

Bankett – Vorschläge

Herzlich willkommen im Bahnhöfli Heimberg by Yen

Es freut uns sehr, dass Sie sich für unsere Angebote interessieren.

- Menuwahl:** Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu individuell nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen zusammen. Wir bitten Sie, uns Ihre Menuwahl mindestens eine Woche vor dem Anlass bekannt zugeben.
Mindestbestellmenge ab 10 Personen.
- Teilnehmerzahl:** Die genaue Anzahl der Gäste sollte uns zwei Tage vor dem Anlass bestätigt werden. Diese Zahl gilt auch für die Verrechnung.
- Blumen:** Wir organisieren gerne schöne Blumenarrangements nach Ihrem Wunsch und Ihrer Preisvorstellung.
- Geburtstag:** findet das Bankett am Geburtstagstag oder 2 Tag danach statt, offerieren wir dem Geburtstags Gast das Menu (gültig ab 10 Personen)
- Preise:** Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.
- Verlängerung:** Verlängerung ist möglich bis 2.30 Uhr .Nachzuschlag ab 24.00 Uhr CHF 150- pro Stunde.
- Menukarten:** Doppelseitige CHF 2.50 pro Stück.
- Zapfengeld:** Wollen Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von 25.00 Fr. pro Flasche
- Rechnung:** Gerne senden wir Ihnen eine detaillierte Rechnung für Ihren Anlass zu. Zahlbar innerhalb 10 Tagen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Yen und Jürgen Wägelein

Menuvorschläge vom 1. Oktober bis 30. März

Salate

Winterlicher Blattsalat mit Sprossen und Kernen	CHF 9.50
Nüsslersalat mit Speck und Brotcroutons	CHF 11.00
Nüsslersalat mit Birnenspalten, Trauben und Baumnüssen	CHF 12.00
Caesarsalat mit Parmesandressing, Brotcroutons und Parmigianostückli	CHF 12.00

Suppen

Schwarzwurzelcremesuppe mit Trüffelöl	CHF 10.00
Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons	CHF 9.00
Kürbisschaumsuppe mit Kokos und gerösteten Pinienkernen	CHF 9.00
Steinpilzcremesuppe mit Parmachip	CHF 11.00

Kalte Vorspeisen

Marinierter Graved Lachs mit Dill- Senfsauce und Salatbouquet	CHF 18.00
Hausgemachte Frühlingsrolle mit sweet Chilisaucе und asiatischem Salat	CHF 12.00
Antipasti Teller mit Parmaschinken, grilliertes Gemüse und Oliven	CHF 14.00
Randencarpaccio mit Meerrettich und geräuchertem Forellenfilet	CHF 16.00
Terrine vom Beinschinken im Petersiliengelee und Nüsslersalat	CHF 14.00
Petersilienwurzel Mousse im Glas mit geräuchertem Lachswürfel Tatar	CHF 16.00

Hauptgang

Schweinesteak „mediterrane“ auf Wintergemüse und Dauphinkartoffeln	CHF 29.00
Schweinsnierstück im Ofen gebraten an einer Calvadossauce Saisongemüse und Risotto	CHF 34.00
Schweinefilet und Rindsfilet Medaillon an einer Portweinjus Broccoli und Risotto mit getrockneten Tomaten	CHF 42.00
Geschmorte Rindsschulter „Burgunder Art“, Marktgemüse und Kartoffelstock	CHF 34.00
Rindshuft Steak mit rotem Thaicurry und Kokos,asiatischem Gemüse und Jasminreis	CHF 36.00
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Marktgemüse und Kartoffelgratin	CHF 42.00
Rindsfilet Medaillon mit einer Steinpilz- Balsamicojus Gemüsebouquet und Schupfnudeln	CHF 48.00
Kalbsschulter Braten aus dem Ofen mit Morchelrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin	CHF 38.00
Kalbs Rahmschnitzel mit cremiger Champignonrahmsauce, geschmolzene Cherrytomaten und Butternüdeli	CHF 42.00
Enten Brüstchen mit Orangensauce auf cremigem Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelplätzchen	CHF 34.00
Pouletbrust Supreme mit rotem Thaicurry und Kokos, asiatischem Gemüse dazu Jasminreis	CHF 28.00
Lachsforellenfilet aus Rubigen mit Zitronengras -Kokossauce Blattspinat und Wildreis	CHF 38.00
Gebratenes Forellenfilet auf einem Safran -Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	CHF 34.00

