

## Menu Ideen Bankette

Liebe Gäste

Hier stellen wir Ihnen einige Varianten vor, damit Sie Ihr Fest- oder Bankettmenu kombinieren können. (kein à la carte Angebot!)

Nachdem Sie die Wahl getroffen haben, empfehlen wir Ihnen gerne die Weine passend zum Menu.

Kalb, Rind und Lammfleisch beziehen wir vorwiegend aus regionalen Betrieben, in Ausnahmefällen auch Lamm von Australien oder Neuseeland. In unserem Angebot sind die Maispoularden und die Entenkeule aus Frankreich und die Fische aus der Schweiz oder Europa.

Unsere Gemüse kommen weitgehend aus dem Anbau der Umgebung und werden saisonal angeboten.

Kräuter, Beeren und Äpfel stammen aus dem Schlossgarten, soweit die Ernte reicht.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit wertvollen, schmackhaften und sinnlichen Gerichten zu verwöhnen und wünschen Ihnen:

„Bon appétit et santé“.

## Apéro individuell

| <b>Apéro Varianten</b>  | <b>Preis pro Portion</b> |
|---|--------------------------|
| Kräuterschnecken aus Blätterteig 50 g                           | 3.00                     |
| Salzmandeln 20 g  | 3.50                     |
| Oliven eingelegt in Schlosskräuter 30 g                         | 3.50                     |
| Gemüsedipp im Glas (ab 10 Pers.) 75 g                           | 7.50                     |
| Rosmarin Focaccia mit Olivenöl und Meersalz (ab 20 Pers.) 100 g | 3.00                     |

|  | <b>Preise pro Stück</b> |
|--|-------------------------|
| Gemüsequiche (ab 20 Pers.)   | 3.50                    |
| Sensler Bretzel gross  | 3.00                    |
| Schinkengipfeli (ab 10 Stück)  | 3.50                    |
| Crostini (ab 10 Pers.) nach Wahl...                                  |                         |
| ...mit Fleisch: Rindfleisch-Mousse oder Kalbsleber Parfait           | 4.00                    |
| ...mit Fisch: gebeizter Lachs, Zitronenmayo oder Rauchforellenmousse | 4.50                    |
| ...Vegi: Oliventapenade oder Dörrotomatentatar                       | 3.50                    |
| Käse- oder Fleischplatten mit verschiedenen Broten pro 100 g         | ab 14.00                |

### Getränke

#### (Auswahl, siehe auch Getränke- und Weinkarte)

|   |       |
|---|-------|
| Saisonale Bowle mit oder ohne Alkohol 2 dl        | 8.00  |
| Prosecco mit Holunder / Tröpfel ohne Alkohol 1 dl | 8.50  |
| Mineralwasser Liter                               | 9.00  |
| Orangensaft Liter, Süsswasser Liter               | 12.00 |
| Bier 3.3 dl                                       | 6.00  |

## Apéro Pakete

Preise pro Person

**Très Mini** 5.00

Bargebäck / Chips  
 Marinierte Oliven

**Mini** 8.00

Marinierte Oliven  
 Salzmandeln geröstet  
 Blätterteigronzellen mit Gartenkräutern

**Classic** (ab 20 Pers.) 23.00

Marinierte Oliven  
 Salzmandeln geröstet  
 Blätterteigronzellen mit Gartenkräutern  
 Käsequiche-Würfel  
 Zweierlei Crostini (1x Fleisch oder Fisch, 1x Vegi nach Wahl gemäss Seite 2)

**Super Classic** (ab 20 Pers.) 38.00

Marinierte Oliven  
 Salzmandeln  
 Blätterteiggebäck  
 Käsequiche-Würfel  
 Dreierlei Crostini (1x Fleisch, 1x Fisch, 1x Vegi nach Wahl gemäss Seite 2)  
 Rosmarin Focaccia mit Olivenöl und Meersalz  
 Gemüsedip im Glas  
 Tortilla Chips

### Apéro Riche

Gerne beraten wir sie bei der Zusammenstellung eines Apéro Riche Angebots.  
 Individuelle Offerte gemäss Ihren Wünschen und Budget möglich.

