

BANKETTDOKUMENTATION

AB 18.4.2024

Restaurant Schwendi



RESTAURANT SCHWENDI | SCHWENDI 26A, 3376 GRABEN | TEL. +41 (0)62 963 34 33
INFO@RESTAURANTSCHWENDI.CH | WWW.RESTAURANTSCHWENDI.CH



Restaurant Schwendi

Ab 10 Personen

Liebe Gäste

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse an unseren Bankettmenü Vorschläge bedanke wir uns herzlich. Ob Familienfeier, Hochzeit, oder Festbankett mit unseren Vorschlägen versuchen wir, möglichst allen Wünschen und Vorstellungen gerecht zu werden.

Sie können unsere Menüs individuell zusammenstellen. Selbstverständlich können wir auf spezielle Essgewohnheiten eingehen.

Bitte teilen Sie uns 48 Stunden vorher die definitive Anzahl Personen mit.

Bei Fragen Stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und sichern Ihnen unsere volle Aufmerksamkeit zu.

**Eliska, Lukas
und
Schwendi Team**

Inhalt

<i>Apero</i>		<i>Seite 4</i>
<i>Kalte Vorspeisen</i>		<i>Seite 5</i>
<i>Warme Vorspeisen / Zwischengang</i>		<i>Seite 5</i>
<i>Kalte Zwischengang</i>		<i>Seite 5</i>
<i>Hauptgerichte</i>	<i>Fleisch</i>	<i>Seite 6</i>
	<i>Gemüse</i>	<i>Seite 6</i>
	<i>Saucen</i>	<i>Seite 6</i>
	<i>Beilagen</i>	<i>Seite 6</i>
	<i>Fisch</i>	<i>Seite 7</i>
	<i>Vegetarisch</i>	<i>Seite 7</i>
	<i>Pastaplausch</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Dessert</i>		<i>Seite 8</i>
<i>Buffett</i>		<i>Seite 9</i>
<i>Weinempfehlungen</i>		<i>Seite 10</i>
<i>Allgemeine Hinweise und Bedingungen</i>		<i>Seite 11</i>
<i>Anreise</i>		<i>Seite 12</i>



Apero

Belegte Sandwitschli	Lachs, Tartar	stk	CHF	5.50
	Eier, Schinken, Salami	stk	CHF	4.50
Verschiedene Brötli gefüllt mit	Schinken, Salami, Käse	stk	CHF	3.00
Mini Schinkengipfeli		stk	CHF	1.50
Mini Chäschüechli		stk	CHF	2.00
Salzstangeli, Chips, Nüssli		p.P.	CHF	2.50
Fleisch-Käseplatte (ca. 140g pro Person)		p.P.	CHF	17.50
Wienerli im Teig		stk	CHF	3.00
Crevettencocktail		100g	CHF	5.60
Apero Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella		2 stk	CHF	2.00
Blätterteigschnecken		stk	CHF	2.00
Gemüestängeli mit Dip		p.P.	CHF	2.50
Currybratwurst-Schiffli		stk	CHF	2.00

Getränke

Zu Ihrem Aperitif empfehlen wir Ihnen folgende Getränke:

Orangenjus		Liter	CHF	12.00
Mineralwasser		Liter	CHF	9.50

Weissweine

Den passenden Wein finden Sie auf unseren Weinvorschlägen auf Seite 10.



Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat an Hausdressing	CHF	9.50
Gemischter Salat	CHF	12.50
Tomaten-Mozzarella Salat	CHF	12.50
Melonen mit Rohschinken	CHF	12.50
Rindstatar	70g CHF	22.50

Warme Vorspeisen / Zwischengang

Tomaten Cappuccino	CHF	9.50
Rüebli-Orangen-Ingwer Suppe	CHF	9.50
Falsches Gulaschsuppe	CHF	9.50
Süsskartoffelsuppe	CHF	9.50
Linguini an Safransauce	CHF	12.50
Schweinefiletmedaillon auf Pastinakenpüree	CHF	15.50

Kalte Zwischengang

Zitronen Sorbet	CHF	3.80
- mit Wodka	CHF	8.30



Hauptgerichte

Fleisch

<i>Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce</i>	CHF	26.50
<i>Gemischter Braten (Schweinhalls und Kalbsschulter)</i>	CHF	34.50
<i>3 Krone Steak von Schweinfile gespickt mit Zwetschge im Speckmantel</i>	CHF	33.50
<i>Gegrillte Pouletbrust gefüllt mit Dörrotomaten-Käse</i>	CHF	28.50
<i>Kalbssteak von Nierstück</i>	CHF	42.50
<i>Zartes, rosa gebratenes Roastbeef</i>	CHF	48.50
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art</i>	CHF	37.50

