

2016

Bankett und Menu-Vorschläge



Restaurant - Pizzeria - Dancing - Kegelbahn

Dorfstrasse 15
3661 Uetendorf
Telefon +41 33 345 12 12 / Fax +41 33 345 88 67
roessli-uetendorf.ch
info@roessli-uetendorf.ch



**Wir freuen uns, Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten zu dürfen.
Die folgende Auswahl soll keinesfalls eine Einschränkung der Möglichkeiten
Sein. Bitte lassen Sie uns Ihre speziellen Wünsche wissen.**

**Die Preise verstehen sich für Gesellschaften gleiches Menu
Ab 10 Personen inkl. Mehrwertsteuer.**

Auf ein gutes Gelingen Ihres Anlasses!

Unsere Räumlichkeiten:
Restaurant 60 Personen
Saal 80 Personen
Schützenstube 16 Personen
Riegstübli 16 Personen (1. Stock)
Kegelbahn 20-30 Personen
Dancing 100 Personen

Menübesprechung / Detailabsprache

Bitte vereinbaren Sie mit uns unbedingt einen Termin, damit wir das Menu sowie die Details Ihres Anlasses in Ruhe besprechen können.

Wir bitten Sie um telefonische Voranmeldung unter der Telefonnummer +41 33 345 12 12

Menu und Weine

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen und sollen Ihnen bei der Planung Ihres Festes helfen. Bei der Zusammenstellung Ihrer Lieblingsspeisen beraten wir Sie gerne. Oder lassen Sie sich ein saisonales und nach Ihrem Budget kreierte Menu offerieren. Wir haben eine grosse Auswahl an schönen Weinen. Gerne beraten wir Sie bei der Wahl Ihres Weines. Es ist auch möglich, dass Sie ihren Lieblingswein von zu Hause mitnehmen. Das "Zapfengeld" beträgt CHF 22.50 pro 7,5 dl Flasche.

Musik

Gerne sind wir Ihnen behilflich, eine geeignete Musik für Ihren Anlass zu finden. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass wir keine lautstarken Gruppen wie zum Beispiel "Guggenmusiken" etc. nach 22:30 Uhr akzeptieren können. Unsere Nachbarn werden Ihnen bestimmt dankbar sein.

Klavier / Leinwand / Hellraumprojektor / Beamer

Wir stellen Ihnen gerne unsere Hilfsmittel zur Verfügung. Pro Artikel Miete CHF 40.00 pro Anlass.

Dekoration und Blumenschmuck

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Selbstverständlich können Sie den Blumenschmuck auch selber in Auftrag geben. Gerne nehmen wir Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch unsere Hausgärtner besorgen. (Wird separat verrechnet.) Kerzen und Menukärtchen werden von uns gratis zur Verfügung gestellt.

Hochzeitstorten:

Für Hochzeitstorten, welche Sie selber mitbringen, muss der Lieferant die Verantwortung tragen, einschliesslich der Präsentation. Für das Dessertgedeck wird ein Unkostenbeitrag von CHF 3.50 Pro Person erhoben.

Tellerservice / Nachservice

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, einschliesslich der Mehrwertsteuer und verstehen sich als Tellergerichte. Gerne können wir Ihnen auch Nachservice anbieten. Beilagen (Gemüse / Sättigungsbeilage) CHF 3.00 / Von allem (auch Fleisch) CHF 6.00 pro Person.

Freinachtverlängerung

24:00 Uhr bis 01:00 Uhr CHF 100.00

01:00 Uhr bis 02:00 Uhr CHF 200.00

Vorauszahlung

Wir behalten uns das Recht vor eine Anzahlung zu verlangen.

Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl, welche Sie uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet haben, ist verbindlich und wird Ihnen in Rechnung gestellt.

Preise / Rechnungsstellung / Zahlungsbedingungen

Wir behalten uns das Recht vor, die Preise den Marktbedingungen anzupassen und sind immer inklusive Mehrwertsteuer angegeben. Sie erhalten nach Ihrem Anlass eine Rechnung zugestellt. Wir erwarten Ihre Zahlung rein netto innert 20 Tagen.

Aperitif

Belegte Brötchen auf Baguette-Weissbrot

mit Salami, Schinken, Ei, Käse, Thon, Sellerie pro Stk.

CHF 4.00

mit Rohschinken, Trockenfleisch, Lachs pro Stk.

CHF 4.50

Gemüse-Dip

Knackiges Gemüse nach Saison serviert auf Glastellern

Mit verschiedenen Saucen pro Person

CHF 4.50

Snack

mit Schinkengipfeli, Chäschüechli, Mini-Pizza pro Stk.

