



Restaurant Alpenblick Passwang

Bankettmappe

Passwangstrasse 113

4719 Ramiswil

Tel.: 062 391 33 13

Mobile.: 0798956411

Bankettkarte

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Bankett im Restaurant Alpenblick interessieren
Die vorliegende Bankettkarte ist lediglich eine Auswahl von Gerichten.
Sollten Sie eigene Vorstellungen haben, lassen Sie uns das wissen.
Nach Möglichkeit versuchen wir diese Wünsche gern zu erfüllen.

Für die Zusammenstellung der Gänge sind wir Ihnen gern behilflich. Sie finden bei uns bekannte Klassiker, ausgewählte Festtagsgerichte, aber auch saisonale Menükombinationen. Für Vereine oder das kleine Budget können wir auch günstigere Varianten anbieten.

Die Beilagen können beliebig ausgetauscht oder ergänzt werden.
Sollten sich unter den Gästen Vegetarier oder Allergiker befinden, nehmen wir darauf selbstverständlich Rücksicht. Bitte informieren Sie uns darüber im Voraus.
Für die kleinen Gäste servieren wir auch halbe Portionen oder Kindermenüs.

Für eine detaillierte Besprechung und einen Rundgang (Nicht an Wochenenden) bitten wir Sie um eine telefonische Voranmeldung, damit wir genügend Zeit einplanen können.

Sollten Sie auf
längere Sicht planen, empfehlen wir Ihnen ein paar Wochen vor dem Anlass unbedingt einen Blick in die aktuelle Bankettkarte.
Die MWST von 8% ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten

Mit freundlicher Empfehlung

Ihr Alpenblick-Team

Inhalt

- Apèrovorschläge
- Fingerfood
- Menüvorschläge
- Vorspeisen nach Wahl
- Suppen nach Wahl
- Hauptgänge nach Wahl
- Dessert nach Wahl
- Weine
- Allgemeine Geschäftsbedingungen

Apèro's

Lagerfeuer Apèro

hausgemachter Glühwein
2dl Orangensaft oder Mineral und einer Käseplatte
24.-/P.

Alpenblick Apèro

1 dl Hauswein
Aperoplatte
(Rohschinken,Rohessspeck, Bündnerfleisch und Bergkäse)
, 2dl Orangensaft oder Mineral.
21.-/P.

Apéritif Prosecco

1 dl Prosecco, 2dl Orangensaft oder Mineral.
Pommes Chips, Salznüssli und Salzstänge
16.-/P.

Fingerfood

-Apèroplatte Trockenfleisch-Käse (Rohschinken,Rohessspeck und Bergkäse)	10,-
-Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	3,50
-Bruschetta mit Tomaten	3.50
-Meatballs auf Ananassambal	4,-
-Tortillas (Käse,Schinken,Thon,Vegi)	5.-
-Canape`s (Rauchlachs,Ei,Rohschinken,Kräuterfrischkäse)	4,-
-Mini Schinkengipfeli oder Mini Lauchquiche oder Mini Frühlingsrollen(mit Dips)	4,-
-Mini Chäsküchl	4,-

Alpenblick Hit Menü

Blattsalat mit geräucherter Entenbrust und caramellisierten Baumnüssen

Solothurner Weissweinsuppe

Kalbsschulterbraten an Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessert Surprise

64.-/Pers

Menü 1

Blattsalat mit Brotroutons und Speck

Argentinisches Rinds Huftsteak auf Blattspinat
Gorgonzolasauce und Thymian-Knoblauch-Kartoffeln

Apfelkuchen mit Vanillesauce

46.-/Pers

Menü 2 (5 Gang)

Blattsalat mit geräucherter Entenbrust und caramellisierten Baumnüssen

Steinpilzcremesuppe mit Sauerrahm

gebratener Zander auf frischer Kräutertagiatelle

Rindsfilet 150g mit (grünem Spargel nur in der Saison), Grilltomate und Risotto

Dessert Surprise

94.-

Vorspeisen

- Rindstatar mit gerösteten Brioche	16.
- Vitello Tonnato	17.-
- Thunfischcarpaccio mit Rucola	17.-
- gebratener Zander auf frischer Kräutertagliatelle	15.-
- Pilz-Risotto	14.-
- Piemontesischer Risotto mit Riesengarnelen	16.-
- Caeser Salat (Speck,Pouletbruststreifen,Parmesan)	14.-
- Blattsalat mit geräucherter Entenbrust und caramellisierten Baumnüssen	14,50
- bunter Blattsalat mit verschiedene gerösteten Nüssen	11.-
- bunter Blattsalat mit Garnalen	13,50
- bunter Blattsalat Mimosa	9,50
- bunter Blattsalat Brotcroutons und Speck	11.-

