

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**

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

## **Fischgerichte**

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

## **Hauptgerichte**

### **Vom Schwein**

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

### **Vom Kalb**

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

### **Vom Rind**

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

### **Vom Geflügel**

<b>Poulet Stroganow</b> mit Spätzli	CHF 24.80
<b>Pouletgeschnetzeltes Casimir</b> mit Reis und Früchten	CHF 24.80
<b>Pouletpiccata</b> auf Tomatencoulis mit Spaghetti und Saisongemüse	CHF 28.50

## Dessert

<b>Gemischte Glace</b> (2 Kugeln) mit Rahm	CHF 7.50
<b>Coupe Dänemark</b> mit heisser Schoggisauce	CHF 9.50
<b>Sorbet nach Saison</b> mit Gùx	CHF 9.50
<b>Sorbetteller Rössli</b> garniert mit Früchten	CHF 10.50
<b>Apfelkùchlein</b> mit Vanilleglace	CHF 9.50
<b>Ännelis Visite Creme</b> (gebrannte Creme) mit Rahm	CHF 9.50
<b>Oberländer Meringue</b> mit Rahm und Glace	CHF 9.80
<b>Frùchtegratin</b> mit Vanilleglace	CHF 10.00
<b>Parfait nach Saison</b> auf Frùchtecoulis und Garnitur	CHF 10.50
<b>Vanille Panna Cotta</b> mit marinierten Beeren	CHF 9.50
<b>Vacheringlacetorte</b> mit Rahm	CHF 9.50
<b>Tiroler Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	CHF 9.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Saisonfrùchten und Rahm	CHF 9.00
<b>Dessertvariation</b> Mit Apfelstrudel, Parfait, gebrannte Creme, Sorbet und Früchten	CHF 14.00
<b>Dessertbuffet</b> (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	Kleiner gemischter Salat oder Tagessuppe * * * * * Pouletgeschnetztes "Casimir" an rassisiger Currysauce mit frischen Früchten garniert serviert im Resiring * * * * * Gebrannte Creme nach Grossmutter Art
Menu 2 p. P. CHF 32.00	Gemischte Blattsalate an Italien Dressing * * * * * Heisser Beinschinken serviert mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen * * * * * Karamelköppli
Menu 3 p.P. CHF 33.00	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und einem Schuss Sherry * * * * * Schweinsvoressen Grossi Art mit frischem Kartoffelstock Erbsen und Karotten * * * * * Zitronencreme
Menu 4 p.P. CHF 45.00	Hausgemachte Minestrone * * * * * Poulet-Saltimbocca alla romana angerichtet auf einem Safranrisotto serviert mit Mandel-Brokkoli * * * * * Tiramisú
Menu 5 p.P. CHF 39.00	Tomatencremesuppe mit Basilikum * * * * * Rindsschmorbraten an dunkler Merlotsauce serviert mit Kartoffelstock und frischem Marktgemüse * * * * * Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren
Menu 6 p.P. CHF 42.50	Kleiner gemischter Salat oder Tagessuppe * * * * * Schweinsfilet im Teig an feiner Pilz-Rahmsauce serviert mit Pommes Frites oder Kroketten und Saisongemüse * * * * * Gebrannte Creme nach Grossmutter Art



**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