

BANKETT-DOKUMENTATION

Lieber Gast

Wenn Sie ein Bankett oder ein Fest organisieren, dann wollen Sie bestimmt die Gewissheit haben, dass es zu einem vollen Erfolg wird. Zu einem Erfolg sowohl für Ihre Gäste als auch für Sie. Wir versichern Ihnen, dass wir stets persönlich bestrebt sind, alles an das gute Gelingen Ihrer Veranstaltung beizutragen.

Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

- Grosser Saal, für Gesellschaften bis 100 Personen
- Kleiner Saal, für Anlässe bis 35 Personen
- Modernes Speisesäli, ideal für jeden Anlass bis 40 Personen
- Dachgarten im Freien, welcher sich bei schönem Wetter für Apéritifs eignet
- 55 Hotelzimmer (85 Betten); alle Zimmer verfügen über jeglichen Komfort wie Dusche oder Bad, WC, Haarfön, Safe oder Minibar, Telefon, Internetzugang (WIFI), Radio und TV

In den nachfolgenden Menuvorschlägen ist es unmöglich festzuhalten, was der Markt an Lebensmitteln und die Kochbücher an Kreationen anbieten. Falls Sie uns eine ungefähre Preisvorstellung bekannt geben, werden wir Ihnen gezielte Vorschläge ausarbeiten. Natürlich berücksichtigen wir dabei auch sehr gerne Ihre eigenen Wünsche.

Hilfreiche Tipps für Ihren Anlass

Menuvorschläge

Die nachfolgenden Menüvorschläge gelten für Gesellschaften **ab 10 Personen**. Bei weniger als 10 Personen verweisen wir Sie auf unser reichhaltiges à la carte Angebot oder wir erheben je nach Vereinbarung einen Aufpreis.

Mehrwertsteuer

Alle nachstehenden Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Apéritif

Was Sie auch feiern, ein Apéritif sorgt augenblicklich für eine gute Stimmung und bringt das Gespräch in Gang. Eine Auswahl an Apéro-Häppchen finden Sie auf der folgenden Seite.

Tischplan

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung einer geeigneten Tischanordnung behilflich (z.B. U-Form, E-Form, Fischgräte, Blocktisch, individuelle Bestuhlung etc.).

Blumendekoration

Eine einfache Blumendekoration ist in unseren Preisen inbegriffen. Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Blumenschmuck mitbringen oder aber wir nehmen Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch unseren Floristen besorgen. Diese Blumen geben wir zum Selbstkostenpreis weiter und Sie dürfen sie am Schluss Ihres Festes mit nach Hause nehmen.

Kerzen

Werden von uns offeriert.

Menukarten

Für Ihren Anlass stellen wir für Sie gratis Menukarten mit verschiedenen Sujets im Farbdruckverfahren. Spezialanfertigungen werden je nach Aufwand entsprechend verrechnet.

Musik

Sofern Sie nicht eine Ihnen selbst bekannte Musikband engagieren wollen, vermitteln wir Ihnen gerne Unterhaltungsmusiker verschiedenster Musikstile.

Polizeistunde/Verlängerung

Sollte sich Ihr Anlass über die Zeit von **00.30 Uhr** hinausziehen, verrechnen wir pro angebrochene Stunde pauschal **Fr. 70.00**.

Kindermenüs

Kinder bewältigen oftmals kein volles Menu. Bestellen Sie deshalb halbe Portionen oder verlangen Sie unsere Kinderkarte.

Personenzahl

Die genaue Personenzahl muss uns spätestens 2 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden und gilt als Grundlage für die Fakturierung. Toleriert (nach unten) wird eine Abweichung von 10% der gemeldeten Personenzahl.

Service von selbstmitgebrachten Torten

Für das Servieren von selbstmitgebrachten Torten oder Kuchen verrechnen wir Fr. 2.– pro Person (Gedeck), wenn es einen Dessert von uns ersetzt.

Seminare

Unsere Lokalitäten eignen sich auch hervorragend für die Durchführung von Seminaren. Technische Hilfsmittel wie Beamer, Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart, Diaprojektor, Projektionstisch, Mikrophon und Video VHS können gegen Bezahlung einer Mietgebühr zur Verfügung gestellt werden. Teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte frühzeitig mit. Wenn Sie sich vor oder nach Ihrem Seminar bei uns verpflegen, stellen wir alle Räumlichkeiten sowie die Infrastruktur unentgeltlich zur Verfügung.

