

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 Säuli	7
7	Hauptgerichte vom Rind	7
8	Hauptgerichte vom Kalb.....	7
9	Fleischlose Küche.....	8
10	Dessert.....	9
11	Diverse Kostformen	9
12	Massgeschneiderte Menüs.....	9
13	Allgemeine Geschäftsbedingungen Residio AG	10

1 Guten-Morgen-Angebot

Frühstück klein (serviert)	*14.00
Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft, verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Weggli, Butter, Honig, Konfitüre Birchermüesli	
Mini Frühstücksbuffet	*18.00
Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft (serviert) verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Weggli, Kleinbrote, Butter, Honig, Konfitüre, Birchermüesli, Früchtekorb, Aufschnitt- und Käseplatte	
Grosses Frühstücksbuffet	*25.00
Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft (serviert), verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Weggli, Kleinbrote, Butter, Honig, Konfitüre, Fruchtjoghurt, Birchermüesli, Früchtekorb, Aufschnitt- und Käseplatte, gebratener Speck, Rührei, Röstli, 3-Minuten-Ei	
Brunch Buffet	*33.00
Kaffee, Tee, Milchgetränk, Orangensaft (serviert) verschiedene Brote, Zopf, Buttergipfel, Weggli, Kleinbrote, Butter, Honig, Konfitüre, Fruchtjoghurt, Birchermüesli, reichhaltige Fleisch- und Käseplatte, gebratener Speck, Rührei, Röstli, 3-Minuten Ei, Spiegelei, Saison-Dessertcrème, Fruchtwähe, Fruchtsalat mit Rahm und Tagesdessert.	

2 Apéro oder Zwischenmahlzeiten

Residio Teller	16.00
Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Magerspeck, Käse, Früchtegarnitur, dazu Brotauswahl	
Bündner Trockenfleischplatte	18.00
dazu Brotauswahl	
Fleischplatte	14.00
Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Magerspeck, Bratenspezialitäten, dazu Brotauswahl	
Käseplatte	12.00
Hart-, Halbhart- und Weichkäse, garniert mit Früchten und Nüssen, dazu Brotauswahl	

*in der Cafeteria Rosenhügel & Zentrum St. Martin nicht erhältlich

Gemischte-Platte Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Magerspeck, Hart- und Weichkäse, dazu Brotauswahl	13.00
Gefüllte Baguettes am Meter nach Wunsch mit Schinken, Ei, Salami, Käse, Brie, Tomate/Mozzarella	3.00/Stück
Hausgemachte Saison-Früchtewähe mit Rahm	4.50/Stück
Mini Cocktails oder Mousse im Apérobecher Varianten nach Wunsch (Mindestmenge pro Sorte 30 Stück)	2.50/Stück
Mini Süpli nach Saison kalt oder warm in Espressotasse serviert	2.50/Stück
Mediterrane Tomaten-Mozzarella-Spiessli	2.80/Stück
Käse-Frucht-Spiessli	2.80/Stück
Schinkengipfeli	2.50/Stück
Chäschüechli	2.50/Stück
Pizza Ciabatta	2.50/Stück
Frühlingsrolle mit Gemüse Füllung, dazu süsse Thai-Chilisauce	2.50/Stück
Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs	3.00/Stück
Grissini mit Serano Rohschinken	2.50/Stück
Riesencrevette im Kartoffelkleid, dazu Sweet Chili	3.00/Stück
Gemüse-Sticks mit Dipsauce	3.00/100gr
Sbrinzmöckli im Sbrinzboot (Käserei Sagen, Rain) dazu Feigensenfsauce	6.00/100gr
Premium Oliven Auswahl mit Olivenbrot	5.00/100gr
Hausgemachte Gemüse Bananen Chips mit Sauerrahm	8.00/100gr

3 Vorspeisen

Bunte Blattsalate	6.50
mit Dressing nach Wunsch	
Gemischte Saisonsalate	7.50
mit Dressing nach Wunsch	
Salatbuffet	*12.00
(ab 25 Personen)	
Mild geräucherte Lachs	14.00
dazu Blattsalatbouquet an Balsamico Dressing	
Kurz gebratene Kalbsleber-Streifen	*16.00
serviert auf Salatbouquet, nappiert an Balsamico und Himbeerdressing	
Tatar vom Rind oder mild geräuchertem Lachs	*17.00
mit Buchweizen-Blinis	
Vorspeisenbuffet	*24.00
mit kaltem Roastbeef, Vitello tonnato, Fleisch-Käse-Platte, geräuchertem Fisch, gemischte Salatauswahl, Saisonfrüchteangebot, Oliven, Antipasti und Terrinen, dazu Brot und Kleinbrote (ab 25 Personen).	
Unsere hausgemachten Salatsaucen	
Italienisches Dressing	
Französisches Dressing	
Kräuter Dressing	

*in der Cafeteria Rosenhügel & Zentrum St. Martin nicht erhältlich

4 Suppen

Rinder, Geflügel, oder Gemüsebouillon mit

- Diablotins 7.00
- Flädli 6.00
- Fideli 6.00
- Gemüsestreifen 6.00
- Backerbsen 6.00
- Eierstich 7.00

