



Bankett Dokumentation

Grüessech & härzlech Wiukomme im Bürgisweierbad

Schön, dürfen wir Sie in unserem altehrwürdigen Haus willkommen heissen. Das Restaurant Bürgisweierbad steht seit jeher für Gastfreundschaft, Wärme und genussvolle Momente in besonderem Ambiente. Mit unseren Bankett-Menüvorschlägen möchten wir Ihnen eine stimmige Grundlage bieten, um Ihren Anlass ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zu gestalten.

Ob festlich, familiär oder geschäftlich - Sie wählen die Anzahl der Gänge individuell und stellen so Ihr persönliches Genusserlebnis zusammen. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Änderungswünsche ein und beraten Sie persönlich bei der Zusammenstellung.

Unsere Küche steht für Frische, Regionalität und Qualität. Wir arbeiten ausschliesslich mit frischen Produkten und beziehen unsere Zutaten, wann immer möglich, aus der Region. Mit Sorgfalt zubereitet und mit Freude serviert, entstehen so Gerichte, die ehrlich, saisonal und geschmackvoll sind.

Damit Ihre Gäste ihr Lieblingsgericht in vollen Zügen geniessen können, bieten wir bei allen Menüs einen Nachservice an.

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass bei uns im Bürgisweierbad zu einem rundum

Aperitif

<u>zum selber zusammenstellen – Preise pro Portion</u>	<u>CHF</u>
Rosmarin Focaccia mit Olivenöl und Meersalz (100g)	4.00
Gemüsedipp mit zweierlei Saucen (75g)	7.00
geröstete Gewürznüsse	3.00
ingelegtes Gemüse	5.00
Käse und Fleischplatten mit Brot	18.00
<u>zum selber zusammenstellen – Preis pro Stück</u>	<u>CHF</u>
Militärkäseschnitte mit Dörraprikosengel	5.00
Schinkengipfeli klein	4.00
Crostini - nach Wahl mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch	4.00
Tomaten Mozzarella Spiessli mit Basilikum	3.00
Melonen Rohschinken Spiessli	3.00

Saisonale Menüvorschläge

Frühling (März | April | Mai)

Frühlingssalat mit Spitzkohl, Rande und Frühlingszwiebeln
an Senf-Bärlauch-Vinaigrette mit Croûtons & Sprossen garniert

ooo

Pastinaken-Cremesuppe mit Kräuteröl
gepickelten Pastinaken Würfel & Haselnüssen

ooo

glasiertes Schweinsnierstück mit Thymian Jus
Zitronenrisotto & saisonalem Gemüsebouquet

Rhabarberkompott mit Vanillegalce & weissem Schokoladen Crumble

3-Gang Menü pro Person – CHF 58.00

4-Gang Menü pro Person – CHF 68.00

Sommer (Juni | Juli | August)

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
an Balsamico Dressing

ooo

Melonenkaltschale mit Minze

ooo

Roastbeef vom Simmentaler Rind
mit Café de Paris und Portweinjus
Pommes Frites & saisonalem Gemüsebouquet

ooo

Aprikosen Tarte Tatin mit Vanille Glace

3-Gang Menü pro Person – CHF 71.00

4-Gang Menü pro Person – CHF 81.00

Herbst (September | Oktober | November)

Wildterrinen mit Cumberland Sauce
garniert auf Blattsalat

ooo

Kürbissuppe mit Vanille &
süß-sauer mariniertem Kürbis

ooo

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce
Spätzli & Wildgemüse Garnituren

ooo

Emmentaler Süßmost Crème
mit Meringue Crumble

3-Gang Menü pro Person – CHF 68.00

4-Gang Menü pro Person – CHF 78.00

Winter (Dezember | Januar | Februar)

Nüsslisalat mit Speck & Ei
garniert mit Croûtons und Sprossen

ooo

Weissweinsuppe mit Gemüsechips

ooo

sautierte Entenbrust mit Orangenjus
Kartoffelgratin & saisonalem Gemüsebouquet

ooo

Schokoladenmousse
mit Nidle & frischen Früchten

3-Gang Menü pro Person – CHF 73.00

4-Gang Menü pro Person – CHF 83.00

Salate

Grüner Salat mit saisonalen Gemüsepickels, Sprossen & Gemüsechips	11.00
Gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsesalaten, saisonalen Gemüsepickels, Sprossen & Croûtons	14.00
Bunter Blattsalat mit sautierten Mischpilzen, Sprossen & Croûtons	15.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei, garniert mit Croûtons & Sprossen	14.50

Kalte Vorspeissen

Rindstatar mit Belper-Knollen-Crème, Gemüsechips, Sprossen & Brioche Brot	23.00
Gerauchter Lachs mit Salatbouquet & Meerrettich	21.00
Vitello Tonnato mit Salatbouquette & Kapern	22.00

Suppen

Karotten Suppe mit Mandeln und Orangen	11.00
Rinds Consomé mit Sherry & und Gemüsestreifen	12.00
Weissweinsuppe mit Gemüsechips	10.00