Erkundigen Sie sich über Pauschalangebote für Seminare (mit und ohne Übernachtung) oder verlangen Sie unsere Seminardokumentation.

Siehe auch unter www.buchserhof.ch

Spezialitäten

sind saisonbedingt und aus diesem Grund nicht in unseren Menuvorschlägen aufgeführt. Damit unser Angebot jedoch abwechslungsreich und attraktiv bleibt, bieten wir auch Spezialitätenwochen (auch auf Saison abgestimmt) wie Rösti, Spargeln, Salatbuffet mit über Fitnesssteller und sommerliche Köstlichkeiten, Wild, Cordon-bleu etc. an.

Informieren Sie sich jeweils über das aktuelle Angebot – auch unter www.buchserhof.ch.

Feiertage/Festtage

Für Feiertage wie Muttertag, Auffahrt, Karfreitag, Ostern, Konfirmation und Weisser Sonntag kreieren wir eine Festtagsmenumkarte mit saisonbedingten Aktualitäten. Auch für Hochzeiten, Konfirmationen, Taufen, Kommunionen, Firmenessen, Weihnachtsessen sind wir mit unseren Räumlichkeiten und unseren kulinarischen Kompetenzen ein geeigneter Partner.

Mitternachtsimbiss

Hält die gute Laune bis zum Schluss (z.B. Gulaschsuppe, Gerstensuppe, Käseplatte, etc.).

Party Service

Auf Anfrage.

Für die Besprechung Ihres Anlass nehmen wir uns sehr gerne persönlich für Sie Zeit. Rufen Sie uns einfach an um einen Termin zu vereinbaren.

Ihre Gastgeber
Petra und Andreas Müller
081 755 70 70 – info@buchserhof.ch

Aperitifs

Was sie auch feiern, ein Aperitif sorgt augenblicklich für eine gute Stimmung und bringt das Gespräch in Gang.

Getränke

5 dl	Wartauer Wyss (RxS) AOC	Fr.	21.50	7.5 dl	Féchy AOC	Fr.	39.00
5 dl	Apparone bianco	Fr.	22.50	7.5 dl	Saxer Chardonnday	Fr.	43.00
5 dl	Féchy	Fr.	21.00	7 dl	Aigle les Murailles	Fr.	48.00
5 dl	Edelwyss	Fr.	18.50				

7.5 dl	Chlepfmost – Werdenberger Apfelschaumwein Demi-Sec – Zogg Graberberg	Fr.	43.00
7.5 dl	Staccato – Ostschweizer Schaumwein – Schmid Wetli - Berneck	Fr.	49.00
7.5 dl	Prosecco Brut DOC – Zonin – Italien	Fr.	38.00

Früchtebowle mit Alkohol	Fr.	36.00/lt	Früchtebowle o. Alkohol	Fr.	16.00/lt.
Liter Mineral natur	Fr.	8.80/lt.	Liter Orangenjus (Granini)	Fr.	9.00/lt.

Aperitifs

Snacks

Salzgebäck (Chips, Nüssli, Salzstengeli)	Fr.	4.00 / p.P.
Durchmisches Blätterteiggebäck (Käse, Mohn, Sesam) – 6 Stk.p.P.	Fr.	5.00 / p.P.

Canapées

Diverse Canapées mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella etc.	Fr.	3.50 / Stk.
mit Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Beefsteak Tatar etc.	Fr.	4.00 / Stk.

Diverse heisse Köstlichkeiten

Schinkengipfeli klein / gross	Fr.	1.50 / Stk.	Fr.	3.50 / Stk.
Käseküchlein klein / gross	Fr.	1.50 / Stk.	Fr.	3.00 / Stk.
Minipizza / Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce			Fr.	1.50 / Stk.
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce (ca. 40 g)			Fr.	3.50 / Stk.
Kokos-Crevette mit süss-pikanter Sauce			Fr.	3.50 / Stk.
Diverse Süpli aus Becher (Thai-Curry, Weinschaum, Tomatencreme, Kürbis-Kokos)	Fr.	3.50 / Stk.		

