

Speisenangebot Bankett



071 244 80 28

hirschen-stfiden.ch

Apero

Canapés

pro Stück

«Gemüsegarten»

Radiesli, Gurke, Kräuterfrischkäse, Vollkornbrot

2.00

«Frühlingszauber»

Radieschen, Kräuterfrischkäse, Vollkorntoast

2.00

«Wurzeltreffen»

Rüebli, Radiesli, Frischkäse, Vollkornbrot

2.00

«Hexensnack»

Kochschinken, Rüebli, Olive, Vollkorntoast

2.20

«Papis Liebling»

Salami, Gewürzgurke, Pfefferfrischkäse, Vollkorntoast

2.20

«Fischerrose»

Lachs, Gurke, Meerrettichfrischkäse, Vollkornbrot

2.50

«Fischers Häppli»

Hering, Zwiebel, Meerrettichfrischkäse, Vollkornbrot

2.50

Häppli

«Olivensymphonie»

Cherrytomate gefüllt mit Olivenfrischkäse

2.00

«Reise nach Italien»

Muschelpasta gefüllt mit Knoblauchfrischkäse, Tomate, Basilikum

2.20

«Hals über Kopf»

kleine Crevette, Guacamole, Blätterteig

2.80

Feine Köstlichkeiten

«Knusperschnecke»

Teigrolle mit Spinat / Tomaten gefüllt & Käse überbacken

2.20

Teigrolle mit Rauchschinken gefüllt & Käse überbacken

2.50

«Verdreht»

Tortilla gefüllt mit Frischkäse und Gemüse

2.50

Tortilla gefüllt mit Frischkäse und Lachs

2.80

...E COLTIVATI
...CATE SULLI
...TU BELLI



Vorspeise

Salate

pro Person

Kleiner Blattsalat mit Kernen und Sprossen	6.00
Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Sprossen	7.00
Kleiner Nüsslisalat mit Speck <u>oder</u> Ei, Croutons	9.00
mit Speck & Ei, Croutons	10.00

Suppen

Gemüsecremesuppe (nach Saison)	7.00
Rindskraftbrühe mit Flädli <u>oder</u> Eierstich	8.50
Weissweinsuppe mit Lachsstreifen	10.00

Kleines zum Anfang

3 Schinkenröllchen gefüllt mit Meerrettichrahm mit kleiner Salatgarnitur	10.00
Randentartar mit kleiner Salatgarnitur und geröstetem Sesam	11.00
Crevettencocktail auf Eisbergsalat mit Dill, Ananas & Pfirsich	12.00
Rauchlachsroschen mit Gurkensalat, Limettensauerrahm und Crostini	13.00

*Gern bieten wir Ihnen auch ein Vorspeisenbuffet an
(nach Absprache)*

ab 7.50

Hauptgang

Die Hauptgänge sind inklusive Gemüse und Sättigungsbeilage.
Diese können Sie frei nach Wunsch auswählen.

<u>Vom Rind</u>	pro Person
«Svíčková» Rindsbraten mit Gemüserahmsauce und Preiselbeeren	34.00
«Stroganoff» Filetgeschnetzeltes mit Peperoni, Gewürzgurken und Silberzwiebeln	39.00
Entrecôte (am Stück gebraten) mit Kräuterjus	41.00
<u>Vom Kalb</u>	
Ragout / Voessen	32.00
Kalbsschulterbraten mit Rotweinsauce	34.00
«Züri Geschnetzeltes» mit Pilzrahmsauce	36.00
<u>Vom Schwein</u>	
«Szegediner Gulasch» Gulasch mit Sauerkraut und Peperoni	30.00
Nierstück (am Stück gebraten) gefüllt mit Trockenpflaumen	33.00
Filetmedaillons mit Kremserseinf – Sauce	40.00
<u>Vom Geflügel</u>	
Pouletcurry – Indischer Art	26.00
Trutenschnitzel, grilliert mit Zitronensauce	28.00
Pouletbrustfilet, gratiniert mit Tomate und Käse	30.00

