

Bankettmenüvorschläge

ab 10 Personen pro bestelltes Menü

Jahr 2012



Gasthof Schützen
Alte Bernstrasse 153
3613 Steffisburg

Telefon: 033 439 40 00

Telefax: 033 439 40 09

info@schuetzen-steffisburg.ch

www.schuetzen-steffisburg.ch

Ein Betrieb der U. Hauenstein Holding AG

BANKETTMENUVORSCHLÄGE 2012

Informationen

(ab 10 Personen pro bestelltes Menu)

Wir danken für Ihr Interesse an unserem Restaurant und freuen uns, Ihnen bei den Vorbereitungen Ihres Anlasses behilflich zu sein. Um für die Besprechung Ihres Essens genügend Zeit einplanen zu können, bitten wir Sie, mit uns **vorgängig einen Termin zu vereinbaren**. **Bitte rufen Sie uns an.**

Menüwahl

Diese Menüvorschläge sind gültig **ab 10 Personen pro bestelltes Menu**. Gerne stellen wir für Sie ein Menü individuell nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen oder nach saisonalen Marktprodukten zusammen. **Bitte wählen Sie nur ein einheitliches Menü aus.**

Teilnehmerzahl

Die genaue Anzahl der Gäste teilen Sie uns bitte **48** Stunden vor Ihrem Anlass mit.

Gilt als Basis für die Rechnungsstellung (ist Bestandteil der Vertragsbestimmungen)

Menükarten

einfache: kostenlos

doppelseitige: Fr. 1.50 pro Stück

Blumen

Gerne organisieren wir Ihnen die Blumendekoration, pro Gesteck ab ca. Fr. 50.00 (saisonal)

Verlängerung

Eine Verlängerung ist möglich bis **max. 02.00 Uhr**. Unsere Polizeistunde ist 00.30 Uhr. Der Nachtzuschlag (nach Arbeitsgesetz) beträgt ab 24.00 Uhr Fr. 200.00 pro Stunde.

Preise/Zahlungsziel (15 Tage auf Rechnung)

Unsere angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Zahlungsziel ist 15 Tage netto.

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang, (von Platten vorgelegt) verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Weinkarte

Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge können laufend wechseln. Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir einen Zapfenpreis von Fr. 23.00 pro 75cl Flasche.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu bedienen und sichern Ihnen schon heute unsere grösste Aufmerksamkeit zu. Zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen, wir sind Ihnen gerne behilflich.

Freundliche Grüsse
Gasthof Schützen Steffisburg
Felix Milt, Geschäftsführer

Version Dezember /Januar 2011/2012
Preisänderungen sind vorbehalten!

Aperitif -Häppchen

(¼ Toastbrotzscheibe, Preis pro Stück,
Mindestbestellmenge pro Sorte sind 12 Stück)

¼ Toast

Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs, Sigriswiler Lachsforelle oder Roastbeef (saisonal)	Stück Fr. 2.90
Tomaten - Mozzarella, Spargel, Schinken, Salami, Ei oder Weichkäse mit Walnuss	Stück Fr. 2.70
Rindstartar	Stück Fr. 3.10

Warme Aperitif-Häppchen



Wienerli im Blätterteig	Stück Fr. 2.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	50 gr. Fr. 5.00
Mini Schinkengipfel	Stück Fr. 2.50
Fleischbällchen mit pikanter BBQ-Sauce	Stück Fr. 3.50
Hausgemachte Lauch- Käseküchlein oder Fleischküchlein	Stück Fr. 3.00
Bruschetta mit Tomatenwürfeli	Stück Fr. 2.50
Blätterteiggebäck sechs Sorten pro Person	Pers. Fr. 8.00
Gemüse-Stengel zum Dippen mit diversen Saucen	Pers. Fr. 6.00

Schweizer Spezialitäten

Berner Oberländer Hobelkäse mit Brot	50g Fr. 9.50
Bündnerfleisch, Rohschinken und Hobelkäse mit Brot	70g Fr. 15.00
„Schützen Teller“ Rohschinken, Hobelkäse, Salami, Bündnerfleisch Esspeck, Buurehamme und Essiggemüse	Pers. Fr. 21.00

Aperitif-Pauschalen

(Ab 10 Personen)

Schweizer Aperero

Canape mit Spargel

Canape mit Bündnerfleisch

Fischknusperli mit Sauce Tatar

Hausgemachte Käseküchlein

Mini Schinkengipfel

Hobelkäseröllchen

Rindstatar mit Wachtelei

Fr. 19.00 pro Person

Italien zu Gast

(AB 20 Personen)

