

Bankettkarte

Residio AG
Restaurant Sonnmatt

Übersicht Essensvorschläge

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

1 Guten-Morgen-Angebot

Frühstück klein (serviert)

Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft

Verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel und Weggli, Butter, Honig, Konfitüre und Birchermüesli

CHF 14 / Person

Mini-Frühstücksbuffet

Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft

Verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Weggli und Kleinbrote, Butter, Honig, Konfitüre, Birchermüesli und Fruchtkorb, Aufschnitt- und Käseplatte

(Essen vom Buffet, Getränke serviert)

CHF 18 / Person

Grosses Frühstücksbuffet

Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft

Verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Weggli und Kleinbrote, Butter, Honig, Konfitüre, Fruchtjoghurt, Birchermüesli und Fruchtkorb, Aufschnitt- und Käseplatte, gebratener Speck, Rührei, Rösti, Drei-Minuten-Ei

(Essen vom Buffet, Getränke serviert)

CHF 25 / Person

Brunch-Buffer

Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft

Verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Weggli und Kleinbrote, Butter, Honig, Konfitüre, Fruchtjoghurt, Birchermüesli, reichhaltige Fleisch- und Käseplatte, gebratener Speck, Rührei, Rösti, Drei-Minuten-Ei, Spiegelei, Saison-Dessertcrème, Fruchtwähe, Fruchtsalat mit Rahm und Tagesdessert

(Essen vom Buffet, Getränke serviert)

CHF 33 / Person

2 Aperitifs oder Zwischenmahlzeiten

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

CHF 16

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 / 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 Dipsauce	CHF 3.00 / 100 g
Sbrinzmöckli im Sbrinz-Boot (Käserei Sagen, Rain), dazu Feigensenfsauce	CHF 6.00 / 100 g
Premium-Oliven Auswahl 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
Salatbuffet (ab 25 Personen)	CHF 12 / Person
Mild geräucherter Lachs , dazu Blattsalatbouquet an Balsamico-Dressing	CHF 14
Kurz gebratene Kalbsleber-Streifen serviert auf Salatbouquet, nappiert an Balsamico- und Himbeer-Dressing	CHF 16
Tatar vom Rind oder vom mild geräucherten Lachs mit Buchweizen-Blinis	CHF 17
Vorspeisenbuffet mit kaltem Roastbeef, Vitello tonnato, Fleisch-Käse-Platte, geräuchertem Fisch, gemischter 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 an Schnittlauchrahmsauce mit Kernser Teigwaren und gefüllten Zucchini	CHF 21
Brunos Poulet-Geschnetzeltes mit Currysauce und Früchten, serviert mit Basmatireis	CHF 22
Mais-Poulardenbrust Suprêmes gebraten auf Orangensauce mit schwarzem Venere-Risotto und Marktgemüse	CHF 28
Pouletbrust „Fitness“ mit Kräuterbutter und Fruchtgarnitur, dazu buntes Salatbouquet	CHF 18

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
Schnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce, serviert mit Eierspätzli und Marktgemüse	CHF 26
Schweinsfiletmedaillons auf Apfelingli 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 orientalischen Reisring serviert	CHF 31
Schulterschmorbraten an Merlot-Sauce mit sämiger Polenta und Marktgemüse	CHF 28
Roastbeef aus dem Ofen 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
Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei gebraten dazu Mascarpone-Safran-Risotto mit Marktgemüse	CHF 35
Steak vom Nierstück an Morchel-Rahmsauce mit Tagliatelle (Breitbandnudeln) und Gemüsebouquet	CHF 36

9 Fleischlose Küche

Älplermagronen 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

Spaghetti-Plausch

CHF 18 / Person

mit dreierlei Saucen – Ihre Auswahl aus folgenden Saucen: Tomaten, Pesto, Knoblauch, Tex-Mex, Chili-Mango, dazu geriebener Sbrinz und Gartenkräuter

(auch mit Fleischsaucen möglich, Bolognese und Carbonara)

Zuschlag pro Person CHF 2

10 Desserts

Torten und Schnitten nach Wunsch

Hausgemacht oder von der Dorfbäckerei, Preis nach Absprache

Gestürzte Bayrische Crème auf Früchte-Coulis, garniert

CHF 11

Caramelköpfli mit Rahm und Früchtégarnitur

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

CHF 12

mit Mousse, Früchten, Gebäck, Sorbet oder Glace

Dessertbuffet

CHF 20 / Person

mit Saisonfrüchten, Fruchtsalat, Tiramisu, Glace und Sorbet, Früchtewähe, Schokomousse, Mini-Gebäck, Crème und Fruchtschnitten, Mango-Espumas, Caramelköpfl, Meringues und Rahm

11 Diverse Kostformen

Gerne bereiten wir einzelne Menüs für spezielle Kostformen zu, wie fleischlos, vegan, bei Laktoseintoleranz und weitere. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mindestens 2 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 %