

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 12.00 |
| Nüsslersalat mit Birnenspalten, Trauben und Baumnüssen | CHF 13.00 |
| Caesarsalat mit Parmesandressing, Brotcroutons und Parmigianostückli | CHF 12.00 |
| Salatbuffet mit 5 Salaten, zwei Dressings, Kernen und Brotauswahl | CHF 14.00 |

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 Chilisauce 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 32.00 |
| 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 10.00 |
| Dunkles Schokoladenmousse im Glas mit Mango | CHF 12.00 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce | CHF 10.00 |
| Mango Panna Cotta mit Waldbeeren | CHF 11.00 |
| Zwetschgenterrine mit Baumnüssen und Armagnacschaum | CHF 14.00 |
| kleines Dessertbuffet mit Mousse, Glace, Fruchtsalat und Patisserie | CHF 19.00 |
| 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

Green Curry Reisbällchen

Crevetten im Kartoffelmantel

Papayasalat mit Erdnüssen

Chabissalat vietnamesische Art

Glasnudelsalat mit Crevetten

3 Saucen

Hauptgang:

Grilliertes 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 und Patisserie

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.-