Suppen

- Solothurner Weissweinsuppe mit Brotcroutons	8.-
- Steinpilzcremesuppe mit Sauerrahm	10.-
- Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan Crostini	8.-
- Gemüsebouillon mit Eierstich und Gemüsestreifen	7.-
- rote Linsensuppe	9.-

Hauptgängen

-Argentinisches Rinds Huftsteak auf Blattspinat Gorgonzolasauce und Thymian-Knoblauch-Kartoffeln	26.-
-Kalbsschulterbraten an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	28.-
-gebratene Maispoularde, Polenta und Gemüse der Saison	27.-
-Rindsfilet 150g mit (grünem Spargel nur in Saison), Grilltomate und Risotto	41.-
-Rehschnitzel mit Cognacsauce, Butterspätzle und Herbstgemüse(Herbst)	32.-
-Lachsfilet auf Sellerie-Kartoffelstock mit Marktgemüse	27,50
-Zürcher Geschnetzeltes mit frischer Tagliatelle	28.-
-Schweinefiletmedaillons mit Käse gratiniert auf Champignonrahmsauce und Butterspätzle	38.-
-gegrilltes Roastbeef(am Stück) an hausgemachter Café de Paris mit Pommes Frites und Gemüse	39.-

Beilagen zur Wahl (eine Beilage ist inklusive)

- Kartoffelgratin
- Risotto
- Butterspätzle
- frische Tagliatelle
- Piemontesischer Risotto
- Sellerie – Kartoffelstock
- Polenta

Desserts

-Dessert Surprise	15.50
-lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Sabayone	12.
-Apfelkuchen mit Vanillesauce	9.-
-Trio vom saisonalem Panna Cotta mit Früchten	12.-
-Caramelköpfler mit Früchten und Rahm	8.50
-Schokoladenmousse Art des Hauses(Schwarz und Weiss)	11.-
-Tiramisu	9.-
-gebrannte Creme	8.-

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Miete der Räumlichkeiten (Saal maximal 65 Person)

Die Räumlichkeiten sind bei entsprechender Konsumation kostenlos.

(ab Fr. 600.- entfällt die Raummiete)

Die Räumlichkeiten können aber auch ohne, oder bei geringer Konsumation gemietet werden.

Saal bei einer Gruppen oder Ziviltrauung ohne Konsumation Fr. 200.-

<<Flaschen - Zapfengeld / Torten – Schnittpauschale>>

Für mitgebrachte Weine und Champagner Fr. 25.- / Flasche

(andere Getränke auf Anfrage).

Für mitgebrachte Torten und Desserts Fr. 5.- / Person

(andere Speisen auf Anfrage).

Infrastruktur

Leinwand, Flipchart und Hellraumprojektor Fr. 30.- / 1/2 Tag

Fr 50.- / Tag

Die Benützung der Musikanlage ist kostenlos

Tischdekoration auf Anfrage

Menükarte auf dem Tisch Fr. 5.- / Karte

Eine einfache Raumdekoration ist kostenlos.

Eine Internetverbindung (WiFi) ist kostenlos.

Tischwäsche

Die Tische sind mit weissen Tischtüchern und weissen Servietten eingedeckt.

Auf Wunsch und gegen Verrechnung können wir aber auch mit anderer Tischwäsch eindecken. Stark verschmutzte oder beschädigte Textilien werden in Rechnung gestellt.

Verlängerung (Mitternachts -Zuschlag)

Für Anlässe, die länger als bis 00:30 gehen (Freinacht) organisieren wir gerne die Verlängerung und das nötige Personal. Die Stunden stellen wir mit Fr. 200.- in Rechnung.

Torten

Bei grossen, angelieferten Torten lehnen wir jeglicher Haftung für Transport und Lagerung ab.

Bestuhlungsplan

Die Art der Bestuhlung muss mindestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden.