Zu unseren Hauptgängen servieren wir ein saisonales Gemüsebouquet
& eine Beilage nach Wahl

Hauptgänge

Schweinsnierstück am Stück gegart mit Pilzrahmsauce	28.00
Kalbsgeschnetzeltes Bürgisweyer Art mit Pilzrahmsauce	44.00
Simmentaler Roastbeef mit Portweinjus	42.00
Maispoularden Brust mit Senfsauce	32.00
Madiswiler Hackbraten mit Apfel & Speck an Rahmsauce	28.00
Emmentaler Lammvoressen	28.00
Sautierter Saibling mit Beurre Blanc	34.00

Beilagen

Kartoffelstock oder Kartoffelgratin oder Pommes Frites oder Rosmarinkartoffel
Polenta
Basmati Reis oder Risotto
Nüdeli

Vegetarische Gerichte

Lauch im Norimantel mit Beurre Blanc & Kräuteröl, Gemüse garnitur	26.00
Geschmorter Sellerie mit Gemüse Jus, Gemüse garnitur	28.00
Cremige Polenta mit Pilzen und Onsen Ei	26.00
Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola, Olivenöl und Burrata	23.00

Süssspeisen

Gebrannte Creme mit Nidle & gerösteten Mandeln garniert	9.00
Emmentaler Süssmost Crème mit Meringue-Crumble	9.00
Schokoladen Mousse mit Nidle & Früchten garniert	13.00
Bürgisweierbad Meringue mit Glace & Nidle	13.00
Tiramisu	11.00
Grand-Manier Eisparfait mit Nidle & Früchten garniert	11.00
Frischer Fruchtsalat	9.00

Buffets ab 30 Personen

Sie haben für Ihren Anlass ein spezielles Thema? Sie möchten, dass sich die Gäste unter einander austauschen können und es den Anlass auflockert, dann stehen Ihnen unsere Buffets, als Vorspeisen-, als Hauptgericht- und als Dessertbuffet oder als ein Teil des Menus zur Verfügung.

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet dem Anlass, Thema und dem Budget entsprechend zusammen.

Spezialität des Hauses

Bernerplatte aus dem Chupferchessi (bis maximal 30 Personen)

ooo

ein Stück gelebte Tradition - herzlich, gesellig und unverfälscht
unsere Bernerplatte wird im Kupferkessel - mitten im Restaurant zelebriert
sorgt bereits beim Aufstellen für wohlige Vorfreude und ehrlichen Genuss

im dampfenden Chupferchessi vereinen sich sorgfältig ausgewählte
Fleischspezialitäten

Fleischvariationen

Geräucherte Hamme, grüner und geräucherter Speck,
zartes Siedfleisch, Schweinswürstli, Zunge, Rippli,
Berner Zungenwurst, Schwartenwurst
sowie aromatisches Markbein

Gemüse & Beilagen
Dörrbohnen, Lauch, Rüepli, Sellerie
würziges Sauerkraut & Salzkartoffeln mit Senfschaumsauce

der besondere Reiz

Der Kupferkessel wird im Restaurant aufgestellt.
Ihre Gäste treten persönlich zum Chessi, wählen nach Lust und Appetit aus,
und unser Koch richtet den Teller ganz nach Wunsch an
à discrétion, bis gnue - so guet!

CHF 44.00 pro Person

Ein geselliges Erlebnis, das verbindet, wärmt und nach Heimat schmeckt.

Alle Preise verstehen sich inklusive MWST.

AGB's

Personenzahl und Allergien

Damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird, bitten wir Sie uns bis spätestens drei Werktage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Die gemeldete Personenzahl & allfällige nachgemeldeten Personen sind für die Rechnungsstellung verbindlich.

Verraten Sie uns am besten Bereits bei der Anfrage, ob Sie allfällige Allergiker/innen, Vegetarier/innen oder Veganer/innen bei Ihrem Anlass dabei haben.

Menüauswahl

Die Menüauswahl sollte spätestens 15 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Bitte wählen Sie ein Fleisch oder Fischmenu aus. Sollten allfällige Allergiker/innen, Vegetarier/innen oder Veganer/innen dabei sein, werden wir das Spezialmenü auf Ihr Menü abstimmen und unseren Vorschlag Ihnen zusenden.

Time Table, Zeitplan

Teilen Sie uns bitte den zeitlichen Ablauf Ihres Anlasses mit. Damit keine unliebsamen Wartezeiten entstehen und wir uns auf Ihren Anlass vorbereiten können.

Annulationskosten

20 – 10 Tage vor dem Anlass - 25% des erwarteten Umsatzes
10 – 3 Tage vor dem Anlass - 50% des erwarteten Umsatzes
3 – 0 Tage vor dem Anlass - 75% des erwarteten Umsatzes

Zahlungskonditionen

30 Tage ab Rechnungsstellung rein Netto ohne Reduktion.

Bei Anlässen mit einem geschätzten Umsatz von CHF 10'000.00 und mehr, behalten wir uns vor eine Vorauszahlung in der Höhe von 30% des zu erwartenden Umsatzes vor.