Restaurant: max. 50 Personen (je nach Bestuhlung) Saal: max. 70 Personen (je nach Bestuhlung) |
| Bestuhlung | Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung. |
| Fleischdeklaration | Wir verwenden – wo nicht anders deklariert – ausschliesslich Regionales Schweizer Fleisch der Metzgerei Ochsen Schönengrund. |
| Personenzahl | Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. |
| Preise | Unsere Preise basieren auf dem Stand von Dezember 2022 Preisänderung vorbehalten. |
| Süssspeisen | Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 3.50 für Gedeck und Service. |
| Tischdekoration | Damit Ihr Raum noch festlicher erstrahlt bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen und Preisvorstellungen gestaltete Blumendekoration. |
| Zapfengeld | Die mitgebrachten Weine sollen am Anlasstag (Weissweine gekühlt) mitgebracht werden. Pro Flasche 75cl verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00. Direkt nach dem Anlass bitten wir Sie die restlichen Weine wieder mitzunehmen. |