Tagessuppe 5.50

nach Saison und Angebot

Knoblauchschaumsüppchen 9.00

mit Sauerrahm und Pastis

Tomaten-Crèmesuppe 9.00

mit Pesto-Mascarpone

Thai-Kokos-Zitronengrassuppe 11.00

mit Pouletbruststreifen

Broccoli-Crèmesuppe 11.00

dekoriert mit Mandelrahm und Rauchlachs

Crémige-Champignons Suppe 10.00

unter Moon-Blätterteighaube serviert

5 Hauptgerichte vom Geflügel

Trutenbrust Geschnetzeltes 23.00

an Schnittlauchrahmsauce mit Kernser Teigwaren und gefüllten Zucchetti

Pouletgschnetzeltes 24.00

mit Currysauce und Früchten serviert mit Basmatireis

Mais-Poulardenbrust Suprêmes *31.00

gebraten auf Orangensauce mit schwarzem Venere-Risotto und Marktgemüse

Pouletbrust "Fitness" 24.00

dazu buntes Salatbouquet begleitet mit Kräuterbutter und Fruchtgarnitur

*in der Cafeteria Rosenhügel & Zentrum St. Martin nicht erhältlich

6 Hauptgerichte vom Säuli

Beinschinken	20.00
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Gartensalaten garniert, dazu zweierlei Senf	
Schwedenbraten vom Nierenstück	25.00
an Portweinsauce mit Lyoner Bratkartoffeln und zweierlei Bohnen	
Schnitzel vom Nierstück	26.00
an Pilzrahmsauce, serviert mit Eier-Spätzli und Marktgemüse	
Schweinsfiletmedaillons	35.00
auf Apfelringli mit Calvados-Sauce, dazu Rösti-Kroketten und buntem Gemüsebouquet	
Blätterteig-Pastetli	19.00
gefüllt mit Brätkügeli und Champignons-Rahmsauce, serviert mit Gemüsereis	

7 Hauptgerichte vom Rind

Huft-Stroganoff	33.00
an sämiger Paprikarahmsauce im orientalischen Reising serviert	
Roastbeef aus dem Ofen	36.00
mit Sauce Béarnaise serviert, dazu Röstikroketten und Kefen	
Filet am Stück rosé gebraten und tranchiert	42.00
an Balsamico-Bratensauce, dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüsebouquet	
Tafelspitz vom Huftdeckel	26.00
an Dijon-Senf Sauce mit Petersilienkartoffeln und Lauchgemüse	

8 Hauptgerichte vom Kalb

Geschnetzeltes Zürcher Art	32.00
mit Butter-Rösti und Broccoli	
Hohrücken Braten tranchiert	35.00
an Cognac-Sauce, dazu Eier-Spätzli und Marktgemüse	
Saltimbocca	37.00
mit Rohschinken und Salbei gebraten, dazu Mascarpone-Safran-Risotto und Marktgemüse	
Steak vom Nierstück	38.00
an Morchel-Rahmsauce mit Tagliatellen (Breitbandnudeln) und Gemüsebouquet	

9 Fleischlose Küche

Äplermagronen	18.00
mit Kartoffeln und Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	
Früchte Gemüse-Curry	18.00
mit Parfüm-Reis	
Tofu Kräuter-Piccata	20.00
mit Tomaten-Spaghetti und Marktgemüse	
Spaghetti-Plausch	*22.00
mit dreierlei Saucen, dazu geriebener Sbrinz und Gartenkräuter	
Saucenauswahl:	
<ul style="list-style-type: none">• Tomaten• Pesto• Knoblauch• Tex-Mex• Chili-Mango• Bolognese (Zuschlag CHF 2.00)• Carbonara (Zuschlag CHF 2.00)	

*in der Cafeteria Rosenhügel & Zentrum St. Martin nicht erhältlich

10 Dessert

Torten und Schnitten nach Wunsch

Hausgemacht oder aus unseren Dorfbäckereien, Preis nach Absprache

Gestürzte Bayerische-Crème auf Früchte-Coulis garniert	11.00
Caramelköpfl mit Rahm und Früchtegarnitur	6.50
Gebrannte Crème mit Krokant-Decor	9.00
Beeren-Tiramisu mit Rahm und Garnitur	9.00
Parfait der Saison garniert mit Früchten und Rahm	10.00
Toblerone-Mousse garniert mit Rahm	10.00
Fruchtsalat im Duett mit *Wunsch-Sorbet oder -Glace	10.00
Dessertvariations-Teller nach Saison mit Mousse, Früchten, Gebäck, *Sorbet oder Glace	12.00
Dessert Buffet mit Saisonfrüchten, Fruchtsalat, Tiramisu, Glace und Sorbet, Früchtewähe, Schokomousse, Mini-Gebäck, Crème und Fruchtschnitten, Mango-Espumas, Caramelköpfl, Meringues, und Rahm	*20.00

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.

*in der Cafeteria Rosenhügel & Zentrum St. Martin nicht erhältlich

13 Allgemeine Geschäftsbedingungen Residio AG

Die nachfolgenden Geschäftsbedingungen regeln das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen als Veranstalter und der Residio AG. Finden die Veranstaltung im Zentrum St. Martin statt, ist die Benutzerverordnung des Zentrum 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 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

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 %