



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:

Saal „Alvier“, für Gesellschaften bis 100 Personen

Saal „Margelkopf“, für Anlässe bis 40 Personen

modernes Speisesäli, ideal für jeden Anlass bis 40 Personen

Dachgarten im Freien mit Blick auf die Buchser Skyline, optimal für Apéros bei schönem Wetter

55 Hotelzimmer

In den nachfolgenden Vorschlägen 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

Personenanzahl

Die nachfolgenden Vorschläge 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 Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Aperitif

Was Sie auch feiern, ein Aperitif 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, L-Form, Fischgräte, Blocktisch, individuelle Bestuhlung, runde Tische).

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 nachhause nehmen.

Kerzen

Werden von uns offeriert.

Menukarten

Für Ihren Anlass erstellen wir für Sie gratis Menukarten. 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.

Kindermenus

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.

Service von selbstmitgebrachten Torten

Für das Servieren von selbstmitgebrachten Torten oder Kuchen verrechnen wir Fr. 2.- pro Person (Benutzung und Abwasch des Gedecks).

Seminare

Unsere Lokalitäten eignen sich auch hervorragend für die Durchführung von Seminaren. Technische Hilfsmittel und Geräte wie ein 75 Zoll Smartboard, Beamer, Flipcharts, Whiteboard, Mikrofon stehen 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-Wochen

Diese sind saisonbedingt und aus diesem Grund nicht in unseren Menuvorschlägen aufgeführt. Wir halten unser Angebot für Sie abwechslungsreich und bieten deshalb Spezialitäten-Wochen an. Über Rösti, Spargeln, Burger, Wild, Cordon-Bleu oder asiatischen Köstlichkeiten können Sie alles bei uns geniessen.

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 Festtags-Menukarte mit saisonbedingten Aktualitäten. auch für Hochzeiten, Konfirmationen, Taufen, Kommunionen, Firmenessen, Vereinsessen, Weihnachtsessen sind wir mit unseren Räumlichkeiten und unseren kulinarischen Kompetenzen der geeignete 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

Hotel Buchserhof AG

Petra und Andreas Müller

081 755 70 70 – info@buchserhof.ch

Aperitifs

Getränke

5 dl	Wartauer Wyssse	22.50	7.5 dl	Saxer Assemblage	44.00
5 dl	Féchy la Côte AOC	22.00	7.5 dl	Maienfelder Cuvée	49.00
5 dl	Chardonnay Altstätten	23.50	7.5 dl	Mont sur Rolle Grandcru	43.00
5 dl	Sauvignon Blanc Altstätten	23.50	7.5 dl	Prosecco brüt	39.00
			7.5 dl	Bleu Nuit Doux	44.00
			7.5 dl	Grabser Chlepfmost	43.00
	Früchtebowle mit Alkohol	42.00/Lt.		Mineralwasser / Süssmost	8.80/Lt.
	Früchtebowle o. Alkohol	22.00/Lt.		Orangenjus (Granini)	12.00/Lt.

Snacks

Salzgebäck (Chips, Nüssli, Salzstengeli) – pro Glas (ca. 90gr. / 3 Pers.)	4.50 / p.P.
Hausgemachte Blätterteigstange (Käse, Mohn, Sesam etc.) – 2 Stk.	4.00 / p.P.

Canapées

mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella etc.	4.00 / Stk.
mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Beefsteak Tatar etc.	4.50 / Stk.

Diverse heisse Köstlichkeiten

Schinkengipfeli klein / gross	1.50 / Stk.	3.50 / Stk.
Käseküchlein klein / gross	1.50 / Stk.	3.00 / Stk.
Minipizza / Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce		2.00 / Stk.
Mini-Frühlingsrollen auf Glasnudelsalat		4.00 / Stk.
Pouletbrust-Tranche auf Kichererbsen-Gemüsecurry		5.00 / Stk.
Black-Tiger-Crevette auf Limettenrisotto		5.00 / Stk.
Diverse Süpli im Fläschli (z.B. Thai-Curry, Weinschaum, Tomatencreme, Kürbis-Kokos)		4.00 / Stk.

Diverse kalte Köstlichkeiten

mini-Laugen-, Silser- oder Partybrötli durchmischt gefüllt		
mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella, etc.		4.00 / Stk.
mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch etc.		5.00 / Stk.
Tomaten-Mozzarella-Salat im Gläsli		4.00 / Stk.
Rauchlachs-Crêperolle auf Asialöffel		3.00 / Stk.
Kleine Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken		3.00 / Stk.
Würfel von regionalem Käse mit Traube / Stück Parmesan mit Olive		2.50 / Stk.
Diverse kalte Platten		ab 14.50 / p.P.