Fritto misto di mare
(Frittierte Fischfilets)

Canape mit Coppa

Bruschetta mit Tomate

Canape mit Seranoschinken

Canape mit Dörrtomaten und Kapern

Canape mit Gorgonzola

Fr. 16.00 pro Person



Menü 1

Rüblicremesuppe
mit Sesam

Schweinsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
Butterrösti

Gebrannte Creme mit Rahm

Fr. 39.00

Menü 2

Gurken-Carpaccio
in Dill-Vinaigrette mit Hüttenkäse

Schweizer Felchenfilets
in der Eihülle mit Parmesan
Tomatencoulis
Kräuterreis

Meringue mit Rahm

Fr. 38.00

Menü 3

Knackiger Eisbergsalat
mit Cäsardressing und gehobeltem Parmesan

Grilliertes Aargauer Pouletbrüstchen
auf Moutarde de Meaux Sauce
Gemischter Wildreis

Saisongemüse

Limonen-Joghurtcreme

Fr. 48.00

Menü 4

Gemischter
Salat mit Croutons

Kalbhackbraten
mit Morchelrahmsauce
Kartoffelstock
Blattspinat

Frischer Fruchtsalat

Fr. 45.00

Menü 5

Rindscarpaccio mit Rucola
und frisch geriebenem Parmesan

Roulade von der Grabenmühle Forelle
in grober Senfkornsauce
Gemischter Wildreis
Saisongemüse

Meringues
mit Vanilleglace und Rahm

Fr. 62.00

Menü 6

Kartoffelsuppe
mit Rahmhaube

Geschmorter Rinderbraten
in Blauburgundersauce
Kartoffelstock
Apfelrotkraut

Waldbeerenkompott
mit Rahm

Fr. 41.00

Menü 7 zu Fr. 66.00

Schaumsuppe vom Curry
mit sautierten Crevetten

Am Stück gebratenes rosa Angus Rindsfilet
Sauce Bernaise
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Mascarponecreme
mit schwarzen Maraschino-Kirschen

Menü 8 zu Fr. 46.00

Kartoffel-Steinpilzsüppchen
mit frischem Majoran

Schweinsrückensteak
mit einer Zwiebel-Kräuterkruste
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Bohnenwickel und Grilltomate

Gebrannte Creme

Menü 9 zu Fr. 65.00

Tatar von der Sigriswiler Lachsforelle
mit Honig-Dillcreme

Schaumsüppchen von Trüffeln
mit Parmaschinken-Chips

Geschmorter Kalbsschulterbraten
an Senfrahmsauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Zartschmelzendes
Maracaibo Schokoladenmousse

Menü 10 zu Fr. 66.00

Knackiger Blattsalat
mit würzigen Croûtons

Schnittlauchcremesüppchen
mit Trockenfleisch

Schweinsfilet mit Pilzduxell
im Blätterteigmantel
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Waldbeeren mit Maraschino
und Moccaglace

Menü 11 zu Fr. 76.00

Terrine von der Sigriswiler Lachsforelle und
Hecht mit Limonen Crème Fraîche

Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumklösschen und Angostura

Saftiges Emmentaler Kalbsrückensteak
auf Portweinjus
Butternudeln
Saisongemüse

Pralinen-Halbgefrorenes
auf buntem Früchtedialog

Menü 12 zu Fr. 89.00

Terrine von Spitzmorcheln
mit bunter Salatkomposition
in Walnuss-Vinaigrette

Oberhofner Rieslingsüppchen
mit Buure Speck

Am Stück gebratenes rosa
Aberdeen Angus Rindsfilet
Maitre Jean Sauce
Röstkartoffeln und Saisongemüse

„Dessertsymphonie“
Eine Auswahl feiner Köstlichkeiten



Schützenmenü 1

Carpaccio von der Grabenmühle Forelle
in Senf-Vinaigrette

Petersiliencremesüppchen
mit Haselnussöl

Apfelsorbet
mit Calvados

Trois Filets

Kalbs-, Schweins-, und Rindsfilet
auf Portwein-Trüffeljus
Kartoffel-Lauchstrudel

Saisongemüse

Nougat-Halbgefrorenes
mit frischen Saisonfrüchten

Fr. 92.00

Schützenmenü 2

Gebratenes Kaninchenfilet im Speckmantel
auf bunter Salatkomposition in Kürbis-Vinaigrette

