

Bankettkarte



Übersicht Essensvorschläge

1	Guten-Morgen-Angebot	3
2	Apéro oder Zwischenmahlzeiten	3
3	Vorspeisen.....	5
4	Suppen.....	6
5	Hauptgerichte vom Geflügel	6
6	Hauptgerichte vom Schwein	7
7	Hauptgerichte vom Rind	7
8	Hauptgerichte vom Kalb.....	7
9	Hauptgerichte vegetarisch	8
10	Nachservice.....	8
11	Dessert.....	9
12	Besondere Kostformen	10
13	Massgeschneiderte Menüs.....	10
14	Mietmaterial	10
15	Dienstleistungen	10
16	Allgemeine Geschäftsbedingungen Residio AG	11

1 Guten-Morgen-Angebot

Kleines Frühstücksbuffet	18.00
Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft Brotauswahl, Zopf, Buttergipfel, Butter, Honig, Konfitüre, Birchermüesli, Aufschnitt- und Käseplatte	
Grosses Frühstücksbuffet	25.00
Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft, Brotauswahl, Zopf, Buttergipfel, Butter, Honig, Konfitüre, Joghurt, Birchermüesli, Früchtekorb, Aufschnitt- und Käseplatte, gebratener Speck, Würstli, Rührei, Spiegelei und Rösti	
Brunch Buffet	33.00
Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft, verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Kleinbrote, Butter, Honig, Konfitüre, Joghurt, Birchermüesli, Früchtekorb reichhaltige Fleisch- und Käseplatte, Rauchlachs gebratener Speck, Würstli, Rührei, Spiegelei und Rösti 3 verschiedene Saison Desserts	

2 Apéro oder Zwischenmahlzeiten

Fleischplatte (100 g)	pro Person 14.00
Schinken, Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Magerspeck, Bratenspezialitäten, dazu Brotauswahl	
Käseplatte (100 g)	pro Person 12.00
Hart-, Halbhart- und Weichkäse, garniert mit Früchten und Nüssen, dazu Brotauswahl	
Fleisch und Käseplatte gemischt (100 g)	pro Person 13.00
Schinken, Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Magerspeck, Bratenspezialitäten, Hart-, Halbhart- und Weichkäse, dazu Brotauswahl	
Gemischte Platte auf dem Tisch zu 4 Personen	pro Person 15.00
Schinken, Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Magerspeck, Hart-, Halbhart- und Weichkäse, dazu Brotauswahl und Butterportionen	

Schraubenvrot gefüllt (ca. 7 Stück) nach Wunsch mit Schinken, Salami, Ei, Käse, Tomate/Mozzarella	21.00
Focaccia gefüllt (ca. 24 Stück) nach Wunsch mit Bündnerfleisch, Rauchlachs, Frischkäse, Thon oder Hummus	24.00
Pizza Ciabatta (geschnitten in 4 Stücke)	8.00
Mini Silser-Sandwiches nach Wunsch gefüllt	2.80
Mini Süpli/Smoothie nach Saison kalt oder warm in Espressotasse serviert	2.50
Mini Spiessli nach Wunsch mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Käse, Früchten	2.80
Mini Schinkengipfeli	2.00
Mini Chäschüechli	2.00
Mini Burger mit Fleisch und Käse	2.50
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, dazu süsse Thai-Chilisauce	2.50
Riesencrevette im Kartoffelkleid, dazu süsse Thai-Chilisauce	3.00
Wraps gefüllt nach Wunsch mit Bündnerfleisch, Rauchlachs, Frischkäse, oder Hummus	2.80
Grissini-Stick mit Rohschinken umwickelt	2.50
Gemüse-Sticks assortiert im Weck-Glas mit Dipsauce	3.50
Delikatess-Oliven assortiert	100g/6.00
Sbrinzmöckli gebrochen dazu Feigensenf	100g/6.00
Hausgemachte Gemüse-Bananen-Chips mild gewürzt	100g/8.00
Blätterteiggebäck nach Wunsch süss oder salzig	2.00

Tartelette gefüllt mit Mousse oder Tatar	2.50
Gebratene Speck-Pflaumen	100g/4.50
Salzgebäck/Knabbergeback	pro Person 1.80
Tischbrötli und Butter	1.80
Apero nach Budget, pro Person	
Gerne stellen wir für Sie einen passenden Aperero zusammen.	