CHF 4.00

mit Blätterteiggebäck assortiert 5 Stk. Pro Person

CHF 6.00

Hobelkäse mit Züpfe pro Person

CHF 7.50

Pommes-Chips (Nature/Paprika) und

gesalzene Erdnüsse pro Person

CHF 2.00

Kleine Imbisse und z'Vieri Teller

Aufschnitt-Teller

Schinken, Salami, Aufschnitte, Käse CHF 18.00

Salat-Teller mit Ei CHF 17.80

Pouletsalat mit Currysauce, Früchten und Salatbouquet CHF 22.80

Rössli-Teller Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Schinken CHF 24.50

Roastbeef-Teller Saftiges Roastbeef mit Tartarsauce und Blattsalate CHF 22.80

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat CHF 19.50

Vorspeisen

Bündner Rohschinken mit Melonenfächer CHF 16.00

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl z.B. French, Italien, Joghurt CHF 7.80

Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl z.B. French, Italien, Joghurt CHF 9.20

Tomatensalat mit Mozzarella frischer Basilikum und italienischer Salatsauce CHF 12.80

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings CHF 17.00

Gebackene Champignons an Sauce Tartare mit knackigen Blattsalaten CHF 14.00

Frühlingsrolle mit knackigen Asia-Gemüse süss-sauer CHF 12.50

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe

Mit Flädli, Gemüsestreifen, Profiterolen CHF 7.80

Tomatensuppe mit Rahmhaube CHF 7.80

Gemüserahmsuppe mit Ihrem Lieblingsgemüse CHF 8.80

Pasta- und Warme Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Weissweinrisotto mit sautierten Pilzen | CHF 14.00 |
| Ravioli nach Saison an brauner Salbeibutter | CHF 15.00 |
| Tagliatelle mit Lachs-Rahmsauce | CHF 16.00 |
| Hörnli-Schinkengratin mit Tomatensauce | CHF 14.00 |

Fischgerichte

| | |
|---|-----------|
| Sautiertes Pangasiusfilet mit Tomate und Mandelreis | CHF 25.50 |
| Egli-Filet frittiert mit Sauce Tartar dazu Salzkartoffeln oder Reis | CHF 28.50 |
| Gegrillte Lachstranche an Zitronensauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln | CHF 29.50 |

Hauptgerichte

Vom Schwein

| | |
|---|-----------|
| Geschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit Berner-Rösti | CHF 24.80 |
| Schnitzel Pilz-Rahmsauce mit Butternüdeli und Saisongemüse | CHF 24.80 |
| Schulterbraten an Knoblauchjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse | CHF 27.00 |
| Geschmorte Haxe mit Weissweinrisotto und Saisongemüse | CHF 24.00 |
| Rössli-Steak Rückensteak mit Spätzli und Saisongemüse | CHF 29.00 |
| Glaciertes Nierstück an Dijonsensauce mit Spätzli und Vichy-Karotten | CHF 31.00 |
| Filet-Médailles an Morchel-Rahmsauce mit Kroketten und Saisongemüse | CHF 38.00 |

Vom Kalb

| | |
|--|-----------|
| Geschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti | CHF 38.50 |
| Schulterbraten an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse | CHF 32.00 |
| Voessen nach Grosi Art mit Gorgonzolapolenta | CHF 28.50 |
| Osso bucco "Cremolata" mit Gorgonzolapolenta und Saisongemüse | CHF 29.50 |
| Saltimbocca alla romana an Marsalajus mit Safranrisotto und Zucchettigemüse | CHF 34.00 |
| Rückensteak an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Mandelbrokkoli | CHF 45.00 |
| Emmentaler Karrèe an Burgunderjus mit Kartoffelgratin und Blattspinat | CHF 45.00 |

Vom Rind

| | |
|---|-----------|
| Schmorbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse | CHF 28.00 |
| Entrecôte an bunter Pferrersauce mit Kroketten und Saisongemüse | CHF 45.00 |
| Filet-Médailles an Sauce Bernaise mit Kroketten und Saisongemüse | CHF 52.50 |
| Filetwürfel Stroganow mit Butternüdeli | CHF 48.50 |

Vom Geflügel

| | |
|---|-----------|
| Poulet Stroganow mit Spätzli | CHF 24.80 |
| Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Reis und Früchten | CHF 24.80 |
| Pouletpiccata auf Tomatencoulis mit Spaghetti und Saisongemüse | CHF 28.50 |