## Vorspeisen

### Salat

Salatbouquet mit Kernen und frischen Kräutern 12.00

**Dressing nach Wahl** inkl.

Französisches Dressing  
 Balsamico Dressing  
 Dijon-Vinaigrette

### Begleitung nach Wahl

|  |        |
|--|--------|
| Spezialsalat wie Nüssler, Rucola, Spinat               | + 3.00 |
| Dörrtomatentatar 80 g mit Kräuterhüttenkäse            | + 6.00 |
| Hummus 60 g  | + 3.00 |
| Vitello tonnato 60 g                                   | + 7.00 |
| Rauchforellenmousse 70 g (CH/EU) und Brioche           | + 7.00 |
| Focaccia-Crostini mit Ricotta und Tomaten              | + 4.50 |
| Focaccia-Crostini der Saison gemäss Küchenchef (Vegi)  | + 5.00 |
| Hausgemachtes Grissini oder Blätterteigstange mit Mohn | + 1.50 |
| Ei   | + 1.00 |
| Speck  | + 1.00 |

### Suppe

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| Freiburger Weissweinsuppe mit Birnen     | 2 dl / 1 dl | 13.00 / 9.00 |
| Zitronengrassuppe                        | 2 dl / 1 dl | 13.00 / 9.00 |
| Gemüsesuppe der Saison gemäss Küchenchef | 2 dl / 1 dl | 9.00 / 7.00  |
| Gazpacho Andaluz (kalte Suppe im Glas)   | 1 dl        | 9.00         |

### Begleitung nach Wahl

gemäss Begleitung Salate

## Vorspeisen

### **Pasta und Gnocchi**

Linguine 150 g 16.00

Gnocchi 150 g 17.00

**Sauce nach Wahl** inkl.

Schloss Pesto nach Saison

Pilzsauce mit Salbei

Kokos-Limettensauce mit Cashewnüssen

**Gemüse nach Wahl** inkl.

Spinat

Rucola

## Hauptspeisen

### Fleisch

|  |       |
|--|-------|
| Rinds-Hohrücken (CH) 150 g, Rotweinsauce und Kräuterbutter<br>am Stück gebraten und tranchiert (ab 10 Pers.)                             | 42.00 |
| Rindsbrasato (CH) 120 g, Rotwein-Gemüsesauce (ab 10 Pers.)   | 39.00 |
| Rindsfilet-Würfel (CH) 150 g, Portweinsauce<br>à la minute Gericht (bis max. 45 Pers.)<br>am Stück gebraten und tranchiert (ab 46 Pers.) | 48.00 |
| Lamm Nierstück (CH / IRL / NZ) 150 g, Kräuterkruste, Rotweinsauce  | 42.00 |
| Konfierte Entenkeule (F) 150 g, Portweinsauce (ab 20 Pers.)  | 36.00 |
| Maispoularden-Saltimbocca 150 g (CH / F), Weissweinsauce   | 36.00 |
| Wildgerichte mit Reh, Rentier, Hirsch, Elch, Wildente auf Anfrage.   |       |

### Fisch

|  |       |
|--|-------|
| 42 Grad Lachs (IRL / NOR) 140 g, leicht geräuchert,<br>frisches Tomaten-Concassé (ab 10 Pers.) | 37.00 |
|--|-------|

### Vegetarisch

ab 36.00

Die vegetarische Alternative wird durch unseren Küchenchef saisonal auf das Menu abgestimmt. Unseren Vorschlag erhalten Sie auf Ihrer Bankettofferte.