Vom Fisch

pro Person

Gebratene Lachstranche
mit Zitronen – Kräutersauce

28.00

Fischragout
in Krustentiersauce und Gemüsestreifen

42.00

Vegetarisch

Gemüsecurry – Indischer Art
mit Cashewkernen

21.00

Käseschnitzel, paniert
mit pikantem Früchtetip

24.50

Seitan – Geschnetztes
nach Wunsch («Zürcher Art», «Stroganoff», «Szegediner Art»)

30.00

Herkunftsbezeichnung Fleisch und Fisch

Fisch: Europäische Gewässer

Meeresfrüchte: Übersee

Kalbfleisch: CH

Rindfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Geflügel: CH

Beilagen

Gemüse

Buntes Gemüse (nach Saison)

Spinat

Butterbohnen

Lauchgemüse

«Vichy» - Karotten

Ratatouille

Beilage

Pommes

Röstikroketten

Reis

Petersilienkartoffeln

Bratkartoffeln

Spätzli

Pasta

Böhmische Knödel

Serviettenknödel

Kartoffelgratin

Fleisch & Saucengerichte, Beilage und Gemüse werden im normalen Rahmen nachserviert.

Für Extraportionen von Fleisch, sowie Nachservice von Fisch / Geflügel verrechnen wir einen Zuschlag auf den angegebenen Menüpreis.

Classiker

	pro Person
Pasta – Buffet mit 3 verschiedenen Saucen (z.B. Tomate, Carbonara, Pesto, Zitrone, Kräuter)	17.00
OLMA Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	18.50
Fleischkäse mit Kartoffel – Gurkensalat	19.50
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	21.00

Dessert

	pro Person
Sorbet mit kleinem Fruchtsalat	7.50
Apfelstrudel mit Zimtglace und Rahm	8.50
Schokoladenkuchen mit Vanille – Glace und Beerenkompott	9.50
Karamelköpfl mit Rahm	10.00
Kleine Käseauswahl	14.00

*Gern bieten wir Ihnen auch ein Dessertbuffet an
(nach Absprache)*

ab 10.00

Ihre Event

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Anlass: _____

Personen: _____

Menü: _____

Getränke: _____

Ablauf: _____

Besonderes: _____

Zahlung: _____

Ort, Datum: _____

Unterschrift & Stempel

Unterschrift Gastgeber

AGB

- 1.** Wir bitten Sie, Menübesprechungen mindestens 3 Wochen vor dem Anlass durchzuführen.
Vereinbaren Sie dafür bitte einen Termin, unter den bekannten Kontaktdaten, damit wir uns die entsprechende Zeit für Sie nehmen können.
- 2.** Mit Ihrer Unterschrift gehen Sie ein verbindliches Geschäft mit «Restaurant Hirschen, St. Fiden – A. Krönert» ein und akzeptieren unsere AGB.
- 3.** Sie leisten bis 5 Arbeitstage nach Unterschriftsdatum eine Anzahlung von 10% des Gesamtbetrages auf unser Konto.
Dieser Betrag wird dann auf Ihre Gesamtrechnung angerechnet.
- 4. Änderungen:** Änderungen an der Personenzahl sind bis 7 Kalendertage vor dem Event zu tätigen, andernfalls behalten wir uns vor, den kompletten Betrag zu verrechnen.
- 5. Stornierung:** Bis 14 Kalendertage vor dem Event, erhalten Sie Ihre Anzahlung vollständig zurück.

Ab 7 Kalendertagen vor dem Event, berechnen wir die Anzahlung als Aufwandsentschädigung.

Ab 3 Kalendertagen vor dem Event stellen wir Ihnen 50% des Gesamtwertes in Rechnung.
- 6. Saalmiete:** Die Miete für den grossen Saal beträgt 170.- CHF.
Ab einem Gesamtumsatz von 650.- CHF ist dieser kostenfrei.

Die Miete für den kleinen Saal beträgt 100.- CHF.
Ab einem Gesamtumsatz von 450.- CHF ist dieser kostenfrei.
- 7.** Nach Ihrem Anlass erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnung.
Diese ist innerhalb von 14 Kalendertagen zu begleichen.
- 8.** Alle Preise sind in CHF angegeben und beinhalten die gesetzliche MWST.