

Bankettkarte

Residio AG
Haus Rosenhügel

Übersicht Essensvorschläge

1	Guten-Morgen-Angebot	2
2	Aperitifs und Zwischenmahlzeiten	2
3	Vorspeisen.....	3
4	Suppen.....	4
5	Hauptgerichte vom Geflügel	4
6	Hauptgerichte vom Säuli	4
7	Hauptgerichte vom Rind	5
8	Hauptgerichte vom Kalb.....	5
9	Fleischlose Küche.....	6
10	Desserts	6
11	Spezialkost	7
12	Massgeschneiderte Menüs.....	7

1 Guten-Morgen-Angebot

Frühstück klein (serviert)

CHF 14 / Person

Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft
Verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel und Weggli, Butter, Honig,
Konfitüre und Birchermüesli

Mini-Frühstücksbuffet

CHF 18 / Person

Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft
Verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Weggli und Kleinbrote, Butter,
Honig, Konfitüre, Birchermüesli und Früchtekorb, Aufschnitt- und
Käseplatte
(Essen vom Buffet, Getränke serviert)

2 Aperitifs und Zwischenmahlzeiten

Residio-Teller mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Aufschnitt, Magerspeck und Käse mit Früchtegarnitur, dazu
Brotauswahl

CHF 16 / Person

Bündner Trockenfleischplatte, dazu Brotauswahl

CHF 18 / Person

Fleischplatte mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Aufschnitt, Magerspeck und Bratenspezialitäten, dazu Brotauswahl

CHF 14 / Person

Käseplatte mit Hart-, Halbhart- und Weichkäse, garniert mit Früchten
und Nüssen, dazu Brotauswahl

CHF 12 / Person

Gemischte Platte mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Aufschnitt, Magerspeck und Hart- und Weichkäse, dazu Brotauswahl

CHF 13 / Person

Gefüllte Baguettes am Meter

nach Wunsch mit Schinken, Ei, Salami, Käse, Brie, Tomate/Mozzarella
(geschnitten, Stück ca. 80 g)

CHF 3.00 / Stück

Mini-Partybrötli

nach Wunsch mit Rinds-Tatar, Rauchlachs, Serrano-Rohschinken
(Stück ca. 60 g)

CHF 3.50 / Stück

Hausgemachte Saison-Früchtewähe mit Rahm

CHF 4.50 / Stück

Mini-Cocktails oder Mousses im Apérobecher

Varianten nach Wunsch (Mindestmenge pro Sorte 30 Stück)

CHF 2.50 / Stück

Mini-Süpli nach Saison kalt oder warm, serviert in der Espressotasse

CHF 2.50 / Stück

Mediterrane Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 2.80 / Stück
Käse-Frucht-Spiessli	CHF 2.80 / Stück
Schinkengipfeli	CHF 2.50 / Stück
Chäschüechli	CHF 2.50 / Stück
Pizza Ciabatta	CHF 2.50 / Stück
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, dazu süsse Thai-Chilisauce	CHF 2.50 / Stück
Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs	CHF 3.00 / Stück
Grissini mit Serrano-Rohschinken	CHF 2.50 / Stück
Riesencrevette im Kartoffelkleid, dazu Sweet-Chilisauce	CHF 3.00 / Stück
Gemüse-Sticks mit Dip-Sauce	CHF 3.00 / 100 g
Sbrinzmöckli im Sbrinz-Boot (Käserei Sagen, Rain), dazu Feigensenfsauce	CHF 6.00 / 100 g
Premium-Oliven mit Olivenbrot	CHF 5.00 / 100 g
Hausgemachte Gemüsebananen-Chips mit Sauerrahm	CHF 8.00 / 100 g

3 Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Dressing nach Wunsch	CHF 6.50
Gemischte Saisonsalate mit Dressing nach Wunsch	CHF 7.50
Mild geräucherter Lachs mit Blattsalatbouquet an Balsamico-Dressing	CHF 14
Vorspeisenbuffet mit kaltem Roastbeef, Vitello tonnato, Fleisch-Käse-Platte, geräuchertem Fisch, Salatauswahl, Saisonfrüchteangebot, Oliven, Antipasti und Terrinen, dazu Brot und Kleinbrote (ab 25 Personen)	CHF 24 / Person
Unsere hausgemachten Salatsaucen Italienisches Dressing Französisches Dressing Kräuter-Dressing	