Beispiele:

Gemüse-Involtini, gefüllt mit Ricotta-Salbei, Gemüsesauce  
Auberginen-Ragout, Morchelsauce

### Sauce nach Wahl

|  |        |
|--|--------|
| Béarnaise, Choron (Béarnaise mit Tomatenmark), Hollandaise | + 4.00 |
| Chimi-Churri (frische Kräuter-Chili-Sauce mit Olivenöl)    | + 3.00 |
| Morchelsauce   | + 5.00 |

## 1 Beilage nach Wahl

inkl.

Kartoffelcake (ab 20 Pers.)

Kartoffelstock

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Gersotto mit Spinat

Polentacake

Linguine

Spätzli

Reis

## Gemüse nach Wahl

Marktgemüse, 2-3 saisonale Sorten gemäss Küchenchef

inkl.

Spargeln (Frühling bis 21. Juni)

+ 4.00

Grillgemüse (Peperoni, Aubergine, Zucchini, Cherrytomaten)

+ 5.00

## Nachservice

+ 7.00

Die Hauptgang Portionen können mit einem Nachservice ergänzt werden.

Die Servicemitarbeiter zirkulieren mit Platten und schöpfen pro Gast auf Wunsch zusätzlich 30 g Fleisch (bzw. Vegi Hauptkomponente) sowie Sauce und Beilagen nach. Diese Dienstleistung ist bei der Wahl eines 3-Gang Menüs sowie bei guten Essern empfohlen. Nur für alle Gäste buchbar.

Zeitbedarf: + ca. 30 Minuten muss in die Planung eingerechnet werden.

## Buffet

Ab 20 Personen sind Buffetvarianten der Menü Vorschläge mit einem Zuschlag von 20 % auf den Tellerservicepreis möglich.

## Grillbuffet

Gerne offerieren wir Ihnen Ihr individuelles Grillbuffet gemäss Ihren Wünschen.  
(ab CHF 68.00 bis CHF 98.00 pro Person)

## Menu Surprise Bankett

Unser Chef de Cuisine überrascht Sie auch jederzeit mit einem Gourmet-Degustationsmenu. Gemeinsam definieren wir ein Motto und besprechen Ihre Wünsche sowie das Budget pro Person exkl. Getränke.

## Desserts

### Käse

|  |       |
|--|-------|
| Freiburger Käsevariation, serviert, 100 g              | 16.00 |
| Freiburger Käsevariation, auf Dessertbuffet, pro 100 g | 14.00 |

### Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Tarte Tatin, Joghurtglace   | 12.00  |
| Schoggitarte, saisonales Parfait  | 12.00  |
| Panna cotta mit Holunder, marinierte Beeren   | 11.00  |
| Süßes zum Kaffee: hausgemachte Sablés und Bretzeli  | 4.00   |
| plus Schoggikugeln  | + 2.00 |
| plus Zitronentörtli   | + 2.00 |
| Dessertvariation  | 18.00  |
| 3 Dessertvarianten zur Wahl plus marinierte Beeren  |        |
| Tarte Tatin / Schoggitarte / Panna cotta mit Holunder / Joghurtglace / saisonales Parfait |        |

### Dessertbuffet à la Zuckerwerkstatt in Schwarzenburg (ab 20 Pers.) 35.00

Schoggichüechli, fruchtige Mini-Pâtisserie, verschiedene  
 Mini Moussegläsli, Zaubernüsse, verschiedene Pralinen,  
 XXL-Truffes, Panna cotta, Frucht-Lollies,  
 Schoggifrüchte (Saison), Bruchschoggi, Schoggitaler

Zusätzlich wählbar, Preis pro Position und Person 3.50  
 Macarons, Schoggibrunnen, Crème Brûlée, Mini-Cremeschnitten,  
 Glace, Apfelchüechli, Erdbeerchüechli (Saison)

### Torte

|   |       |
|---|-------|
| Hochzeitstorte auf Dessertbuffet à la Zuckerwerkstatt | inkl. |
| Hochzeitstorte mit Gedeckpreis                        | 7.00  |

Alle unsere Preise sind inkl. Service und MwSt.