Rieslingschaumsüppchen mit Crème Fraîche
und Selleriechips

Zitronensorbet
mit Vodka

Tranchen vom Emmentaler Kalbsrücken
im Kräuternetz auf Sherryjus

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Schweizer Käseauswahl
mit Birnenbrot und Feigensenf

Zartschmelzendes
Maracaibo Schokoladenmousse

Fr. 94.00



Rustikales Schützen-Büffet (ab 20 Personen)

Salatbüffet

Reichhaltiges Salatbuffet
Eine Auswahl an Blattsalaten und verschiedenen Gemüsesalaten mit drei Dressings
Beilagenauswahl
Croutons, Kürbiskerne, Zwiebelwürfel
und Schnittlauch

Warmes Büffet

Saftiger Schweinsbraten mit Jus
Fleischbällchen in pikanter BBQ Sauce
Bauernbratwurst
Erbsen und Rübli a la crème
Kartoffelgratin
Kartoffelstock

Dessert

Eingelegte Saisonfrüchte
mit Mascapone-Quarkcreme
Meringues und Vanilleglace

Fr. 60.00

Schützen „Raclette“

Reichhaltiges Salatbuffet
Eine Auswahl an Blattsalaten und verschiedenen Gemüsesalaten mit drei Dressings
Beilagenauswahl
Croutons, Kürbiskerne, Zwiebelwürfel
und Schnittlauch

Raclette
mit Silberzwiebeln, Mixed Pickles, Gewürzgurken,
Champignons, Ananas, Pfirsich
Gschwellti Kartoffeln

Coupe „Colonel“
Zitronensorbet mit Vodka

Fr. 52.00

Schützen „Käsefondue

Trockenfleischteller mit einem Salatstrauss

Meiringer Käsefondue
mit Halbweissbrot und Gschwelli

Coupe „Colonel“
Zitronensorbet mit Vodka

Fr. 48.00

Schützen „Fondue Chinoise“ (je nach Saison, ab 20 Personen)

