

GRUPPENKARTE BANKETTE, GESCHÄFTSESSEN

Speisekarte für Gruppen ab 15 Personen.

Das Menu sollte für die ganze Gruppe einheitlich sein, mit Ausnahme der Vegi-Menus*.

SAISONSUPPE 7.00

BOUILLON MIT FLÄDLI 7.00

GRÜNER SALAT 7.50

GEMISCHTER SALAT 9.50

1. CORDON-BLEU hausgemacht 29.00
mit Pommes und Tagesgemüse

2. SCHWEINSFILET im Speckmantel 43.00
mit Kräuterrahmsauce, Butternüdeli
und Gemüse garnitur

3. Zweierli BRATEN 31.00
vom Schwein und Truthahn,
Kartoffelgratin und grüne Bohnen

4. RAHMSCHNITZEL (KALB) 32.00
mit Früchtegarnitur
und Nudeln

5. KALBSCARRÉBRATEN 38.00
mit Cognacsauce, Kartoffelstock
und Mandelbroccoli

6. KALBSGESCHNETZELTES 31.00
mit Champignonsauce und
knuspriger Rösti

7. LAMMRÜCKENFILET 43.00
rosa gebraten, mit Kräuterkruste
Bratkartoffeln und Rüebligemüse

8. RINDSFILET STROGANOFF 38.50
mit Reis
und knackigem Marktgemüse

9. LES TROIS FILET 55.00
mit Balsamicojus, Ofentomate
und Weissweinsrisotto

10. POULET SALTIMBOCCA 29.50
mit Marsalasaucе, Safranrisotto
und Lauchgemüse

11. GEMÜSECURRY * 21.00

12. Sämiges PILZRISOTTO * 21.00

2 KUGELN GLACE MIT RAHM 8.50

BRÖNNTI CRÈME 7.50

1 STÜCK MERINGUE MIT RAHM 6.00

FRUCHTSALAT MIT VANILLE-GLACÉ 7.50

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

PERSONENZAHL & MENU

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl und das gewünschte Menu bis spätestens 5 Tage telefonisch im Voraus anzugeben. Unsere Menu-Auswahl entnehmen Sie der Gruppenkarte.

PARKPLATZ

Vor unserem Haus stehen Ihnen Gratis-Parkplätze zur Verfügung, falls Sie mit einem Car/Bus anreisen, reservieren wir Ihnen gerne einen entsprechenden Platz.

SAALMIETE

Wir berechnen keine Saalmiete.

VERLÄNGERUNG

Bis 01:00 CHF 150.00

Bis 02:00 CHF 300.00

ÜBERNACHTUNG

Wir verfügen über 4 Doppelzimmer und ein Massenlager mit 13 Betten und ein Frühstücksbuffet.

DEKLARATION

Wir verwenden in unseren Gerichten ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Das Gemüse und die meisten Zutaten beziehen wir aus der Region. Haben Sie Fragen über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben wir Ihnen gerne Auskunft.

ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Bis 30 Tage vor dem Anlass: 50% von den bestellten Leistungen

31 bis 60 Tage vor dem Anlass: 30% von den bestellten Leistungen