

Bankettkarte



Informationen

Anmeldung

Optimal 2 Monate im Voraus, damit wir die Mitarbeitenden einplanen können.

Somit haben Sie die Möglichkeit, das Menü aus der Bankettkarte auszuwählen.

Beim Dessert besteht die Möglichkeit eine Torte oder auch ein Dessertteller auszuwählen.

Gerne können Sie mit der Leitung Küche oder Leitung Hauswirtschaft und Gastronomie Kontakt aufnehmen.

Öffnungszeiten

Cafeteria 08.00 bis 17.00 Uhr

Essenszeiten Bewohnende

Frühstück ab 07.30 Uhr

Mittagessen um 11.30 Uhr

Abendessen um 17.30 Uhr

Tisch

Tischpapier und Silkservietten inklusive

Dekoration

Auf Wunsch wird saisonaler Blumenschmuck organisiert Preis nach Aufwand
CHF 50.00-70.00

Preise

Preisänderungen bleiben vorbehalten

Für den Jugendschutz

Das Gesetz verbietet den Verkauf von

→ von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16- Jährige

→ Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18- Jährige

Bankettkarte alle Preise in CHF

Vorspeise	Gäste
Bunter Blattsalat	6.50
Weissweinsuppe	6.50
Bouillon mit Einlage	5.50
Tagessuppe	6.50
Hauptgang	Gäste
Schweinshalsbraten	32.00
Kartoffelstock oder Gratin	
Gemüsegar nitur	
Sure Mocke	35.00
Kartoffelstock	
Gemüsegar nitur	
Rindfleisch Stroganoff	32.00
Nudeln	
Gemüsegar nitur	
Gefüllte Pouletbrust	32.00
Risotto	
Gemüsegar nitur	
Schweinsfilet an Morchelsauce	39.00
Butternudeln oder Kartoffelgratin	
Gemüsegar nitur	

Dessert	Gäste
Süssmostcreme	3.00
Caramelcreme	3.00
Caramelköppli	3.00
Stück Schwarzwäldertorte	3.00
Quarkschnitte	3.00
Joghurtköppli	3.00
Dessertteller mit (Quarkschnitte, Fruchtsalat und Caramelköppli) (pro Dessert 2.50)	7.50
Quarktorte (Durchmesser 24cm)	20.00
Schwarzwäldertorte (Durchmesser 24cm)	22.00

Für weitere Tortenvarianten steht Ihnen die Leitung Küche gerne zur Verfügung

Wein		Gäste
Dole du Valais	50cl	17.50
Andante	75cl	30.00
Valpolicella Ripasso	75cl	30.00

Vielen Dank für Ihren Besuch!