

Idées de menus pour les banquets

Chers clients

Les quelques variantes que nous vous proposons ici vous permettront de composer votre menu de fête ou votre banquet. (pas d'offre à la carte !)

Quand vous aurez fait votre choix, nous vous recommanderons volontiers les vins pour accompagner votre menu.

La viande de veau, de bœuf, d'oie et d'agneau provient de producteurs de la région, exceptionnellement d'Irlande et de Nouvelle Zélande pour l'agneau. Dans notre offre, les poulardes de maïs viennent de France et les poissons de Suisse ou d'Europe.

Nos légumes proviennent pour la plupart des cultures maraîchères de la région et varient selon la saison.

Les fines herbes, baies et pommes proviennent du jardin du château, pour autant que les récoltes le permettent.

Nous nous réjouissons de vous servir, à vous et vos hôtes, des mets de qualité, savoureux et délicats.

Nous vous souhaitons un bon appétit. A votre santé !

L'équipe du château d'Ueberstorf

Apéro

Apéro individuel

	par portion
Petits feuilletés aux herbes du jardin 50 g	3
Amandes salées 20 g	3
Olives marinées aux herbes du château 30 g	4
Dip de légumes en verre (dès 10 pers.) 75 g	7
Focaccia au romarin avec huile d'olive et sel marin (dès 20 pers.) 100 g	3

par pièce

Dés de quiche façon château (dès 20 pers.)	4
Bretzel singinois, grand	3
Croissants au jambon petits (dès 10 pièces)	4
Crostini (dès 20 pers.) au choix avec viande, poisson ou végétarien	4
Plateaux de fromage ou de viande, accompagnement, différents pains, pour 100 g	dès 16

Paquets d'apéro

par personne

Très Mini

Petits gâteaux du bar / chips
 Olives marinées

5

Mini

Olives marinées
 Amandes salées
 Petits feuilletés aux herbes du jardin

9

Classic (dès 20 Pers.)

Olives marinées
 Amandes salées
 Petits feuilletés aux herbes du jardin
 Dés de quiche façon château
 Deux sortes de crostini (1x viande ou poisson, 1x végétarien)

21

Super Classic (dès 20 Pers.)

Olives marinées
 Amandes salées
 Petits feuilletés aux herbes du jardin
 Dés de quiche façon château
 Trois sortes de crostini (1x viande, 1x poisson, 1x végétarien)
 Focaccia au romarin avec huile d'olive et sel marin
 Dip de légumes en verre
 Chips

37

Entrées

Salade

Bouquet de salade avec graines et herbes fraîches 11

Vinaigrette au choix incl.

Sauce à salade française

Sauce à salade balsamique

Vinaigrette de Dijon

Accompagnement au choix

Vitello tonnato 60 g + 9

Cave à glace Saumon 60 g mariné au château, sauce à la moutarde, pain de malt + 8

Rillettes d'oie 40 g, sauce à la moutarde, pain de malt de Gänse-Ueli à Mittelhäusern + 9

Carottes violettes, noix croquantes, canneberges + 9

Focaccia-Crostini de saison selon le chef de cuisine avec burrata double crème de Noula + 7

Houmous au citron 60 g + 3

Soupe

Soupe au vin blanc à la fribourgeoise aux poires 2 dl / 1 dl 13 / 9

Soupe à la citronnelle 2 dl / 1 dl 13 / 9

Gaspacho andalou (soupe froide en verre) 1 dl 9

Pâtes et gnocchis

Linguine 150 g 18

Risotto 150 g 18

Sauce au choix incl.

Pesto du château de saison, épinards

Sauce aux champignons et à la sauge, épinards

Plats principaux

Viande

Côte de bœuf (CH) 150 g, Sauce au vin rouge et beurre aux fines herbes rôti à la pièce et coupé en tranches (dès 10 pers.)	44
Bœuf braisé (CH) 120 g, sauce au vin rouge et aux légumes (à partir de 10 pers.)	38
Filet de bœuf en dés (CH) 150 g, sauce au porto plat à la minute (jusqu'à 45 pers. max.) rôti à la pièce et coupé en tranches (dès 46 pers.)	62
Quasis d'agneau (CH / IRL / NZ) 150 g, croûte aux herbes de saison, sauce au vin rouge rôti à la pièce et coupé en tranches	42
Rillettes d'oie (CH) 130g, sauce au porto (dès 10 pers.) de Gänse-Ueli à Mittelhäusern	42
Saltimbocca de poularde de maïs 150 g (CH / F), velouté de vin blanc	38
Plats de gibier avec chevreuil, renne, cerf, élan, canard sauvage sur demande.	