Gemüse garnitur

CHF inklusiv

Saucen

<i>Kräuterbutter, Chilibutter Rotweinsauce, Süssliche Bratenjus, Rosmarinjus, Champignonrahmsauce, Weissweinsauce</i>	CHF	inklusive
<i>Bearnaise Sauce, Steinpilzrahmsauce, Morchelrahmsauce</i>	CHF	3.00

Beilagen

<i>Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti Krokette, Reis, Butternudeln, Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Kartoffelstock</i>	CHF	inklusive
<i>Kartoffelgratin</i>	CHF	2.00



Fisch

Gegrillte Lachstranche auf Rahmnudeln und Brokkoli CHF 36.50

Fischknusperli mit Tartarsauce und Pommes frites CHF 25.50

Vegetarisch

Weissweinrisotto mit Gemüse Mille feuille und Safran Sauce CHF 25.50

Gemüsespätzlipfanne CHF 24.50

Gnocchi auf Spinat mit Pilzrahmsauce CHF 26.50

Tagliatelle mit Gorgonzolarahmsauce CHF 25.50

Gemüsefrüchtecurry mit Reisring CHF 24.50

Pastaplausch - CHF 55.00 (ab 20 Personen)

Salatbuffet CHF 14.50
mit fünf gemischten Gemüse- und Blattsalaten

Pastabuffet CHF 27.00
mit 2 verschiedenen Teigwaren dazu Sauce Bolognaise, Napoli, Carbonara und Pesto

Dessertbuffet CHF 13.50
mit fünf verschiedenen Komponenten



Dessert

<i>Panna Cotta</i> - mit Beeren oder Äpfeln	CHF	9.50
<i>Tiramisu</i> - Klassik, Apfel-Zimt, Trauben oder Erdbeere	CHF	9.50
<i>Caramelköpfl</i>	CHF	8.50
<i>Grossi Gebrannte Creme</i>	CHF	8.50
<i>Cheesecake</i> - Klassik, Weisseschokolade, Erdbeere oder Blaubeere	CHF	12.50
<i>Schokoladenmousse</i> - Dunkel, Braun und Weiss Schokolade	CHF	12.50
<i>Fruchtsalat</i>	CHF	12.50
<i>Schokoladenbrownies</i>	CHF	12.50
<i>Kugeln Glace</i>	CHF	3.80
<i>Coupe Glace</i>	CHF	12.50



Buffet (ab 20 Personen)

Vorspeise

Suppe nach Wahl	p.P.	CHF	10.00
Salatbuffet mit Hausdressing	p.P.	CHF	14.50

Hauptgang

Schweinschnitzel	CHF	19.50
Pouletschnitzel	CHF	19.50
Roastbeef	CHF	30.00
Schweinnierstückbraten	CHF	20.50
Hacktätschli (Gemischt Rind und Schwein)	CHF	10.00
Hackbraten (Gemischt Rind und Schwein)	CHF	10.00
Pouletschenkel	CHF	8.00
Pouletbrust	CHF	19.00
Kalbssteak	CHF	36.00
Schweinsfilet in Speckmantel	CHF	26.00
Entenbrust	CHF	26.00

Sauce

Rotweinsauce
Süssliche Bratenjus
Rosmarinjus
Champignonrahmsauce
Weissweinsauce

CHF 4.50

Beilagen

Pommes Frites
Bratkartoffeln
Rösti Krokette
Reis
Butternudeln
Kartoffelgratin
Kartoffelstock

CHF 5.50

Dessert - Miniature (max. 5 Komponenten)

Panna Cotta	CHF	2.50
- mit Beeren oder Äpfeln		
Tiramisu	CHF	2.50
- Klassik, Apfel-Zimt oder Erdbeere		
Caramelköpfl	CHF	2.50
Grossigebrante Creme	CHF	2.50
Schokoladenmousse	CHF	2.50
- Dunkel, Braun, Weiss und Rubi Schokolade		
Fruchtsalat	CHF	2.50
Schokoladenbrownies	CHF	2.50



Weinempfehlungen

Hier finden Sie eine auserwählte Auflistung unsere Weine aus unserer Weinkarte:

Weissweine

St-Saphorin Les Fosses AOC Lavaux, 70cl CHF 45.50
Cave Champs de Clos, Cristelle Conne, Chexbres, Lavaux/Schweiz

Contrada Bianco di Merlot del Ticino DOC, 75cl CHF 48.80
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin/Schweiz

