

Bankett-Menüvorschläge

Hotel - Restaurant Steinbock



Familie Jandric - Kovacevic
Hauptstrasse 123
3855 Brienz

Tel: 033 95140 55

E-Mail: info@steinbock-brienz.ch

www.steinbock-brienz.ch

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant.

Die nachstehenden Menüs sind eine Auswahl unserer Möglichkeiten.

Sie können auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen, dabei stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Mit Aufmerksamkeit, Gastfreundschaft sowie viel Liebe zum Beruf, werden wir zum guten Gelingen Ihres Anlasses beitragen.

Was bei diesen Menüvorschlägen zu beachten ist

Diese Menüvorschläge sind als Einheitsmenü ab 8 Personen gedacht.

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens am Vortag mitgeteilt werden.

Wir behalten uns vor bei erheblichen Abweichungen der Personenzahl eine Aufwandentschädigung zu verrechnen.

Aperitif Vorschläge

Pommes Chips, Salzgebäck und Nüssli	pro Person	1.50
Hobelkäse	pro Person	6.50
Diverse warme Gebäck ca. 4 Stück	pro Person	6.00
Fischknusperli mit Tartar Sauce	pro Person	9.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken
CHF 16.50

„Steinbockteller“ Trochenfleisch, Rohschinken, Coppa
und Ballenbergwurst

CHF 18.50

Warme Vorspeisen

Felchenfilet an Schaumweinsauce mit Reis
CHF 19.50

Zanderknusperli mit Sauce Tartar
und Salzkartoffeln
CHF 18.50

Eglifilet gebacken mit Sauce Tartar
und Salzkartoffeln
CHF 19.50

Menüs

Nr.1

Hausgemachte Gemüsecrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Felchenfilet gebacken mit Sauce Tartar
und Salzkartoffeln,

Tranche Nougat

CHF 49.50

Nr. 2

Bouillon mit Sherry

Gemischter Salat

Felchenfilet mit Schaumweinsauce
und Reis

Café Glace

CHF 54.50

Nr 3

Bouillon mit Gemüsestreifen

Bunter Blattsalat

**

Zanderfilet gebraten mit Kräutersauce
und Reis

Sorbet Blutorange mit Prosecco

CHF 47.50

Nr. 4

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Gemischter Braten (Kalbs-und Schweinefleisch)
an Steinpilzsauce

Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Caramelköpfler mit Rahm

CHF 49.50

Nr. 5

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
und Butternudeln

Coupe Danmark

CHF 49.50

Nr. 6

Bouillon mit Flädli

Bunter Blattsalat

Schweinssteak mit Kräutersauce,
Pommes frites und Gemüse garnitur

Coupe Maison

CHF 53.50

Nr. 7

Zuppa mille fanti

Bunter Blattsalat

Schweins-Cordonbleu, Pommes frites
und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat

CHF 57.50

Nr. 8

Bouillon mit Sherry

Nüsslisalat

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
mit Nudeln oder Reis
und Gemüse garnitur

Tranche Stracciatella

CHF 58.50

Nr. 9

Karottencremesuppe

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes
mit Butterreis

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

CHF 59.50

Nr. 10

Hausgemachte Brennnesselsuppe (Saisonal)

Bunter Blattsalat

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
mit Reis oder Butternudeln
und Gemüse garnitur

Tranche Zimt Zwetschgen

CHF 61.50

Nr. 11

Bouillon mit Gemüsestreifen

Nüsslisalat

**

Kalbssteak an Morchelsauce
mit Butternudeln oder Reis
und Gemüse garnitur

Sorbet Citron mit Wodka

CHF 76.50

Nr. 12

Hausgemachte Steinpilzcremesuppe

Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Gemüse garnitur

Hausgemachte Mousse au Chocolat

CHF 74.50

Nr. 13

Bouillon mit Gemüsestreifen

Felchenfilet „Robert“

mit Reis

Nüsslisalat

mit Croutons und Ei

Kalbsfilet an Steinpilzsauce

mit Butternudeln

und Gemüse garnitur

Sorbet Blutorange mit Aperol Spritz

CHF 89.50

Nr. 14

Bouillon mit Flädli

Nüsslisalat

mit Croutons und Ei

„Trois Filet“

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

mit Butterreis und Gemüse garnitur

Kalbsfilet an Morchelsauce

mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Rindsfilet an Sauce Béarnaise

mit Röstikroketten und Gemüse garnitur

Sorbet Citron mit Wodka

CHF 99.50