Süsse Häppchen und Mini-Pâtisserie

diverse Crêmen, Panna-Cotta, Schoggi-Mousse, Fruchtsalat im Einmachgläsli	4.00 / Stk.
Crèmeschnitten, Mohrenköpfe, Früchtetörtchen, Sacherschnitte, Streuselschnitte, Schwedentörtli, Schoggi-Gugelhöppli, etc.	4.00 / Stk.

Suppen

Rind-Kraftbrühe mit Einlage (Kräuterflädli, Gemüse-Julienne oder Brunoise, Eierstich, Käseschnitten)	6.50
Klare Gemüsesuppe (Bauern- oder Pflanzertart mit Gemüse und Speck)	6.50
Verschiedene Gemüsecrèmesuppen (z. B. Broccoli, Karotten, Lauch, Kürbis, Blumenkohl, Spargel, Peperoni, Tomaten, Pilz, Geflügel, etc. je nach Saison)	7.00
Kraftbrühe Royal mit Sherry verfeinert	8.00
Saxer Weissweinschaumsüppi	7.50
Rüeblicremesuppe mit Ingwer verfeinert	7.00
Tomatensuppe mit Gin	8.00
Pastinakencremesuppe (saisonal)	7.00
Rassige Thai-Currysuppe mit Ananas	7.50
Grabser Mostsuppe	7.50
Kürbissuppe mit Kokosmilch verfeinert	7.50
Steinpilzbouillon mit Teufelsschnitten	8.00
Mediterraner Gemüse-Cappuccino mit Milchschaum und getrockneten Blüten	7.50
Safranisierte Bouillon mit Fagottini als Einlage	8.50
Bündner Gerstensuppe	8.50

Salate und kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate		7.00
Gemischte Blattsalate "Mimosa" mit gehacktem Ei		8.50
Cäsarsalat mit Parmesan		8.00
Grüner Blattsalat an Hausdressing mit warmen Speckwürfeli oder Pilzen		8.50
Gemischter Saisonsalat		9.00
Salatschale mit Gemüse- und Blattsalaten sowie Früchten (je nach Saison) an hellem Balsamico-Dressing		10.50
mit Bündnerfleisch-Streifen		12.50
mit Rauchlachs-Streifen		13.50
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum (Saison)		12.50
Feldfrischer Nüsslisalat an Himbeerdressing		11.50
Feldfrischer Nüsslisalat "Mimosa" mit gehacktem Ei		12.50
Saftige Melonenschiffli mit Bündner Rohschinken		14.50
Tartar vom schottischen Rauchlachs mit Zwiebelringen, Kapern Meerrettich, kleine Salatblume, dazu ofenfrisches Partybrötli und Butter		15.50
Tartar vom Weiderind mit Zwiebelringen, Kapern kleine Salatblume, dazu ofenfrisches Partybrötli und Butter		17.50
Vorspeisenteller nach den Fantasien unseres Küchenchefs mit ofenfrischen Bürli und Butter		17.50
Reichhaltiges Salatbuffet 8 Salate, 6 Garnituren, 3 Salatsaucen (ab 20 Personen)	Preis pro Person ab	18.50
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	20.00

Warme Vorspeisen

Lachs-Zitronen-Filet auf Blattspinat	16.50
Egliknusperli mit Sauce Tartar und Salatstrüsschen	15.50
Black-Tiger-Crevetten auf Limetten-Risotto	16.50
Buntes Wokgemüse mit knusprigen mini-Frühlingsrollen an sweet ChilisaUCE mit Jakobsmuschel	14.50 16.50
Verschiedene gefüllte Teigtaschen mit passender Sauce und Parmesan (Kürbis, Spargeln, Steinpilz, Ricotta, Spinat je nach Saison)	14.50
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzragout	13.50

Hauptgerichte

Vom Rind

Roastbeef "Englische-Art" 39.50
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Medaillon vom Rindsfilet „Madagaskar“ an Pfefferrahmsauce 47.00
Tagliatelle-Teigwaren
Saisongemüse

Rindsschmorbraten "Burgunder-Art" an Rotweinsauce 33.50
Kartoffelstock
Saisongemüse

Würfel vom Rinds-Entrecôte 35.50
an Thaicurrysauce oder Stroganowsauce
Butterreis

Vom Kalb

Kalbssteak mit Kräuterbutter 44.50
Röstikroketten
Saisongemüse

Kalbs-Saltimbocca an Portwein-Orangenjus 36.00
Risotto mit Gemüse-Mosaik

Wienerschnitzel 34.00
Pommes-Frites

Wiener Kalbrahm-Gulasch an Paprikarahmsauce 33.00
hausgemachte Eierspätzli
Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" 35.00
Rösti-Galetten
Saisongemüse