Poisson

Saumon 42 °C (IRL / NOR) 140 g, légèrement fumé, sauce de saison	38
--	----

Végétarien

dès 36

L'alternative végétarienne est adaptée au menu par notre chef de cuisine en fonction de la saison. Vous recevrez notre proposition sur votre offre de banquet.

Sauce au choix

Béarnaise, choron (Béarnaise aux tomates), hollandaise	+ 4
Chimi-Churri (sauce fraîche à l'huile d'olive, aux herbes et au chili)	+ 4
Sauce aux morilles	+ 5

1 garniture au choix

incl.

Cake aux pommes de terre au thym citronné

Purée de pommes de terre

Pommes de terre au romarin

Gratin de pommes de terre

Risotto en cocotte

Polenta crémeuse au parmesan

Linguine

Riz aux graines de pavot

Légumes au choix

Légumes du marché, 2-3 variétés de saison selon le chef de cuisine

incl.

Asperges du Seeland env. 120 g / 3 pièces (du printemps au 21 juin)

+ 6

Légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes, tomates cerises)

+ 4

Deuxième service

+ 7

Filet de bœuf +9

Les portions du plat principal peuvent être complétées par un service supplémentaire.

Le personnel de service circule avec des assiettes et sert 30 g supplémentaires de viande (ou de composant principal végétarien) ainsi que de la sauce et des accompagnements par invité, sur demande. Ce service est recommandé lors du choix d'un menu à trois plats ainsi que pour les bons mangeurs. Réservable uniquement pour tous les invités.

Temps nécessaire : + env. 30 minutes doivent être pris en compte dans la planification.

Buffet

Les propositions de menu peuvent être servies en variantes buffet à partir de 20 personnes, et contre un supplément de 20 % sur le prix du service à l'assiette.

Buffet de grillades

Nous préparons volontiers votre buffet de grillades personnalisé selon vos souhaits.
(à partir de CHF 68.00 à CHF 98.00 par personne)

Menu Surprise Banquet

Notre chef de cuisine vous surprend à tout moment avec un menu de dégustation gourmet. Nous définissons ensemble un thème et discutons de vos souhaits ainsi que votre budget par personne, boissons non comprises.

Desserts

Fromage

Variation de fromages de la région, service d'assiette, 3 pièces de 20 g avec accompagnement de fromage, panforte, différents pains	12
Fromage de la région en morceau, sur le buffet de desserts, par 100 g avec accompagnement de fromage, panforte, différents pains	16

Dessert fait maison

Tarte Tatin de saison, glace au yaourt, noix caramélisées	12
Tarte au chocolat, parfait de saison, cristaux de Moscato	12
Panna cotta à la noix de coco, baies marinées, meringue au citron	12
Douceurs avec le café : sablés et bretzels	4
plus truffe au chocolat	+ 2
plus tartelette au citron	+ 2
Variation de desserts	18.00
3 variantes de desserts au choix, plus les baies marinées	
Tarte Tatin / Tarte au chocolat / Panna cotta / Glace au yaourt / Parfait de saison	

Buffet de desserts "à la Zuckerwerkstatt" (dès 20 pers.)

Vous réservez le buffet de desserts directement auprès de Chantal Hirsbrunner de la Zuckerwerkstatt et informez le château d'Ueberstorf lors de la discussion des menus sur place.

Prix des couverts, facturés par le château d'Ueberstorf	7
Exemple de buffet, offre/facture directement de la Zuckerwerkstatt	dès 28
Petits gâteaux au chocolat, mini-pâtisserie fruitée, différentes mousses en mini-verre, noix magiques, différents pralinés, XXL-Truffes, Panna cotta, sucettes fruitées, fruits en chocolat (saison), chocolat à la casse, thaler en chocolat	

Gâteau

Gâteau (de mariage) sur buffet de desserts "à la Zuckerwerkstatt"	incl.
Gâteau (de mariage) avec prix du couvert	7

Tous nos prix incluent le service et la TVA.