



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 Vorschläge 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 Bankett 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 und ein Menusalat.
Alle Hauptgerichte servieren wir mit Nachservice von der Platte!**

Preise pro Person inkl. MwSt

Kindern 3 bis 12 Jahre verrechnen wir 1 Fr. pro Altersjahr.

Einfache Gerichte *Zu jedem Menu servieren wir eine Tagessuppe und ein 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.--

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
im Reisring mit Früchtegarnitur

Festtagsmenüs *Zu jedem Menu servieren wir eine Tagessuppe und ein 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.--

Kalbsgeschnetzeltes 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 und ein Menusalat.

Menu 21 Fr. 48.--

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons
Butternudeln und Gemüsegar nitur

Menu 22 Fr. 52.--

Schweinsfilets am Stück gebraten
Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

Menu 23 Fr. 49.--

Rindsfiletstreifen an Paprikarahmsauce
Kreolen-Reis und Gemüsegar nitur

Menu 24 Fr. 55.--

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Butternudeln und Gemüsegar nitur

Menu 25 Fr. 52.--

Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Bearnaise Duchessekartoffeln
und Gemüsegar nitur

Menu 26 Fr. 55.--

Roastbeef Englischer Art
Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

Menu 27 Fr. 55.--

Trois-Filets mit Kalbs-, Schweins- und
Rindsfilet an je einer Sauce mit
Dauphine-Kartoffeln und Gemüsegar nitur

Menu 28 Fr. 60.--

Kalbsfiletmedaillon auf Morchelrahmsauce
Kräuternudeln und Gemüsegar nitur

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. 4.50/ pro Person
- Torten und Patisserieartikel Preise auf Anfrage

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

Personal:

Um Ihnen eine optimale Dienstleistung anbieten zu können, sind wir ab einer gewissen Personenzahl auf Verstärkung in unserem Team angewiesen, welche wir zum Stundenansatz von Fr. 54.--/pro Mitarbeiterin weiterverrechnen.

Für Anlässe nach 20.00 Uhr verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 10.00 pro Mitarbeiterstunde:

Ab 10 Personen 1 zusätzliche Mitarbeiterin

Ab 25 Personen 2 zusätzliche Mitarbeiterinnen

Ab 50 Personen 3 zusätzliche Mitarbeiterinnen