

# *Bankettvorschläge*

---

Gasthaus zur Tanne

---

Ein Platz an dem Sie Ihre *Seele* baumeln lassen können  
und wir für ihr leibliches Wohl sorgen.

---

Planen Sie mit uns Ihren Anlass.

Es ist ganz egal ob Sie ein besonderes Ereignis im engsten Kreis  
der Familie oder eine grosse Veranstaltung planen.

Wir stehen Ihnen sehr gerne mit Rat und Tat zur Verfügung damit  
Ihr Geburtstag, die Firmenfeier, Ihre Hochzeit oder das  
Vereinsjubiläum zu einem Erfolg wird.

Sprechen Sie mit uns, wir würden uns sehr freuen Ihr Anlass zu  
organisieren, damit Sie an diesem Tag die

*Zeit für die angenehmen Dinge des Lebens*

haben.

## *Allgemeine Informationen*

---

### **Vorneweg ein Wort unsererseits**

Wir danken Ihnen für Ihr entgegengebrachtes Interesse und das Vertrauen, das Sie in uns setzen Ihr Bankett auszurichten.

Ob grosser oder kleiner Anlass: es braucht eine gute Vorbereitung. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Vereinbaren Sie einen Termin zur Vorabbesichtigung der Räumlichkeiten, zur Menüabsprache und um Details wie den Ablauf und die Anordnung der Tische zu klären.

Es ist auch in unserem Sinne, dass sich der Gast bei uns wohl fühlt und immer wieder gern zu uns kommt.

Damit Ihre Veranstaltung reibungslos über die Bühne geht und es auch nachher keine bösen Überraschungen gibt setzen wir auf Transparenz. Nachfolgend möchten wir somit ein paar Dinge vorab kommunizieren.

### **Informationen**

---

Lassen Sie uns im Vorfeld klären wie viele Personen an der Veranstaltung teilnehmen und was das „Motto“ ist. Um ganz für Sie da sein zu können benötigen wir ausserdem das Datum und den geplanten Zeitraum bis spätestens 14 Tage vor Beginn. Späte Änderungen sind für beide Seiten eine Herausforderung und wir müssen gegebenenfalls eine Differenz in Abhängigkeit zum Aufwand verrechnen.

### **Menüvorschläge**

---

Nachfolgend finden Sie Vorschläge zu Menüs und Gerichten sowie Ideen zu einem Apéro. Diese Vorschläge können Sie beliebig kombinieren. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie Ihre Auswahl bis einer Woche vor dem Veranstaltungstag mitzuteilen. Gerne berücksichtigen wir Allergien sowie Vegetarier/Veganer. Sofern es weniger als 5 Vegetarier/Veganer sind, können diese Ihr Essen à la Carte auswählen. Für Kinder verrechnen wir alle Menüs zum halben Preis ohne Aufschlag. Für Kinder unter 12 Jahren empfehlen wir die Kindermenüs. Bestellte Menus, die nicht bis spätestens einem Tag vor dem Anlass abgesagt werden und Änderungen der Menus während des Anlasses werden verrechnet.

### **Übernachtung**

---

Wir verfügen in unserem Gasthaus über Zimmer, die Sie gerne nutzen können falls Sie den Heimweg nicht mehr antreten können oder wollen. Details sowie Verfügbarkeit besprechen Sie bitte mit uns.

### Administrative Arbeiten

Alle Arbeiten, die im Rahmen der Veranstaltung liegen sind inklusive. Weitere Aufwände wie z.B. Tischkarten, Namenskärtchen erstellen, Dekorationen werden nach Absprache separat in Rechnung gestellt.

### Zur Ihrer Sicherheit

All unsere Veranstaltungsräume haben eine festgelegte Maximalkapazität. Diese möchten und werden wir aus polizeilichen und feuerwehrtechnischen Gründen nicht überschreiten. Deshalb ist es wichtig die Personenanzahl vorab zu klären um eventuell Alternativen zu erörtern.

### Preise

Alle hier angegebenen Preise sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuert (MwSt.) und in Schweizer Franken (CHF) angegeben.

Sollten Sie hierzu *Fragen* haben sprechen Sie mit uns darüber.

## *Apéro Vorschläge*

---

### **Stellen Sie sich Ihren Apéro zusammen**

- Snacks, wie Salznüssli, Chips etc.
- Rindstatar mit Kapern, Butter und Toast
- Baguette mit Schinken, Salami oder Käse
- Canapés mit Lachs
- Blätterteiggebäck
- Zweierlei Crostini (getrocknete Tomaten, Oliven etc.)
- Chnolibrot
- Mini Chäsechüchli
- Mini Schinkengipfel
- Mini Berliner Bouletten (kalt / warm)
- Babymozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum
- Zweierlei Buscetta (Tomaten-Parmesan und Oliven)
- Grüne und Schwarze Oliven
- Tomaten-Wassermelonensuppe
- Melonensuppe mit Prosecco
- Gurkenkaltschale mit Dill