3 Vorspeisen

Blattsalat	7.00
mit französischer Salatsauce und Huusbrot	
Gemischter Salat	8.50
mit französischer Salatsauce und Huusbrot	
Tatar vom Rind oder mild geräuchertem Lachs	18.00
mit gebackenem Toastbrot und Butter	
Salatbuffet (ab 25 Personen)	12.00
6 Sorten Salat, 2 Dressings und Garnituren dazu Huusbrot	
Vorspeisenbuffet (ab 25 Personen)	24.00
kaltes Roastbeef, Fleisch- und Käseplatte assortiert, Forellenfilet und Lachs geräuchert, 4 Sorten gemischte Salate, Oliven, Antipasti-Gemüse und Terrine dazu Brotauswahl	
Vorspeise nach Saison	
Wir beraten Sie gerne.	

4 Suppen

Rinds- oder Gemüsebouillon mit

- Diablotins 7.50
- Flädli 6.00
- Gemüsestreifen 6.00
- Backerbsen 6.00

Tagessuppe

nach Saison und Angebot

5.50

Weissweinsuppe

mit Lauch-Streifen

9.00

Tomaten-Crèmesuppe

mit Pesto-Mascarpone

9.00

Kürbis-Crèmesuppe

mit Kürbiskernen und Rahm

9.00

Thai-Kokos-Zitronengrassuppe

mit Pouletbrustwürfeli

12.00

5 Hauptgerichte vom Geflügel

Trutenbrust im Ofen gebraten

an Schnittlauchrahmsauce mit Titlishüetli Teigwaren und gefüllten Zucchetti

24.00

Pouletgeschnetztes an Currysauce

serviert mit Basmatireis und Fruchtgarnitur

25.00

Mais-Poulardenbrust Suprême gebraten

auf Orangensauce mit schwarzem Venere-Risotto und Marktgemüse

32.00

Pouletbrust «Fitness»

dazu buntes Salatbouquet, begleitet von Kräuterbutter und Fruchtgarnitur

24.00

6 Hauptgerichte vom Schwein

Beinschinken	22.00
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Gartensalaten garniert, dazu Senf	
Schwedenbraten vom Hals	25.00
auf Portweinsauce, mit Lyoner Bratkartoffeln und zweierlei Bohnen	
Schnitzel vom Nierstück	27.00
an Pilzrahmsauce, mit Spätzli und Marktgemüse	
Schweinsfilet-Medaillons	36.00
auf Apfelringli mit Calvados-Sauce, dazu Rösti-Kroketten und buntes Gemüsebouquet	
Blätterteig-Pastetli	22.00
gefüllt mit Brätkügeli und Champignons-Rahmsauce Reis und Erbsli & Rüebli	

7 Hauptgerichte vom Rind

Huft-Stroganoff	34.00
an sämiger Paprikarahmsauce, serviert im Reisring	
Roastbeef aus dem Ofen	38.00
an Sauce Béarnaise, dazu Röstikroketten und Marktgemüse	
Filet am Stück, gebraten und tranchiert	44.00
an Balsamico-Bratensauce, dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüsebouquet	
Tafelspitz vom Huftdeckel	28.00
an Dijon-Senf-Sauce, mit Petersilienkartoffeln und Lauchgemüse	

8 Hauptgerichte vom Kalb

Zürcher Geschnitzeltes	34.00
mit Butter-Rösti und Marktgemüse	
Hohrücken-Braten, tranchiert	38.00
an Cognac-Sauce, dazu Spätzli und Ofengemüse	
Saltimbocca	40.00
mit Rohschinken und Salbei, dazu Mascarpone-Safran-Risotto und Marktgemüse	
Steak vom Nierstück	40.00
an Morchel-Rahmsauce, serviert mit Tagliatelle und Gemüsebouquet	