Salatbuffet

Eine Auswahl an Blattsalaten und verschiedenen Gemüsesalaten mit drei Dressings

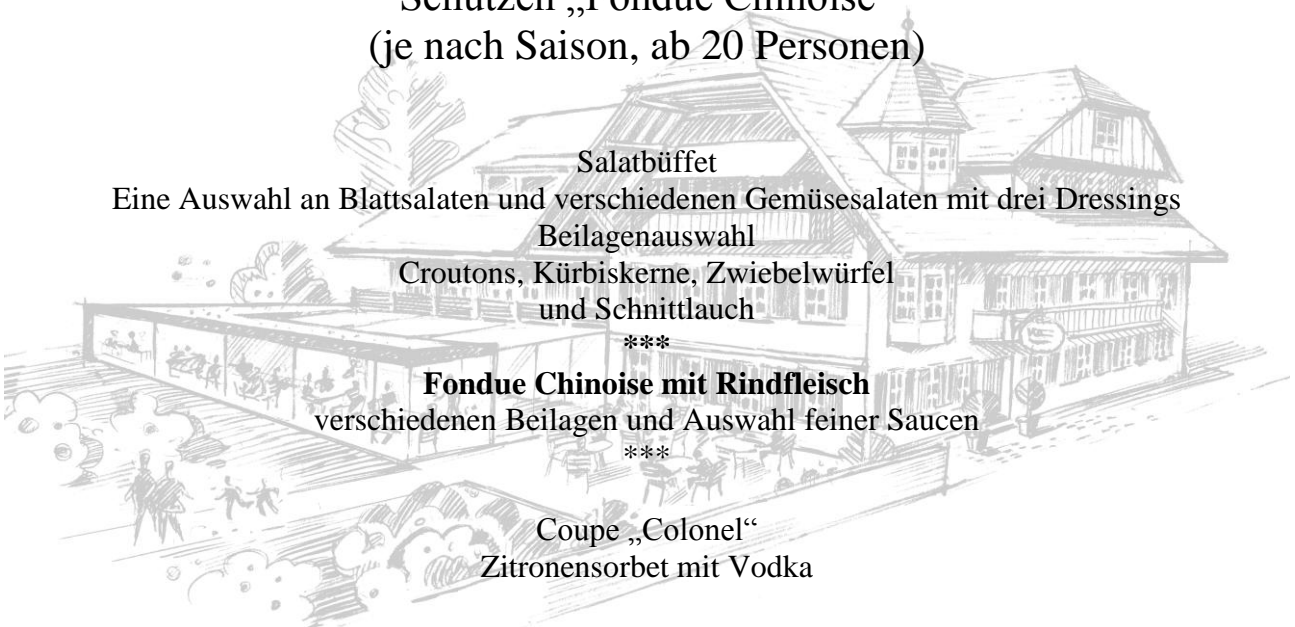
Beilagenauswahl

Croutons, Kürbiskerne, Zwiebelwürfel
und Schnittlauch

Fondue Chinoise mit Rindfleisch
verschiedenen Beilagen und Auswahl feiner Saucen

Coupe „Colonel“
Zitronensorbet mit Vodka

Fr. 55.00



Vorspeisen

Mild geräucherter Irischer Lachs mit Honig-Dillcreme und bunter Salatkomposition in Haselnuss-Vinaigrette	Fr.	18.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und Parmesan	Fr.	22.00
Ragout von Waldpilzen im Blätterteigkissen	Fr.	14.00
Tatar von der Sigriswiler Lachsforelle mit knackiger Salatkomposition in Nuss-Vinaigrette	Fr.	16.00
Rassiges Rindfleischtatar mit Zwiebeln, Kapern, Gurken und Kräutern angemacht, Toast und Butter	Fr.	18.00

Salate

Salatbuffet (ab 20 Personen) Saisonale Salate und Dressings mit verschiedenen Beilagen und Garnituren	Fr.	12.50
Gemischter Salat mit einem Dressing ihrer Wahl	Fr.	10.00
Grüner Salat mit einem Dressing ihrer Wahl	Fr.	8.00
Bunte Salatkomposition mit Nüssen und gebratenen Kaninchenstreifen	Fr.	17.00
Bunte Salatkomposition mit Nüssen gebratener Barberie Entenbrust und Wachtelei	Fr.	17.00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Sherry und Blätterteighaube	Fr.	12.00
Indisches, scharfes Currycremesüppchen mit sautierten Crevetten	Fr.	11.00
Oberhofner Rieslingsüppchen mit Creme Fraiche und Buure Speck	Fr.	10.00

(Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch saisonale Suppen je nach Jahreszeit an.)

Sorbets

Zitronensorbet mit Vodka	Fr.	7.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr.	7.50
Apfelsorbet mit Calvados	Fr.	7.50
Mangosorbet mit Vodka	Fr.	7.50

Hauptgerichte vom Rind

Grilliertes Rindsfiletsteak mit einer Kräuterkruste auf Eschalottensauce , Kartoffelgratin, buntes Saisongemüse	Fr. 49.00
Aberdeen Angus Rindsfilet am Stück gebraten an Bearnaisesauce Gerösteten Kartoffeln, buntes Saisongemüse	Fr. 49.00
Chiesetaler Entrecôte mit Kräuterbutter Kroketten, buntes Saisongemüse	Fr. 44.00
Chiesetaler Rinderrücken am Stück im Kräuternetz mit Berner Sauce Kartoffelgratin, buntes Saisongemüse	Fr. 44.00
„Ripe Eye“ Rosa gebratener Rinderhochrücken mit Madeirajus Folienkartoffel mit Sauerrahm Speckböhnchen und Grilltomate	Fr. 38.00
Geschmorter Rinderbraten in Burgundersauce mit Speck und Schalotten Kartoffelstock, Apfelrotkraut	Fr. 32.00
Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce mit Butternudeln und Brokkoli	Fr. 30.50

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinsfiletmedaillon auf Eschalottenkonfit Kartoffelbällchen, buntes Saisongemüse	Fr. 36.00
Schweinsfilet mit Pilzen im Blätterteigmantel Buntes Saisongemüse	Fr. 35.00
Schweinsfilet mit Seranoschinken im Brigitteig an kräftigem Rotweinjus Kartoffelkrapfen, buntes Saisongemüse	Fr. 36.00
Gefüllte Schweinstäschchen mit Schinken und Dörrotomaten mit Marsalajus auf Tessiner Risotto	Fr. 29.00
Schweinsschnitzel mit Schinken und Salbei auf Rucola-Risotto, sautierte Gemüseperlen	Fr. 28.00

Hauptgerichte vom Kalb

Zartes Kalbsfiletmedaillon mit Morcheln und Kräutern im Netz gegart Kartoffeltarte und buntes Saisongemüse	Fr. 56.00
Kalbsfilet am Stück im Ofen gegart an Portweinjus auf Camargue-Reis, buntes Saisongemüse	Fr. 56.00
Kalbsrückenröllchen mit Parmaschinken auf Trüffel-Risotto mit buntem Saisongemüse	Fr. 44.00