### *Ihr persönlicher Apéro*

Apéro à 10.50 / Person  
Wählen sie 3 Komponenten

Apéro à 17.50 / Person  
Wählen sie 5 Komponenten

## Menüvorschläge

---

### Kalte und warme Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b>	10.50
<b>Grüner Salat</b>	7.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck, gehacktem Ei und Croûtons (saisonal)	15.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Räucherlachs und Grapefruit (saisonal)	19.50
<b>Friséesalat</b> mit saisonalen Früchten, Baumnüssen und Crostini vom Brie de Meaux	19.50
Würziges Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	19.50
<b>RindsCarpaccio</b> mit Parmesanspänen	19.50
Tomaten Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	9.50
<b>Crostini allerlei</b>	10.50
<b>Melone</b> mit Rohschinken	11.50
<b>Randencarpaccio</b> mit Nuss Meerrettichschaum	11.50
<b>Frischkäse-Kräutermousse</b> auf Blattsalat an Vinaigrette	13.50
<b>Zander-Terrine</b> im Serranomantel mit Avocado-Tatar und Salatbouquet	22.50

### Suppen je nach Saison

- Gemüsecremesuppe
- Kürbissuppe
- Tomatensuppe
- Rüebli-Kokossuppe
- Sellerieapfelsuppe
- Kartoffelsuppe Berliner Art
- Broccolisuppe
- Spargelsuppe

à 8.50

## Hauptspeisen

### *Fleisch*

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> an Zitronen-Safranrahmsauce hausgemachte Quarkgnocchi an Kräuterbutter und ein buntes Mischgemüse	42.50
<b>Kalb carrée</b> an Whiskeysauce, Kartoffelgratin mit Rahm und Käse, dazu buntes Mischgemüse	46.50
<b>Rindsragout</b> Rotweinsauce mit Oliven, Gemüsegratin und Ofenkartoffeln mit Rosmarin	36.50
<b>Burgunder Rindsgeschnetzeltes</b> Mit Speck und Champignons, serviert mit Kräuterspätzli und einem bunten Mischgemüse	37.50
<b>Pouletbrüstchen</b> Gefüllt mit Spinat an Zitronen-Safranrahmsauce, Pilawreis und ein buntes Mischgemüse	38.50
<b>Fleischkäse</b> mit Kartoffelsalat	24.50

### *Typisch Berlin*

<b>Falscher Haase</b> ( <i>Mutti macht ditt schon</i> ) Hackbraten gefüllt mit Ei, Kartoffelgratin und ein buntes Mischgemüse	33.50
<b>Rostbratwurst</b> ( <i>Schräg übern Damm</i> ) Sauerkraut, Kartoffeln Rotweinjus und ein buntes Mischgemüse	20.50
<b>Currywurst</b> ( <i>Ick bin een Berlina</i> ) Pommes Frites, feine Sauce mild, mittel oder scharf, und ein buntes Mischgemüse	18.50
<b>Königsberger Klopse</b> ( <i>Jawolla</i> ) Hackfleisch, Kapernsauce, Salz-Kartoffeln und ein buntes Gemüse	32.50

## Hauptspeisen

### *Fisch*

<b>Lachsforellenfilets</b> An Zitronen-Vanille-Rosapfeffersauce dazu Rüebl Bohnenbündeli und blaue Schwedenkartoffeln	37.50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> Mit Beluga Linsen auf Kartoffeln, Meerrettichpüree	39.50

## Hauptspeisen

### *Vegetarisch*

<b>Zweierlei gefüllte Blätterteigkrapfen</b> Spinat/Feta und Pilzragout, Mischgemüse und eine sämige Kräuter Sauerrahmsauce	33.50
<b>Gnocchi – Pilz</b> Rahmsauce, Champignons, Steinpilze	28.50
<b>Gnocchi – Gorgonzola</b> Gorgonzolarahmsauce, Birnenkompott, geröstete Nüsse	26.50

## Hauptspeisen

### *Für die Kinder*

<b>Schnitzeli</b> mit Pommes und Rüebl	14.50
<b>Rahmschnitzeli</b> mit Nudeln und Rüebl	15.50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites	9.50

## *Desserts*

---

<b>Schoggicake</b> mit Rahm	9.50
<b>Schokoladenmousse</b> mit Rahm	9.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Glace oder Rahm	9.50
<b>Öpfel-Chüechli</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
<b>Orangen-Quark-Tiramisu</b> hausgemacht	11.50
<b>Panna Cotta</b> mit Früchten	9.50
<b>Kleiner Käseteller</b> mit verschiedenen Schweizer Spezialitäten	17.50



## *Kleine Checkliste zum Vorbereiten*

---

- „Motto“ der Veranstaltung
- Datum
- Zeitraum
- Wie viele Personen
- Ablauf der Veranstaltung
- Apéritif: Ja/nein
- Menüauswahl
- Vegetarier, Allergiker, Kinder
- Passende Getränkeauswahl, Weine
- Anordnung der Tische, Tischplan
- Musik, Unterhaltung
- Dekoration
- Hotelzimmer: Ja/nein
- Zahlungsmodalitäten: Anzahlung, Rechnungsadresse