Dessert

| | |
|--|-----------|
| Gemischte Glace (2 Kugeln) mit Rahm | CHF 7.50 |
| Coupe Dänemark mit heisser Schoggisauce | CHF 9.50 |
| Sorbet nach Saison mit Gùx | CHF 9.50 |
| Sorbetteller Rössli garniert mit Früchten | CHF 10.50 |
| Apfelkùchlein mit Vanilleglace | CHF 9.50 |
| Ännelis Visite Creme (gebrannte Creme) mit Rahm | CHF 9.50 |
| Oberländer Meringue mit Rahm und Glace | CHF 9.80 |
| Frùchtegratin mit Vanilleglace | CHF 10.00 |
| Parfait nach Saison auf Frùchtecoulis und Garnitur | CHF 10.50 |
| Vanille Panna Cotta mit marinierten Beeren | CHF 9.50 |
| Vacheringlacetorte mit Rahm | CHF 9.50 |
| Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce | CHF 9.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Saisonfrùchten und Rahm | CHF 9.00 |
| Dessertvariation Mit Apfelstrudel, Parfait, gebrannte Creme, Sorbet und Früchten | CHF 14.00 |
| Dessertbuffet (ab 10 Personen) Mit hausgemachten Frùchtekuchen, Vanilleglace und Sorbet, Meringue, gebrannte Creme, Mousse, Fruchtsalat, heisse Beeren Und einer Käseplatte mit verschiedenen Brotsorten | CHF 20.00 |

Für Sie zusammengestellte Bankettmenüs
Die Menüs servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen

| | |
|------------------------|--|
| Menu 1 p.P. CHF 33.00 | <p>Kleiner gemischter Salat oder Tagessuppe *****</p> <p>Pouletgeschnetztes "Casimir" an rassisiger Currysauce mit frischen Früchten garniert serviert im Resiring *****</p> <p>Gebrannte Creme nach Grossmutter Art</p> |
| Menu 2 p. P. CHF 32.00 | <p>Gemischte Blattsalate an Italien Dressing *****</p> <p>Heisser Beinschinken serviert mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen *****</p> <p>Karamelköppli</p> |
| Menu 3 p.P. CHF 33.00 | <p>Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und einem Schuss Sherry *****</p> <p>Schweinsvoressen Grossi Art mit frischem Kartoffelstock Erbsen und Karotten *****</p> <p>Zitronencreme</p> |
| Menu 4 p.P. CHF 45.00 | <p>Hausgemachte Minestrone *****</p> <p>Poulet-Saltimbocca alla romana angerichtet auf einem Safranrisotto serviert mit Mandel-Brokkoli *****</p> <p>Tiramisú</p> |
| Menu 5 p.P. CHF 39.00 | <p>Tomatencremesuppe mit Basilikum *****</p> <p>Rindsschmorbraten an dunkler Merlotsauce serviert mit Kartoffelstock und frischem Marktgemüse *****</p> <p>Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren</p> |
| Menu 6 p.P. CHF 42.50 | <p>Kleiner gemischter Salat oder Tagessuppe *****</p> <p>Schweinsfilet im Teig an feiner Pilz-Rahmsauce serviert mit Pommes Frites oder Kroketten und Saisongemüse *****</p> <p>Gebrannte Creme nach Grossmutter Art</p> |

Für Sie zusammengestellte Bankettmenüs
Die Menüs servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen

| | |
|------------------------|---|
| Menu 7 p.P. CHF 58.50 | Gemischte Blattsalate an Italien Dressing * * * * * Les trois Filet an Morchelrahmsauce Serviert mit Kartoffelgratin oder Krokette Uns Saisongemüse * * * * * Karamelköppli |
| Menu 8 p. P. CHF 36.50 | Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und einem Schuss Sherry * * * * * Schweinscarrébraten Grossi Art mit frischem Kartoffelstock und Saisongemüse * * * * * Zitronencreme |
| Menu 9 p.P. CHF 42.50 | Hausgemachte Minestrone * * * * * Schweinsfilet an Morchelrahmsauce serviert mit Krokette und Saisongemüse * * * * * Tiramisú |
| Menu 10 p.P. CHF 48.50 | Tomatencremesuppe mit Basilikum * * * * * Rinds Roastbeef "englische Art" serviert mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse * * * * * Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren |
| Menu 11 p.P. CHF 35.50 | Fleischsuppe mit frischen Flädli * * * * * Berner-Teller mit Speck, Rippli, Zungenwurst, Siedfleisch serviert mit Salzkartoffeln Sauerkraut und Bohnengemüse * * * * * Gebrannte Creme nach Grossmutter Art |