Tranchen vom Emmentaler Kalbsnierenstück
auf Eschalotten-Kräuterjus, Kartoffelbällchen, buntes Saisongemüse Fr. 44.00

Geschmortes Kalbsnüsschen in Rotweinjus
Tessiner Risotto, buntes Saisongemüse Fr. 36.00

Kalbsschulterbraten in Waldpilzsauce
Butternüdeli, buntes Saisongemüse Fr. 32.00

Hauptgerichte mit Lamm

Rosa Lammfilets mit Kräutern und Seranoschinken im Brigitteig
Kleine gebratene Kartoffeln, buntes Saisongemüse Fr. 39.00

Rosa gebratenes Lammmentrecôte mit einer Kräuterkruste
Würzig gebratene Kartoffeln, buntes Saisongemüse Fr. 37.00

Lammrücken mit Kräutern und Pilzen im Netz gebraten
Kartoffelgratin, buntes Saisongemüse Fr. 37.00

Lammgigot an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Flagolets Fr. 34.00

Hauptgerichte mit Geflügel

Duett vom Perlhuhn und Irischem Lammfilet
an Estragonbutter Fr. 39.00
Risotto, buntes Saisongemüse

Getrüffeltes Aargauer Pouletbrüstchen
Mohnnudeln, buntes Saisongemüse Fr. 35.00

Zartes Stubenkücken an Rosmarinjus
Kartoffelgratin, buntes Saisongemüse Fr. 29.00

Maispouardenbrüstchen auf Kräuterrahmsauce
Butternüdeli, buntes Saisongemüse Fr. 27.00

Hauptgerichte mit Fisch

Pochierte Seezungenröllchen in Colbertbutter
Petersilienkartoffeln, Saisongemüse Fr. 46.00

Grilliertes Thunfischsteak
mit Oliven-Tomatenschmelze Fr. 38.00
auf Röstkartoffeln mit Rucola

Zanderfilet mit einer Kräuterkruste
auf rotem Gamarquereis, Saisongemüse Fr. 37.00

Grabenmühle Lachsforelle
in Champagner- Safransauce Fr. 36.00
auf Trüffelrisotto, Saisongemüse

Red Snapperfilet an Safran-Ingwerbutter Fr. 36.00
auf Mittelmeer-Risotto, Tomaten und Oliven



Grilliertes Irisches Lachssteak an Kräuterbuttersauce
 Sesamreis, Blattspinat Fr. 35.00

Felchenfilet „Müllerin-Art“ in Petersilienbutter
 Salzkartoffeln, Blattspinat Fr. 34.00

Vegetarisch

Waldpilze im Strudelteig
 auf Petersilienwurzelcreme mit Salzkartoffeln Fr. 28.00

Gebratene Bündner Pizockel “Stroganoff”
 mit Pilzen, Peperoni und Essiggurken
 in einer pikanten Sauce Fr. 25.00

Frutiger Kräutertofu auf Kräuter –Cantadou Sauce
 Gemischter Wildreis, Saisongemüse Fr. 25.00

Quarkmaultaschen auf Kartoffel-Lauchgemüse Fr. 26.00

Desserts

Dessertkomposition „Schützen“
 Eine Auswahl feiner Köstlichkeiten Fr. 16.00

Schweizer Käse-Auswahl
 mit Birnenbrot und Feigensenf Fr. 16.00

Zartschmelzendes Maracaibo Schokoladenmousse
 mit frischen Früchten Fr. 14.00

Pralinen-Halbgefrorenes mit frischen Beeren nach Saison Fr. 13.50

Eingelegte Saisonfrüchte (nach Saison)
 mit Mascapone-Quarkcreme, Meringues und Rahm Fr. 12.00

Zwetschgenragout mit Zimtcreme
 Caramelglace und Meringues Fr. 12.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser Fr. 9.50

Hausgemachte Gebrannte Creme
 nach „Grossmutter Art“ mit Rahm und Mandeln Fr. 8.50

Hausgemachter Flan Caramel
 mit Rahm und Früchten garniert Fr. 8.00

Gerne stellen wir mit Ihnen ab 20 Personen ein Dessertbuffet
 nach Ihren Wünschen zusammen! Nach Aufwand

(Weitere Desserts gemäss unserem saisonalen Angebot)