Diverse kalte Köstlichkeiten

Mini-Laugen-, Silser- oder Partybrötli durchmischt gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella, etc.	Fr.	3.50 / Stk.
mit Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch etc.	Fr.	4.50 / Stk.
Frische Gemüsedips mit 3 Saucen / oder Tomaten-Mozzarella Spiess	Fr.	4.00 / p.P.
Stück Melone mit Bündner Rohschinken	Fr.	2.50 / Stk.
Würfel von regionalem Käse mit Traube / Stück Parmesan mit Olive	Fr.	2.50 / Stk.

Diverse kalte Platten

Arbeiterplatte (Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Käse, Salami)	Fr.	14.50 / p.P.
Käseplatte (versch. auch regionale Käse, z.B. Werdenberger Rahmkäse & suure Chäs)	Fr.	16.50 / p.P.
Buchserhofplatte (Schinken, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Käse)	Fr.	17.50 / p.P.
Appenzellerplatte (Appenzeller-Käse, Mostbröckli, Knoblauchpantli, Rauchspeck)	Fr.	17.50 / p.P.
Bündnerplatte (Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, regionaler Käse)	Fr.	21.50 / p.P.

Mini-Pâtisserie / Süsse Häppchen

Crèmeschnitten, Mohrenköpfe, Fruchtetörtchen, Schwedentörtchen		
Mini-Schoggigugelhöppli, Früchtespiessli etc.	Fr.	3.50 / Stk.
Diverse hausgemachte Crèmen	Fr.	2.50 / Stk.

Suppen

Rind-Kraftbrühe mit Einlage (Kräuterflädli, Gemüse-Julienne oder Brunoise, Eierstich, Käseschnitten)	Fr.	6.00
Klare Gemüsesuppe (Bauern- oder Pflanzertyp mit Gemüse und Speck)	Fr.	6.50
Verschiedene Gemüsecrèmesuppen mit Rahmrosette (z.B. Broccoli, Karotten, Lauch, Kürbis, Blumenkohl, Spargel, Pepperoni, Tomaten, Pilz, Geflügel, etc. je nach Saison)	Fr.	6.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	7.50
Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Käsestengel	Fr.	7.50
Saxer Chardonnayschaumsüppi	Fr.	7.50
Rüeblicremesuppe mit Ingwer verfeinert	Fr.	7.00
Tomaten-Zwetschgensuppe	Fr.	7.50
Rassige Thai-Currysuppe mit Mango und Crème fraîche	Fr.	7.50
Kürbisschaumsuppe mit Zitronengras verfeinert	Fr.	7.50
Steinpilzbouillon mit Teufelsschnitten	Fr.	8.00
Randen-Essenz mit Caramelle-Teigtaschen	Fr.	8.00
Mediterraner Gemüse-Cappuccino mit Milchschaum	Fr.	7.00
Safranisierte Bouillon mit Pouletstückli und Jungzwiebeln	Fr.	8.50

Weitere Suppen-Variationen stehen je nach Saison natürlich zur Verfügung.
Wir beraten Sie gerne und erfüllen gerne Ihren Suppen-Wunsch.

Salate und kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate je nach Saison	Fr.	6.50
Gemischte Blattsalate "Mimosa" (mit gehacktem Ei)	Fr.	7.50
Caesarsalat (mit Parmesan)	Fr.	7.50
Grüner Blattsalat an Haus-Dressing mit warmen Speckwürfeli oder Pilzen	Fr.	7.50
Gemischter Saisonsalat	Fr.	8.50
Salatschale mit Gemüse- und Blattsalaten sowie Früchten (je nach Saison)	Fr.	10.50
Mit Tete de Moine	Fr.	13.50
Mit Chicken-Fingers und sweet Chili-Dip	Fr.	14.50
Mit panierten Schweine-Sticks und BBQ-Dip	Fr.	13.50
Mit Egli-Knusperli und Tartarsauce	Fr.	15.50
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum (Saison)	Fr.	11.00
Feldfrischer Nüsslisalat mit Knoblauchcroûtons (Saison)	Fr.	9.50
Feldfrischer Nüsslisalat "Mimosa" (mit gehacktem Ei)	Fr.	9.50
Knackige Blattsalate mit Hirschhobelfleisch (Saison)	Fr.	14.50
Saftige Melonenschiffli mit Bündner Rohschinken	Fr.	13.50
Tatar vom schottischen Rauchlachs mit Zwiebelringen, Kapern Meerrettich, kleine Salatblume, dazu ofenfrisches Partybrötli und Butter	Fr.	15.50
Delikates Rinds-Tatar mit Zwiebelringen, Kapern kleine Salatblume, dazu ofenfrisches Partybrötli und Butter	Fr.	15.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, kleine Salatblume Zwiebelringen und Kapern, Toast und Butter	Fr.	13.50
Vorspeisenteller nach den Fantasien unseres Küchenchefs mit ofenfrischen Bürli und Butter	Fr.	15.50
Frischer Räucherlachs mit Meerrettichschaum, kleine Salatblume Zwiebelringen und Kapern, Toast und Butter	Fr.	15.50
Reichhaltiges Salatbuffet 8 Salate, 6 Garnituren, 3 Salatsaucen (ab 20 Personen)	Preis pro Person ab	Fr. 16.50
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	Fr. 20.00