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept	CHF 10.00
Süssmostcreme mit Berner Brätzeli	CHF 10.00
Williamsbirnen Mousse mit marinierten Birnenstücke im Glas	CHF 12.00
Dunkles Schokoladenmousse im Glas mit Mango	CHF 13.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 10.00
Mango Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 12.00
Zwetschgenterrine mit Baumnüssen und Armagnacschaum	CHF 14.00
Grosses Dessertbuffet	CHF 22.00
Grosses Dessertbuffet und Käse	CHF 26.00

Buffetvorschläge (ab 30 Personen)

Mediterranes Buffet

Vorspeisen:

Tomaten – Mozzarellasalat mit Basilikum

Antipasti Variationen mit Olivenöl und Balsamico

Bresaola und Salami mit Essiggemüse

Melone mit Parmaschinken

Mediterraner Crevettencocktail

Saisonaler Blattsalat mit Rucola

Frisches Baguette und Ciabatta

Hauptgang:

Saltim Bocca mit Rohschinken und Salbei

Kalbsschulter Braten mit Rosmarin und schwarzen Oliven

Safranrisotto

Polenta mit Parmesan

Mediterranes Grillgemüse

Dessert:

Tirami Su

Panna Cotta mit Waldbeeren

Glace und Sorbets

Fr. 78.-

Vietnamesisches Buffet:

Vorspeisen

Hausgemachte Frühlingsrollen

Poulet Satayspiessli

Crevetten im Kartoffelmantel

Papayasalat mit Erdnüssen

Chabissalat vietnamesische Art

Glasnudelsalat mit Crevetten

3 Saucen

Hauptgang:

Gebratenes Pouletbrüstchen auf rotem Curry mit Gemüse

Gebratenes Buntbarschfilet an einer Zitronengras – Kokossauce

Jasminreis

Dessert:

Mangomousse

Exotischer Fruchtsalat

Kokosglace

Fr. 85.-

Schweizer Buffet:

Vorspeisen

Räucherfische von der Grabenmühle Sigriswil

Ballenberger Trockenwurst und Fleisch

Buurehamme Terrine im Petersiliengelee

Hauspastete mit Sauce Cumberland

Saisonale Salate

Hauptgang

Schweinsgeschnetztes „Züricher Art“

Hausgemachter Hackbraten

Rösti und Nüdeli

Gemüse vom Markt

Dessert

Gebrannte Creme

Emmentaler Meringue mit Rahm

Fruchtsalat

Glace

Fr. 75.-

Fondue Chinoise Buffet

Saisonale Salate (4 Sorten)

Rindsfleisch

Schweinefleisch

Pouletbrüstchen

Alle Fleischsorten von Hand geschnitten
Wir verwenden nur Frischfleisch

Senfrüchte

Birnen und Pfirsiche

Mixed Pickels

Pommes frites

Butterreis

Knoblauchsauce

Sambalsauce

Bananen Currysauce

Tataresauce

Fr. 44.-

(250 g Fleisch p .Person)
supplement Fleisch + 10.-

Apero Snacks:

Asiatischer Apero:

Hausgemachte Frühlingsrollen
Samosas mit Gemüsefüllung
Poulet Satayspiessli
Crevette Kokosmatel
Green Curry Reisbällchen
Vietnamesische Sommerrolle mit Rauchlachs
Asiatischer Raostbeef Wrap
Papayasalat im Glas mit Riesencrevette
Asiatischer Rindsfleischsalat auf Gurke
Gebackene Kroepek

Sweet Chili sauce
Erdnuss sauce

Preis je nach Menge zw. 15.- - 35.- Fr.