

Bankett-Menüvorschläge

Hotel - Restaurant Steinbock



Familie Mato & Mira Kovacevic
Hauptstrasse 123
3855 Brienzen

Tel: 033 95140 55 Fax: 033 951 40 84

E-Mail: info@steinbock-brienzen.ch

www.steinbock-brienzen.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 Aufwandschädigung zu verrechnen.

Aperitif Vorschläge

Pommes Chips, Salzgebäck und Nüssli	pro Person	1.50
Gemüse-Dip mit Sauce	pro Person	3.50
Canapés mit Lachs, Thon, Schinken und Salami	pro Person	8.50
Diverse warme Gebäck ca. 4 Stück	pro Person	5.50
Fischknusperli mit Tartar Sauce	pro Person	9.50

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
CHF 18.50

Gourmetseller
CHF 19.50

Melone mit Rohschinken
CHF 16.50

„Steinbockteller“ Trochenfleisch, Rohschinken, Coppa
und Ballenbergwurst
CHF 18.50

Warme Vorspeisen

Felchenfilet an Weissweinsauce mit Reis
CHF 19.50

Felchenfilet gebacken mit Sauce Tartar
und Salzkartoffeln
CHF 18.50

Eglifilet gebacken mit Sauce Tartar
und Salzkartoffeln
CHF 19.50

Pilzschnitte „Ballenberg“
CHF 14.50

Champignons gebacken mit Sauce Tartar
CHF 15.50

Menüs

Nr.1

Hausgemachte Gemüsecrèmesuppe

Gemischter Salat

Felchenfilet gebacken mit Sauce Tartar Salzkartoffeln,

Tranche Nougat Apricot

CHF 49.50

Nr. 2

Bouillon mit Sherry

Gemischter Salat

Felchenfilet an Weissweinsauce, Reis

Café Glace

CHF 49.50

Nr. 3

Klare Gemüsesuppe

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln

Coupe Danmark

CHF 48.50

Nr. 4

Bouillon mit Flädli

Bunter Blattsalat

Schweinssteak „nach Grossmutter Art „
(Champignons,Peperoni, Tomaten, Speck)
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Coupe Maison

CHF 49.50

Nr. 5

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Gemischter Braten (Kalbs-und Schweinsfleisch)
an Steinpilzsauce

Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Caramelköpfler mit Rahm

CHF 49.50

Nr. 6

Bouillon mit Flädli

Bunter Blattsalat

Schweins-Cordonbleu, Pommes frites

Gemüse garnitur

Coupe Straciatella

CHF 57.50

Nr. 7

Klare Gemüsesuppe

Nüsslisalat

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
Nudeln oder Reis, Gemüse garnitur

Sorbet Citron mit Wodka

CHF 58.50

Nr. 8

Zuppa mille fanti

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes, Butternudeln

Apfelstrudel mit Warme Vanillesaucen

CHF 58.50

Nr. 9

Hausgemachte Brennesselsuppe

Gemischter Salat

Saltimbocca (Kalbsfleisch), Risotto

Coupe Jamaïque

CHF 58.50

Nr. 10

Klare Gemüsesuppe

Nüsslisalat

**

Kalbssteak an Morchelsauce
Nudeln oder Reis, Gemüse garnitur

Tranche Nougat Abricot

CHF 72.50

Nr. 11

Klare Gemüsesuppe

Bunter Blattsalat

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Gemüse garnitur

Tranche Zimt Zwetschgen

CHF 69.50

Nr. 12

Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Lammentrecôte „Provençale“,
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

CHF 62.50

Nr. 13

Bouillon mit Sherry

Felchenfilet an Safransauce und Reis

Gemischter Salat

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

Nudeln, Gemüse garnitur

Tranche Nougat Apricot

CHF 72.50

Nr. 14

Melone mit Rohschinken

Klare Gemüsesuppe

Felchenfilet „Robert“ mit Reis

Nüsslisalat mit Croutons und Ei

Kalbsfilet an Steinpilzsauce

Nudeln, Gemüse garnitur

Sorbet Zwetschge mit Vieille Prune

CHF 92.50

Nr. 15

Hausgemachte Brennesselsuppe

Felchenfilet an Schaumweinsauce mit Reis

Bunter Blattsalat

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

mit Reis oder Nudeln

und Gemüse garnitur

Sorbet Citron mit Vodka

CHF 72.50

Nr. 16

Bouillon mit Flädli

Nüsslisalat mit Croutons und Ei

„Trois Filet“

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
Butterreis und Gemüse garnitur

Kalbsfilet an Morchelsauce
Butternudeln und Gemüse garnitur

Rindsfilet an Sauce Béarnaise
mit Röstikroketten, Gemüse garnitur

Sorbet Aprikose mit Abricotine

CHF 89.50

Nr.17

Gourmetseller

Bouillon mit Sherry

Felchenfilet an Kräutersauce
mit Reis

Sorbet Citron mit Wodka

Nüsslisalat

Kalbssteak „Calvados“
Butternudeln und
Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 96.50