Warme Vorspeisen

Lachs-Zitronen-Filet auf Gemüse-Julienne mit Kartoffelstroh	Fr.	15.50
Fangfrisches Zanderfilet auf einem Prosecco-Mascarpone-Risotto	Fr.	14.50
Egliknusperli mit Sauce Tartar auf Blattspinat und Salzkartoffeln	Fr.	15.50
Knusper-Crevetten im Kartoffelkleid auf mediterranem Gemüse mit Noilly-Pratschaum	Fr.	15.50
Buntes Wokgemüse an roter Thaicurrysauce oder sweet Chilisauce	Fr.	12.50
Mit knusprigen Mini-Frühlingsrollen	Fr.	14.50
Mit Black-Tiger-Crevette	Fr.	14.50
Verschiedene gefüllte Teigtaschen mit passender Sauce und Parmesan (Kürbis, Spargeln, Steinpilz, Ricotta, Spinat je nach Saison)	Fr.	12.50
Variation von verschiedenen Gnocchi an leichter roten Pestosauce	Fr.	11.50

Hauptgerichte

Vom Rind

R1	Roastbeef "Englische-Art" Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Saisongemüse	Fr.	39.50
R2	Medaillon vom Rindsfilet „Madagaskar“ an Pfefferrahmsauce Tagliatelle-Teigwaren Saisongemüse	Fr.	47.00
R3	Rindsschmorbraten "Burgunder-Art" an Rotweinsauce Kartoffelstock Saisongemüse	Fr.	29.50
R4	Bocconcini vom Rinds-Entrecôte an Thaicurrysauce oder Stroganowsauce Butterreis (ohne Gemüse)	Fr.	34.50

Vom Kalb

K1	Kalbssteak mit Kräuterbutter Röstikroketten Saisongemüse	Fr.	46.50
K2	Kalbs-Saltimbocca an Portwein-Orangenjus Weisswein-Gemüserisotto	Fr.	36.00
K3	Wienerschnitzel Pommes-frites (ohne Gemüse)	Fr.	34.00
K4	Wiener Kalbrahm-Goulasch an Paprikarahmsauce Hausgemachte Eierspätzli Saisongemüse	Fr.	32.00
K5	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" Rösti-Galetten (Menu ohne Gemüseauswahl)	Fr.	35.00

Hauptgerichte

Vom Schwein

S1	Schweinsfilet-Médallions im Speckkleid an einer Pfefferrahmsauce Sellerie-Kartoffelstock Saisongemüse	Fr.	34.00
S2	Schweinsfilet am Stück gebraten an einer Calvadossauce mit caramelisierten Apfelschnitzen Tagliatelle-Teigwaren Saisongemüse	Fr.	34.00
S3	Schweinssteak (200 gr.) mit Kräuterbutter Röstikroketten Saisongemüse	Fr.	28.50
S4	Glaçierter Schweinshalsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Saisongemüse	Fr.	22.00
S5	Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce Butternudeln (ohne Gemüse)	Fr.	25.00

Geflügel

G1	Piccata von der Pouletbrust "Milanese" Spaghetti und Tomatensauce (Menu ohne Gemüseauswahl)	Fr.	23.00
G2	Mais-Poulardenbrust an Pommerysenfsauce Bratkartoffeln Saisongemüse	Fr.	26.50
G3	Saltimbocca von der Pouletbrust an einer Madeirasauce Gemüserisotto	Fr.	23.00
G4	Pouletbruststreifen "Thai-Style" an rassisger Thaicurrysauce mit Gemüse-Julienne serviert im Reising	Fr.	24.50
G5	Zarte Pouletbrust serviert auf mediterraner Pasta	Fr.	23.00

