

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 pro Menu: 15 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 15 Personen)
- Preise:** Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.in Schweizer Franken
- 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

Sommer - Menuvorschläge vom 1.April bis 30.September

Salate

Sommerlicher Blattsalat mit Sprossen,Kernen und Melone	11.00
Salat Bowl mit Fetakäse,Gurken,Tomaten,Peperoni und Oliven	12.00
Asiatischer Salat mit hausgemachter Frühlingsrolle und sweet Chili Sauce	12.00
Caesarsalat mit Parmesandressing, Brotcroustons und Parmigianostückli	11.00

Suppen

Spargelcremesuppe mit Trüffelöl	9.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons	9.00
Gurken -Dillcremesuppe mit grillierter Riesencrevette	12.00
Eisgekühlte Cavaillon Melonensuppe mit Prosecco	10.00

Kalte Vorspeisen

Geräucherter Helvetic Lachs aus Rubigen,Pumpernickel mit Wasabischaum und Micro Greens	21.00
Thunfisch Tatare „asiatisch“ mit Frühlingszwiebeln und Avocados	18.00
Cavaillon Melone mit Parmaschinken	15.00
Spargelmousse mit geräuchertem Lachsforellenfilet aus Rubigen	19.00
Tomaten-Basilikum Mousse im Glas mit getrocknetem Tomaten Tartare	15.00

Hauptgang

Schweinesteak „mediterrane“ auf grilliertem Sommergemüse und Dauphinekartoffeln	29.00
Schweinsnierstück im Ofen gebraten an einer Calvadossauce Saisongemüse und Risotto	34.00
Schweinefilet und Rindsfilet Medaillon an einer Portweinjus Broccoli und Risotto mit getrockneten Tomaten	46.00
Geschmorte Rindsschulter,, Burgunder Art“, Marktgemüse und Kartoffelstock	34.00
Rindshuft Steak mit rotem Thaicurry und Kokos,asiatischem Gemüse und Jasminreis	38.00
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Marktgemüse und Kartoffelgratin	42.00
Rindsfilet Medaillon mit einer Steinpilz- Balsamicojus Gemüsebouquet und Schupfnudeln	48.00
Kalbsschulter Braten aus dem Ofen mit Morchelrahmsauce, Marktgemüse und Kroketten	38.00
Kalbs Schnitzel mit Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet und Tagliatelle	42.00
Maispoulet Brüstchen auf cremigem Spargelgemüse und kleine Bratkartoffeln	34.00
Pouletbrust mit rotem Thaicurry und Kokos,asiatischem Gemüse dazu Jasminreis	32.00
Lachsforellenfilet aus Rubigen auf Mango -Koriander Salsa, Zuckerschoten und Wildreis	38.00
gebratenes Forellenfilet mit Zitronengras- Kokossauce, Gemüsestreifen und Jasminreis	36.00
Saiblingsfilet an einer Gurken -Dillsauce,auf einem Tomatenrisotto	42.00

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutters Rezept	9.00
Süssmostcreme mit Berner Brätzeli	10.00
Williamsbirnen Mousse mit marinierten Birnenstücke im Glas	10.00
Dunkles Schokoladenmousse im Glas mit Mango	12.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.00
Limoncello Panna Cotta mit Früchtesalsa	12.00
Passionsfruchtparfait auf einer Mangosauce mit saisonalen Früchten	14.00
Dessertbuffet mit Mousse, Glace, Fruchtsalat, Patiserie	24.00
Dessertbuffet und Käse	28.00

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

Green Curry Reisbällchen

Samosas mit Gemüse

Papayasalat mit Erdnüssen

Chabissalat vietnamesische Art

Glasnudelsalat mit Crevetten

3 Saucen

Hauptgang:

Gebratenes Rindshuft Steak auf rotem Curry mit Gemüse

Gebratenes Buntbarschfilet an einer Zitronengras – Kokossauce

Jasminreis

Dessert:

Mangomousse

Lycheemousse

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

Schweinsgeschnetzeltes „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.-

Buffetvorschläge ab 20 Personen

Asiatisches Buffet "Yen"

Hausgemachte Frühlingsrollen

Green Curry Reisbällchen

Asiatischer Chabissalat

Glasnudelsalat

Pouletbrust Streifen mit rotem Curry

Kokos und Gemüse

Jasminreis

Mangomousse im Glas

Fr. 56.-

Oberländer Buffet

Randensalat mit Äpfeln

Chabis und Rübli-salat

Blattsalate

Schweins Carree Braten aus dem Ofen

Pilzrahmsauce mit Kräutern

Saisonales Gemüse

Butternüdeli

Süssmost Creme im Glas

Fr. 52.-