Pinot Grigio Garda DOC CHF 43.20
Azienda Agricola Prendina, Italien

Rosé

Oeil de Perdrix Château Vaumarcus AOC Neuchâtel 2020, 75cl CHF 48.10
Cave Châtenay-Bouvier, Neuchâtel/Schweiz

Rotweine

Ripasso Valpolicella Class. Superiore Ettore DOC, 75cl CHF 54.00
Vigneti di Ettore /Italien

Primitivo di Manduria Riserva DOP, 75cl CHF 46.10
Antico Ceppo Latio /Italien

St. Saphorin Rouge Pinot Noir AOC Lavaux, 70cl CHF 52.00
Cave Champs de Clos, Cristelle Conne, Chexbres, Waadtland/Schweiz

Weitere Weine finden Sie auf unserer umfangreichen Weinkarte - Gerne senden wir Ihnen diese zu.



Allgemeine Hinweise und Bedingungen

Besprechungstermin

Für eine optimale Vorbereitung ist es wichtig, dass wir frühzeitig einen Termin vereinbaren, um Ihre Wünsche bestmöglichst umzusetzen.

Raum Reservation

Da wir nur eine beschränkte Anzahl von Räumen haben, ist es wichtig, dass wir Ihre Raumreservation baldmöglichst kennen. Daher bitten wir Sie, uns nach einer provisorischen Buchung innert 10 Tagen Ihre definitive Entscheidung mitzuteilen.

Menüwahl

Menüvorschläge oder individuellen Menüzusammenstellungen sind ab 10 Personen erhältlich. Wir bitten Sie, sich dann für ein Menü zu entscheiden. Nach Absprache gehen wir gerne auf besondere Menüwünsche ein.

Menükarte

Gerne gestalten wir für Ihren Anlass eine auf Sie abgestimmte Menükarte.

Tortenservice

Unser Küchenteam steht für Tortenanfragen gerne zur Verfügung. Falls sie selber welche mitbringen, liegt die Verantwortung beim Lieferanten. Für die Unkosten erheben wir einen Beitrag von CHF 5.00 pro Person.

Nachservice

Gerne bieten wir Ihnen gegen einen Aufpreis auch Nachservice an.

Weine

Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an feinsten Weinen, bei welchen wir Sie auch gerne beraten. Es ist auch möglich, dass Sie Ihren Lieblingswein von zu Hause mitnehmen. Das „Zapfengeld“ beträgt in dem Fall CHF 30.00 pro 75cl Flasche.

Blumen und Tischdekoration

Eine kleine und schlichte Tischdekoration gehört bei uns dazu. Gerne organisieren wir auch spezielle Blumenarrangements wie auch weitere Tischdekorationen. Um ihre Wünsche und Budgetvorstellungen bestmöglichst umzusetzen, bitten wir Sie, uns dies rechtzeitig mitzuteilen. Selbstverständlich dürfen Sie die Blumen oder die Tischdekoration gerne auch selber organisieren.

Hotelzimmer

Gerne empfehlen wir Ihnen Hotels in übung, welche von unserem Haus aus leicht zu erreichen sind.

Ausserordentlicher Aufwand

Für Schäden oder Bedarf an spezieller Reinigungsarbeit oder Abfallentsorgung haftet der Auftraggeber für sich, seine Gäste oder Mitarbeiter.



Zahlungsbedingungen

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person inklusive Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren nebst Bargeld auch alle gängigen Kreditkarten. Ab einem Rechnungstotal von CHF 100.- senden wir Ihnen gerne eine Rechnung zu, welche innert 10 Tagen zu bezahlen ist.

Annulationsbedingungen

Die bestätigte Personenzahl gilt als Grundlage für die Verrechnung. Änderungen können bis 24 Stunden vorher berücksichtigt werden. Bei mehr als zwei Abmeldungen werden wir den vollen Preis berechnen. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Anreise

Mit dem Auto

Niederbipp A1 (6.8 km) und Reiden A2 (22.1 km)

Aus dem Kanton Bern und den nächsten Kantonen wie zum Beispiel Solothurn, Aargau, Basel, Luzern oder Zürich ist unser Standort in einem angenehmen Zeitrahmen zu erreichen. Die Reisezeit beträgt für die Städte dank unserer zentralen Lage unter 60 Minuten.

Parkplätze

Eine grosse Anzahl kostenloser Parkplätze stehen Ihnen zur Verfügung. Für Elektroautos sind auch 2 Parkplätze, die können benutzt werden. Aktivierung von Ladestation müssen Sie kommunizieren direkt mit Servicepersonal.