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweinsfilet-Medaillons im Speckkleid
an einer Pfefferrahmsauce
Rösti-Galetten
Saisongemüse 35.00

Schweinsfilet am Stück gebraten
an einer Calvadosauce mit caramellisierten apfelschnitzen
Tagliatelle-Teigwaren
Saisongemüse 35.00

Schweinssteak (200 Gr.) mit Kräuterbutter
Röstikroketten
Saisongemüse 31.50

Glaçierter Schweinshalsbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock oder Spätzli
Saisongemüse 24.00

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce
Butternudeln 25.00

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes Frites 22.00

Geflügel

Piccata von der Pouletbrust "Milanese"
Spaghetti und Tomatensauce 25.00

Mais-Poulardenbrust an Pommerysenfsauce
Bratkartoffeln
Saisongemüse 30.50

Saltimbocca von der Pouletbrust
an einer Madeirasauce
Risotto mit Gemüse-Mosaik 27.00

Pouletbruststreifen Thai-Style
an roter Thaicurrysauce mit Asia-Gemüse
Reis 27.50

Geflügelspiess von Poulet & Truthahn
Rösti-Galetten
Caprese-Tomate 28.50

Hauptgerichte

Fisch

Lachs-Filet an Safransauce Tagliatelle-Teigwaren Romanescogemüse	33.50
Gebratenes Forellenfilet Luzerner Art an Weisswein-Kräutersauce Salzkartoffeln mit Tomatenwürfel und Kapern	31.50
Fangfrisches Zanderfilet „Matrosen-Art“ an Rotweinsauce Reis und Kefen	32.50
Egliknusperli mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und Blattspinat	31.50
Black-Tiger-Crevetten auf Limetten-Risotto	34.50

Auf Wunsch können die Stärkebeilagen bei den Hauptgerichten selbstverständlich angepasst werden.

Butternüdeli, Pommes- Frites, Röstikroketten, Röstigaletten, verschiedene Spätzli, frisch zubereitete Rösti (bis max. 10 Personen), Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Polenta, Reis, Basmatireis oder Risotto.

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

Vegetarische Gerichte

Gebackene Curry-Banane „Asia“ mit rassiger Thai-Curry-Sauce, Butterreis und Früchtespiess	Fr.	23.50
Sämiger Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen, Jungzwiebeln und gebackenen Kirschtomaten	Fr.	24.50
Knusprige Frühlingsrollen mit sweet Chilisauce und Reis	Fr.	22.50
Gefüllte Teigtaschen (je nach Saison) mit Salbeibutter & Parmesan	Fr.	23.00
Spätzlipfanne mit Gemüse an feiner Rahmsauce	Fr.	23.00
Rassiges Gemüsestroganoff serviert im Reiring	Fr.	23.50
Knusprige Blätterteig-Pastetli mit Gemüse-Pilzfüllung an Rahmsauce	Fr.	22.50
Hausgemachte Serviettenknödel auf mediterranem Gemüse	Fr.	23.50
Pfannkuchenrollen gefüllt mit Spinat an Kräuterrahmsauce und Cheddarkäse überbacken	Fr.	23.50
Vegetarische Gemüse-Paella mit Safran	Fr.	24.50
Grillgemüse mit Bratkartoffelspiess und Sour Cream	Fr.	24.00
Kicherebsen-Linsen-Daal im Reiring mit Naturejoghurt	Fr.	23.50

Desserts

Stück Torte		
z.B. Schwarzwälder-, Kirsch-, Williams-, Sacher-, Royal, Früchtetorte		6.00
Karamelköppli mit Rahm		8.00
Hausgemachtes Beeren-Tiramisu im Doppelwandglas		8.00
Gebrannte Crème mit Schlagrahm		8.00
Hausgemachte Grabser Süssmoschtcrème mit Schlagrahm		8.00
Panna-Cotta mit Früchtesaucen-Spiegel und Früchtegarnitur		8.00
Frischer Fruchtsalat klein mit Rahm		8.00
Frischer Fruchtsalat gross mit Rahm		9.50
Apfelhüechli mit Vanille- oder Zimtglace		9.50
Schoggimousse "black and white" mit einer Früchtegarnitur		9.50
Trilogie von Früchtesorbets mit frischer Früchtegarnitur		9.50
Luftiges Marronimousse mit marinierten Trauben (saisonal)		9.50
Quartett von Schweizer-Schokolade (Mousse, Glace, Kuchen, Shot)		11.50
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokosglacé		9.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglacé		9.50
Desserteller mit Allerlei Gluschtigem (saisonal)		12.50
Käsebuffet à discrétion(ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	18.50
Dessertbuffet à discrétion (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	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

Hotel Buchserhof AG

Petra und Andreas Müller

sowie das ganze Buchserhof-Team

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