

Bankette im Hotel Haus Schönstatt

Menüvorschläge für besondere Anlässe im Hotel Haus Schönstatt



Wir freuen uns auf Ihre Reservation

E-Mail: info@haus-schoenstatt.ch

Telefon: 027 921 16 68

Menüvorschläge für besondere Anlässe

3-Gang-Menüs

Fleisch

Hausgemachte französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroûtons überbacken

Gebratenes Rinder Entrecôte (200g)
mit Cherry-Tomaten und Rucolasalat

Pommes Frites

Hausgemachtes Tiramisu fein garniert

CHF 50.00 pro Person

Fisch

Hausgemachte Zucchettisuppe
mit Knoblauchcoûtons fein garniert

Gebratenes Doradenfilet mit Zitronensauce
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Panna Cotta
mit fruchtigen Beeren fein garniert

CHF 47.00 pro Person

Vegetarisch

Gemüsequiche garniert mit Salatbouquet

Crespelle mit Ricotta und Spinat

Zweierlei Schokoladenmousse fein garniert

CHF 40.00 pro Person

Menüvorschläge für besondere Anlässe

4-Gang-Menüs

Fleisch

Hausgemachte französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroûtons überbacken

Vitello Tonnato fein garniert

Gebratenes Rinder Entrecôte (200g)
mit Cherry-Tomaten und Rucolasalat

Pommes Frites

Hausgemachtes Tiramisu fein garniert

CHF 60.00 pro Person

Fisch

Hausgemachte Zucchettisuppe
mit Knoblauchcroûtons fein garniert

Mediterraner Pulpo mit Kartoffelsalat fein garniert

Gebratenes Doradenfilet mit Zitronensauce
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Panna Cotta
mit fruchtigen Beeren fein garniert

CHF 55.00 pro Person

Vegetarisch

Frische Tomatensuppe mit Tomatenbruschetta fein garniert

Gemüsequiche garniert mit Salatbouquet

Crespelle mit Ricotta und Spinat

Zweierlei Schokoladenmousse fein garniert

CHF 47.00 pro Person

Menüvorschläge für besondere Anlässe

5-Gang-Menüs

Fleisch

Hausgemachte französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroûtons überbacken

Vitello Tonnato fein garniert

Französische Quiche Lorraine mit Salatbouquet fein garniert

Gebratenes Rinder Entrecôte (200g)
mit Cherry-Tomaten und Rucolasalat

Pommes Frites

Hausgemachtes Tiramisu fein garniert

CHF 70.00 pro Person

Fisch

Hausgemachte Zucchettisuppe
mit Knoblauchcroûtons fein garniert

Mediterraner Pulpo mit Kartoffelsalat fein garniert

Kabeljau mit Brot-Kräuter-Kruste
serviert mit dreierlei Gemüsebrunoise

Gebratenes Doradenfilet mit Zitronensauce
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Panna Cotta
mit fruchtigen Beeren fein garniert

CHF 68.00 pro Person

Menüvorschläge für besondere Anlässe

5-Gang-Menüs

Vegetarisch Frische Tomatensuppe mit Tomatenbruschetta fein garniert

Gemüsequiche garniert mit Salatbouquet

Crespelle mit Ricotta und Spinat

Tofu mit Currysauce dazu Gemüseallerlei

Zweierlei Schokoladenmousse fein garniert
CHF 57.00 pro Person

Menüvorschläge für besondere Anlässe

Schweizer Menüs

Vegetarisch

Weisswein-Cremesuppe mit Blätterteiggebäck

Cholera mit Salatbouquet

Vacherin Glace

CHF 37.00 pro Person

3-Gang-Menü Fleisch

Weisswein-Cremesuppe mit Blätterteiggebäck

Zürcher Kalbgeschnetzeltes
mit Rösti

Vacherin Glace

CHF 50.00 pro Person

4-Gang-Menü Fleisch

Weisswein-Cremesuppe mit Blätterteiggebäck

Cholera mit Salatbouquet

Zürcher Kalbgeschnetzeltes
mit Rösti

Vacherin Glace

CHF 68.00 pro Person

Menüvorschläge für besondere Anlässe

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise

Fleisch
Rind, Kalb und Poulet

Bouillon
Früchteteller
Reis und Pommes Frites
Brot

Saucen
Currysauce
Sauce Tartare
Meerrettichmayonnaise
Sauce Rouille
Tzatziki

CHF 55.00