4 Suppen

Rinder-, Geflügel- oder Gemüsebouillon mit:

- | | |
|------------------|----------|
| • Diablotins | CHF 7.00 |
| • Flädli | CHF 6.00 |
| • Fideli | CHF 6.00 |
| • Gemüsestreifen | CHF 6.00 |
| • Backerbsen | CHF 6.00 |
| • Eierstich | CHF 7.00 |

Tagessuppe nach Saison und Angebot CHF 5.50

Knoblauchschaumsüppchen mit Sauerrahm und Pastis CHF 9.00

Tomaten-Crèmesuppe mit Pesto-Mascarpone CHF 9.00

Thai-Kokos-Zitronengrassuppe mit Pouletbruststreifen CHF 11

Broccoli-Crèmesuppe dekoriert mit Mandelrahm und Rauchlachs CHF 11

Cremige Champignonsuppe unter Mohn-Blätterteighaube serviert CHF 10

5 Hauptgerichte vom Geflügel

Trutenbrust-Geschnetzeltes CHF 21
an Schnittlauchrahmsauce mit Kernser Teigwaren und gefüllten Zucchini

Brunos Poulet-Geschnetzeltes CHF 22
mit Currysauce und Früchten, serviert mit Basmatireis

Pouletbrust „Fitness“ CHF 18
mit Kräuterbutter und Fruchtgarnitur, dazu buntes Salatbouquet

6 Hauptgerichte vom Säuli

Beinschinken mit lauwarmem Kartoffelsalat und Gartensalaten garniert, dazu zweierlei Senf	CHF 18
Schwedenbraten vom Nierstück an Portwein-Sauce mit Lyoner Bratkartoffeln und zweierlei Bohnen	CHF 23
Halssteak vom Grill mit Knoblauchbutter, dazu Country-Frites und Kräutertomate	CHF 24
Hackbraten an grüner Pfeffersauce mit hausgemachtem Kartoffelstock und saisonalem Mischgemüse	CHF 18.50
Schnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce, serviert mit Eierspätzli und Marktgemüse	CHF 26
Schweinsfiletmedaillons auf Apfelringli mit Calvados-Sauce, dazu Röstikroketten und buntes Gemüsebouquet	CHF 32
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Brätkügeli und Champignonrahmsauce, serviert mit Gemüsereis	CHF 17
mit Kalbsbrätkügeli	CHF 19

7 Hauptgerichte vom Rind

Huft-Stroganoff an sämiger Paprikarahmsauce im orientalischer Reisring serviert	CHF 31
Schulterschmorbraten an Merlot-Sauce mit sämiger Polenta und Marktgemüse	CHF 28
Roastbeef aus dem Offen mit Sauce Béarnaise serviert, dazu Röstikroketten und Kefen	CHF 34
Filet am Stück rosé gebraten und tranchiert an Balsamico-Bratensauce, dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüsebouquet	CHF 39
Tafelspitz vom Huftdeckel an Dijon-Senf-Sauce mit Petersilienkartoffeln und Lauchgemüse	CHF 24

8 Hauptgerichte vom Kalb

Geschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Broccoli	CHF 30
---	--------

Hohrücken-Braten tranchiert an Cognac-Sauce, dazu Eierspätzli und Marktgemüse	CHF 34
Salimbocca mit Rohschinken und Salbei gebraten dazu Mascarpone-Safran-Risotto und Marktgemüse	CHF 35
Steak vom Nierstück an Morchel-Rahmsauce mit Tagliatelle (Breitbandnudeln) und Gemüsebouquet	CHF 36

9 Fleischlose Küche

Äplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln, dazu servieren wir Apfelmus	CHF 18
Früchte-Gemüse-Curry mit Parfümreis	CHF 18
Tofu-Kräuter-Piccata mit Tomatenspaghetti und Marktgemüse	CHF 20