Hauptgerichte

Fisch

F1	Zitronen-Lachs-Filet an Zitronensauce mit Tagliatelle-Teigwaren und ein Duo von Broccoli und Romanesco	Fr.	28.50
F2	Gebrautes Forellenfilet an Weisswein-Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	28.00
F3	Fangfrisches Zanderfilet „Matrosen-Art“ an Rotweinsauce mit Mascarpone-Risotto und Gemüse	Fr.	28.50
F4	Sautiertes Wolfsbarsch-Filet auf Rahmlauch mit knusprigem Kartoffel-Randenstroh	Fr.	28.50
F5	Crevetten al olio an rassischer Tomatensauce mit Knoblauch, Jungzwiebeln und Chorizo dazu Buttersauce	Fr.	29.50

In den Menus mit Gemüsebeilage ist jeweils eine Gemüsegarnitur bestehend aus 3 von Ihnen gewünschten Gemüsen oder ein buntes Mischgemüse inbegriffen.

Die Stärkebeilage bestimmen Sie z.B.:

Butternüdeli, Papardelle, Pommes- frites, Röstikroketten, Röstitaler, verschiedene hausgemachte Eierspätzli, frisch zubereitete Rösti (bis max. 15 Personen), feiner Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Polenta oder Reis, Basmatireis oder ein sämiger Risotto.

Bitte beschränken Sie sich pro Gang und Menu auf eine einheitliche Beilage.

Hauptgerichte

Vegetarische Gerichte

V1	Gebackene Curry-Banane „Asia“ mit rassisger Thai-Curry-Sauce, Butterreis und Früchtespiess	Fr.	19.00
V2	Sämiger Steinpilz-Risotto mit Jungzwiebeln und glasierten Kirschtomaten	Fr.	19.50
V3	3 knusprige Frühlingsrollen süss-pikante Chilisauce und Reis	Fr.	19.00
V4	Gefüllte Teigtaschen (je nach Saison) mit Salbeibutter & Parmesan	Fr.	19.00
V5	Hausgemachte Eierspätzli gemischt mit Gemüse an feiner Rahmsauce	Fr.	18.50
V6	Würziges Gemüsestroganoff serviert im Kartoffelstockring	Fr.	18.50
V7	Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Chili, Basilikum, Tomaten	Fr.	18.50
V8	Knusprige Blätterteig-Pastetli mit Gemüse-Pilzfüllung an Rahmsauce	Fr.	19.00

Weitere vegetarische Gerichte stehen je nach Saison natürlich zur Verfügung.
Wir beraten Sie gerne und erfüllen gerne.

Desserts

Stück Torte			
z.B. Schwarzwälder-, Kirsch-, Williams-, Sacher-, Royal, Früchtetorte	Fr.	6.00	
Karamelköppli mit Rahm	Fr.	6.50	
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	Fr.	7.50	
Hausgemachte Grabser Süssmoschtcrème mit Schlagrahm	Fr.	7.50	
Panna-Cotta mit Früchtesaucen-Spiegel und Früchtegarnitur	Fr.	8.00	
Frischer Fruchtsalat klein mit Rahm	Fr.	7.50	
Frischer Fruchtsalat gross mit Rahm	Fr.	9.50	
Apfelhüechli mit Vanille- oder Zimtglace	Fr.	9.50	
Schoggimousse " Black and White " mit Früchtegarnitur	Fr.	9.50	
Trilogie von Früchtesorbets mit frischer Früchtegarnitur	Fr.	9.50	
Luftiges Marronimousse mit marinierten Trauben (saisonal)	Fr.	9.50	
Quartett von Schweizer-Schokolade (Mousse, Glace, Kuchen, Shot)	Fr.	11.50	
Variation von Schokoldenkuchen, Bananenshot und Pistacheglance	Fr.	10.50	
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Früchtesorbets	Fr.	10.50	

Käsebuffet à discrétion (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	Fr.	16.50
Dessertbuffet à discrétion (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	Fr.	18.50

Weitere süsse Verführungen je nach Saison finden Sie auch auf unserer Dessertkarte.

Es würde uns sehr freuen, Ihre Gastgeber zu sein und Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Petra und Andreas Müller

sowie das ganze Buchserhof-Team

Tel. 081 / 755 70 70 – Fax. 081 / 755 70 71 – E-Mail. info@buchserhof.ch