9 Hauptgerichte vegetarisch

Äplermagronen 18.00
mit Kartoffeln und Röstzwiebeln, dazu Apfelmus

Kichererbsen-Gemüsecurry 18.00
mit Parfüm-Reis

Tofu Kräuter-Piccata 22.00
mit Tomaten-Spaghetti und Marktgemüse

Spaghetti-Bufferet (ab 25 Personen) Pro Person 22.00

mit drei Saucen nach Wahl, dazu geriebener Sbrinz und Gartenkräuter

- Tomaten
- Pesto
- Knoblauch
- Bolognese
- Carbonara

10 Nachservice

pro Person CHF 2.00

11 Dessert

Torten und Schnitten nach Wunsch saisonal garniert	5.50
Panna Cotta im Glas mit Fruchtsauce	9.00
Caramelköpfl mit Rahm und Früchtegarnitur	6.50
Gebrannte Crème mit Krokant	9.00
Parfait der Saison mit Früchten und Rahm	10.00
Toblerone-Mousse mit Rahm	10.00
Fruchtsalat mit Vanille-Glace und Rahm	10.00
mit Kirsch, Vanille-Glace und Rahm.	12.00
Hausgemachte Fruchtwähe nach Saison mit Rahm	5.00
Saisonaler Dessertteller 3 verschiedene Desserts, garniert	12.00
Dessert-Buffer (ab 25 Personen) 7 verschiedene Desserts Unser Küchenteam arrangiert gerne eine Auswahl für Sie.	Pro Person 20.00
Verschiedene Cakes auf Platte angerichtet	3.50
Früchteplatte Früchte-Variation, geschnitten	8.00
Früchtekorb diverse Früchte, arrangiert	6.00

12 Besondere Kostformen

Gerne bieten wir individuelle Menüs für besondere Ernährungsbedürfnisse an. Bitte informieren Sie uns spätestens 2 Tage vor dem geplanten Anlass über die gewünschte Anzahl.

13 Massgeschneiderte Menüs

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

14 Mietmaterial

Tischwäsche, pro Person	5.00
Stehtisch inkl. Tischtuch	15.00
Tischtuch, pro Stück*	5.00
Präsentationsbildschirm	100.00
Flipchart/Pinwand	20.00
Moderationskoffer	10.00
Laptop	50.00

15 Dienstleistungen

Einrichtung durch den Technischen Dienst, pro angebrochene Stunde*	60.00
Service-Mitarbeitende, pro angebrochene Stunde*	60.00
Küchen-Mitarbeitende, pro angebrochene Stunde*	60.00

* nur bei externen Caterings

16 Allgemeine Geschäftsbedingungen Residio AG

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

Für Veranstaltungen, welche im Zentrum St. Martin stattfinden, ist die Benutzerverordnung des Zentrums St. Martin massgebend (siehe Link: <https://www.prbs.ch/raeume/zentrum-st-martin>).

1. Reservationen

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

- a. eine Offerte der Residio AG durch den Veranstalter bestätigt wurde.
- b. eine Anfrage des Veranstalters durch die Residio AG bestätigt wurde.

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.
- 2.2 Die endgültige und verbindliche Teilnehmerzahl ist der Residio AG spätestens 2 Tage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Diese Angabe bildet die Verrechnungsgrundlage.
- 2.3. Nehmen mehr Teilnehmende als angekündigt an der Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.
- 2.3 Wenn die Teilnehmerzahl um mehr als 10 % im Vergleich zur in der Bestätigung vereinbarten Anzahl reduziert wird, werden 90 % der ursprünglich bestätigten Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.
Beispiel: 100 Personen bestätigt, 80 Personen erschienen, Verrechnung von 90 Personen

3. Rücktritt durch den Veranstalter

Die Bestellung kann bis zu 30 Tage vor dem Anlass kostenlos storniert werden.

Bis 7 Tage vor dem Anlass berechnen wir für unsere Umstände eine Administrationspauschale von CHF 250.00.

Wird die Bestellung 6 oder weniger Tage vor dem Anlass storniert, werden 30% des offerierten Betrages verrechnet.

4. Preisangaben

Die Preisangaben in der Bankettkarte gelten ausschliesslich für Gruppenbestellungen.

Die MwSt. ist im Preis enthalten.