10 Desserts

Torten und Schnitten nach Wunsch Hausgemacht oder von der Dorfbäckerei, Preis nach Absprache	
Caramelköpfl mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF 6.50
Gebrannte Crème mit Krokant-Dekor	CHF 8.00
Beeren-Tiramisu mit Rahm und Garnitur	CHF 9.00
Parfait der Saison, garniert mit Früchten und Rahm	CHF 10
Toblerone-Mousse , garniert mit Rahm	CHF 10
Fruchtsalat im Duett mit Wunsch-Sorbet oder Glace	CHF 10
Dessertvariations-Teller nach Saison mit Mousse, Früchten, Gebäck, Sorbet oder Glace etc.	CHF 12
Dessertbuffet mit Saisonfrüchten, Fruchtsalat, Tiramisu, Glace und Sorbet, Früchtewähe, Schokomousse, Mini-Gebäck, Crème- und Fruchtschnitten, Mango-Espumas, Caramelköpfl, Meringues und Rahm	CHF 20 / Person

11 Spezialkost

Gerne bereiten wir einzelne Menüs für spezielle Kostformen zu, wie fleischlos, vegan, bei Laktoseintoleranz und weitere. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mindestens zwei Tage vor dem Anlass mit. Für den zusätzlichen Aufwand berechnen wir pro Person einen Aufpreis von CHF 5.00.

12 Massgeschneiderte Menüs

Geben Sie uns Ihr **Budget** bekannt. Die Küchencrew kreiert für Ihren Anlass aus dem Saisonangebot ein passendes Gericht.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Residio AG

Die Geschäftsbedingungen regeln das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen als Veranstalter und der Residio AG.

1. Reservationen

Zwischen dem Veranstalter und der Residio AG kommt ein Vertrag zustande, wenn

- a. eine Offerte der Residio AG durch den Veranstalter schriftlich bestätigt wurde,
 - b. eine Anfrage des Veranstalters durch die Residio AG schriftlich rückbestätigt wurde.
- Änderungen des Vertragsinhaltes sind erst verbindlich, wenn sie durch die Residio AG schriftlich bestätigt wurden.

2. Änderungen der Teilnehmerzahl

2.1 Der Veranstalter verpflichtet sich gegenüber der Residio AG, Änderungen bezüglich der Teilnehmerzahl so früh wie möglich bekannt zu geben. Die Residio AG ist grundsätzlich bemüht, nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu gleichen Bedingungen zu vergeben. Gelingt dies, werden dem Veranstalter keine Kosten verrechnet.

2.2 Die endgültige und verbindliche Teilnehmerzahl ist der Residio AG mindestens 2 Tage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Diese Angabe bildet die Verrechnungsgrundlage. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an der Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei einer Reduzierung der Anzahl Teilnehmer um mehr als 5 % gegenüber der verbindlich gemeldeten Teilnehmerzahl werden dem Veranstalter für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100 % der vereinbarten Leistungen verrechnet.

2.3 Bei einer Reduzierung der Teilnehmer um mehr als 10 % gegenüber der in der Reservationsbestätigung vereinbarten Anzahl Teilnehmer werden von der Residio AG folgende Kosten für jeden nicht erschienenen Teilnehmer in Rechnung gestellt:

- bis 30 Tage vor dem Anlass keine Kosten
- 29 bis 10 Tage vor dem Anlass 50 % der vereinbarten Leistungen
- 9 und weniger Tage vor dem Anlass 100 % der vereinbarten Leistungen

3. Rücktritt durch den Veranstalter

3.1 Absagen von Veranstaltungen müssen der Residio AG möglichst frühzeitig und in schriftlicher Form mitgeteilt werden. Für Absagen von Gruppen, Banketten, Seminaren gelten folgende Stornierungskosten:

- a) Absage bis 61 Tage vor Anlass: ohne Kostenfolge
- b) Absage 60 bis 31 Tage vor Anlass: 30 %
- c) Absage 30 bis 15 Tage vor Anlass: 60 %
- d) Absage 14 bis 7 Tage vor Anlass: 80 %
- e) Absage 6 bis 0 Tage vor Anlass: 100 %