



Alterszentrum Wehntal
Schöne Aussichten...

Bankett-Menüvorschläge



Liebe Gäste

Sie halten die neuste Ausgabe unserer Menüvorschläge für Bankette in den Händen. Dabei handelt es sich um Anregungen und Ideen, welche Ihnen helfen sollen, Ihre eigenen Vorstellungen zu konkretisieren – es gibt kaum etwas, das wir nicht für Sie zubereiten würden!

Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über Apéros, Blumenschmuck, Dekor und verschiedene Fragen rund um Ihren Anlass. Bitte geben Sie uns drei Tage vor Ihrem Anlass die definitive Personenzahl bekannt. Nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim Studium unserer Vorschläge!

Das Alterszentrum-Wehntal Team

Zu allen Menus im Preis inbegriffen sind eine Tagessuppe oder einen Menusalat.

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Nachservice von der Platte!

Preise pro Person inkl. MwSt

Kinder zwischen 3 bis 12 Jahre verrechnen wir 1 Fr. pro Altersjahr.

Einfache Gerichte *Zu jedem Menu servieren wir eine Tagessuppe oder einen Menusalat.*

Menu 1 Fr. 25.--

Schweinsvoressen „Marengo“
mit Butternudeln und Gemüse

Menu 2 Fr. 26.--

Pouletbrust gebraten an Estragonsauce
Kreolen-Reis und Blattspinat

Menu 3 Fr. 25.--

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Butterrösti und Gemüse garnitur

Menu 4 Fr. 28.--

Schweinsrahmschnitzel mit frischen
Champignons Butternudeln und
Gemüse garnitur

Menu 5 Fr. 28.--

Schweinssteak an Pfefferrahmsauce
mit Kräuterspätzli und Gemüse

Menu 6 Fr. 28.--

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Gemüse

Menu 7 Fr. 38.--

Dorschfilets „Pariserart“
Mit Schnittlauchkartoffeln und Rahmspinat

Menu 8 Fr. 27.--

Schweinsschwedenbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Menu 9 Fr. 25.--

Fischchnusperli mit Tartaresauce
und Schnittlauchkartoffeln

Menu 10 Fr. 28.--

Schweinsschulterbraten an Rosmarinjus
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Menu 11 Fr. 28.--

Pouletgeschnetztes an Currysauce
im Reisring mit Früchte garnitur

Festtagsmenüs *Zu jedem Menu servieren wir eine Tagessuppe oder einen Menusalat.*

Menu 12 Fr. 34.--

Rindssaftplätzli Burgunderart
Mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Menu 13 Fr. 37.--

Perlhuhnbrust an Kräuterjus
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Menu 14 Fr. 36.--

Lachstranche gebraten an Orangensauce
Wildreis und Butterkefen

Menu 15 Fr. 36.--

Kalbsgeschnetztes Zürcherart
mit Butterrösti und Gemüse garnitur

Menu 16 Fr. 42.--

Kalbsleberli geschnetzelt
mit Rösti und Gemüse garnitur

Menu 17 Fr. 33.--

Lammgigot an Thymianjus
Lyonerkartoffeln und Gemüse

Menu 18 Fr. 35.--

Gespickter Rindsbraten
Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Menu 19 Fr. 32.--

Schweinsnierbraten an Pilzrahmsauce
Spätzli und Gemüse garnitur

Menu 20 Fr. 35.--

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Gourmetmenüs Zu jedem Menu servieren wir eine Tagessuppe oder einen Menusalat.

Menu 21 Fr. 48.--

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons
Butternudeln und Gemüse garnitur

Menu 22 Fr. 52.--

Schweinsfilets am Stück gebraten
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Menu 23 Fr. 49.--

Rindsfiletstreifen an Paprikarahmsauce
Kreolen-Reis und Gemüse garnitur

Menu 24 Fr. 55.--

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Butternudeln und Gemüse garnitur

Menu 25 Fr. 52.--

Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Bearnaise Duchessekartoffeln
und Gemüse garnitur

Menu 26 Fr. 55.--

Roastbeef Englischer Art
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Menu 27 Fr. 55.--

Trois-Filets mit Kalbs-, Schweins- und
Rindsfilet an je einer Sauce mit
Dauphine-Kartoffeln und Gemüse garnitur

Menu 28 Fr. 60.--

Kalbsfiletmedaillon auf Morchelrahmsauce
Kräuternudeln und Gemüse garnitur

Vegi-Menüs Zu jedem Menu servieren wir eine Tagessuppe oder einen Menusalat.

Menu 29 Fr. 28.--

Pilzragout im Röstipastetli mit glasierten
Gemüsen und frischen Kräutern garniert

Menu 30 Fr. 22.--

Gemüselasagne mit Peperoni Zucchini
und Auberginen dazu kleine Gemüse garnitur

Menu 31 Fr. 24.--

„Vegi-Capuns“ Bündnerspezialität
mit Gemüsewürfel an leichter
Käserahmsauce

Menu 32 Fr. 25.--

„Crespelle“ Pfannkuchen gefüllt mit
Spinat & Ricotta und überbacken mit
Gorgonzolarahmsauce

Die Beilagen können nach belieben ausgetauscht werden:

Nudeln, Reis, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzli, Polenta, Risotto, Kroketten,
Pommes frites usw...

Unsere Gemüse beziehen wir täglich frisch vom Markt je nach saisonalem Angebot.

Dessert

- Hausgemachte Dessert's Fr. 5.50/ pro Person
- Torten und Patisserieartikel Preise auf Anfrage

**Für mitgebrachte Torten und Kuchen verrechnen wir Fr. 2.-- Aufwandpauschale
pro Person.**

Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir eine Zapfgebühr von Fr. 10.— pro Flasche.

Spezialwünsche für die Dekoration werden nach Aufwand verrechnet.

Personal:

Für Anlässe nach 20.00 Uhr verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 25.00
pro Stunde: