

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

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

Kräuter 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“.

Team Schloss Ueberstorf

## Apéro

### Apéro individuell

pro Portion

Blätterteigfondellen mit Gartenkräutern 50 g	3
Salzmandeln 20 g	3
Oliven eingelegt in Schlosskräuter 30 g	4
Gemüsedipp im Glas oder auf der étagère (ab 10 Pers.) 75 g	7
Rosmarin Focaccia mit Olivenöl und Meersalz (ab 20 Pers.) 100 g	3

### pro Stück

Schlossquiche Würfel (ab 20 Stück)	4
Sensler Bretzel gross	3
Schinkengipfeli klein (ab 10 Stück)	4
Crostini (ab 20 Stück) nach Wahl mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch	4
Käse- und Fleischplatten, Käse-/Fleischbegleiter, verschiedene Brote, pro 100 g	ab 16

### Apéro Pakete

pro Person

#### Très Mini

5

Bargebäck / Chips  
Marinierte Oliven

#### Mini

9

Marinierte Oliven  
Salzmandeln geröstet  
Blätterteigfondellen mit Gartenkräutern

#### Classic (ab 20 Pers.)

21

Marinierte Oliven  
Salzmandeln geröstet  
Blätterteigfondellen mit Gartenkräutern  
Schlossquiche Würfel  
Zweierlei Crostini (1x Fleisch oder Fisch, 1x Vegi)

#### Super Classic (ab 20 Pers.)

37

Marinierte Oliven  
Salzmandeln  
Blätterteigfondellen mit Gartenkräutern  
Schlossquiche Würfel  
Dreierlei Crostini (1x Fleisch, 1x Fisch, 1x Vegi)  
Rosmarin Focaccia mit Olivenöl und Meersalz  
Gemüsedip im Glas  
Chips

## Vorspeisen

### Salat

Saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen und frischen Kräutern 11

#### Dressing nach Wahl

inkl.

Französisches Dressing

Balsamico Dressing

Dijon-Vinaigrette

#### Begleitung nach Wahl

Vitello tonnato 60 g + 9

Eiskeller Lachs 60 g im Schloss gebeizt, Senfsauce, Malzbrot + 8

Schloss-Terrine der Saison 40 g, Senfsauce, Malzbrot + 6

Frühling: Kaninchen (CH) / Sommer: Rindsbrust (CH) / Herbst & Winter: Wildschwein (CH / DE)

Gemüse Panna cotta der Saison 90 g + 5

Frühling: weisser Spargel / Sommer: Kresse / Herbst: Kürbis / Winter: Rüebl

Focaccia-Crostini der Saison 75 g + 5

Frühling: Radiesli & Bärlauch / Sommer: Tomate & Mozzarelini von Noula /

Herbst: Pilz & Creme fraîche / Winter: Brie & Feige

Zitronen-Hummus 60 g + 3

Burrata à la double crème von Noula 60 g, Tomaten-Concassée + 4

### Suppe

Freiburger Weissweinsuppe mit Birnen 2 dl 13

Crème Ninon (grüne Erbsensuppe), Weisswein-Schaum 2 dl 13

Gazpacho Andaluz (kalte Suppe im Glas) 1 dl 9

Gurken-Feta-Kaltschale (kalte Suppe im Glas) 1 dl 9

### Pasta und Risotto

Linguine 120 g 18

Risotto 120 g 18

#### Sauce nach Wahl

inkl.

Schloss Pesto der Saison, Noula Mozzarellini von Noula, Spinat

Pilzsauce mit Salbei, Mozzarellini von Noula Spinat

## Hauptspeisen

### Fleisch

Rinds-Hohrücken (CH) 150 g, Rotweinsauce und Kräuterbutter am Stück gebraten und tranchiert (ab 10 Pers.)	44
Rindsbrasato (CH) 120 g, Rotwein-Gemüsesauce (ab 10 Pers.)	38
Rindsfilet-Würfel (CH) 150 g, Portweinsauce à la minute Gericht (bis max. 45 Pers.) am Stück gebraten und tranchiert (ab 46 Pers.)	62
Lamm-Nierstück (CH / IRL / NZ) 150 g, Kräuterkruste der Saison, Rotweinsauce am Stück gebraten und tranchiert	42
Kalbs-Nierstück (CH), Rotweinsauce am Stück gebraten und tranchiert	54
Maispouarden-Saltimbocca 150 g (CH / F), Weissweinsauce	38
Wildgerichte mit Reh, Rentier, Hirsch, Elch, Wildente auf Anfrage.	

### Fisch

42 Grad Lachs (IRL / NOR) 140 g, leicht geräuchert, Sauce der Saison	38
--	----

### Vegetarisch

ab 32

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

### Sauce nach Wahl

Béarnaise, Choron (Béarnaise mit Tomatenmark), Hollandaise	+ 3
Chimi-Churri (frische Kräuter-Chili-Sauce mit Olivenöl)	+ 3
Morchelsauce	+ 4

## 1 Beilage nach Wahl

inkl.

Kartoffelcake mit Zitronenthymian  
Kartoffelstock  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Risotto im Cocotte  
Cremige Polenta mit Parmesan  
Linguine  
Basmatireis mit Mohn

## Gemüse nach Wahl

Marktgemüse, 2-3 saisonale Sorten gemäss Küchenchef	inkl.
Seeländer Spargeln ca.120 g / 3 Stück (Saison Frühling bis 21. Juni)	+ 6
Grillgemüse (Peperoni, Aubergine, Zucchetti, Cherrytomaten)	+ 4

## Nachservice

+ 7

Rindsfilet Hauptgang + 9

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 Menus 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 69.00 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

Regionale Käsevariation, serviert, 3 Stück à 20 g, Käsebegleiter, Panforte, verschiedene Brote	12
Regionaler Käse am Stück, auf Dessertbuffet, pro 100 g, Käsebegleiter, Panforte, verschiedene Brote	16

### Desserts hausgemacht

Tarte Tatin der Saison, Joghurtglace, karamellierte Nüsse Frühling: Rhabarber / Sommer: Kirsche / Herbst: Quitte / Winter & ganzjährig: Apfel oder Birne	12
Schoggitarte, 1 Kugel Glace nach Wahl: Vanille oder Mangosorbet, Moscato-Kristalle	12
Holunder Blüten Panna cotta, marinierte Beeren, Zitronen-Meringue (vegane Variante mit Kokosmilch möglich)	12
Weisses Schokoladen-Mascarpone Tartelet der Saison Frühling: Rhabarber / Sommer: Erdbeeren / Herbst & Winter: Heidelbeere	15
Süßes zum Kaffee: hausgemachte Sablés, Amaretti, Bretzeli plus Schloss-Schoggitrüffel plus Zitronentörtli	4 + 2 + 2
Dessertvariation	18
Eine Variation mit drei Komponenten nach Wahl: ½ Tarte Tatin / Schoggitarte-Würfel / Holunder oder Kokos Panna cotta / Mini-Dessert im Glas (div. Sorten) / 1 Kugel Glace (Joghurt / Vanille / Mangosorbet) inklusive marinierte Beeren und Moscatokristalle	

### Dessertbuffet von der Zuckerwerkstatt in Schwarzenburg (ab 20 Pers.)

Das Dessertbuffet reservieren Sie direkt bei Chantal Hirsbrunner von der Zuckerwerkstatt und informieren Schloss Ueberstorf bei der Menubesprechung vor Ort.

Gedeckpreis, von Schloss Ueberstorf verrechnet	7
Beispielbuffet, Offerte/Rechnung direkt von der Zuckerwerkstatt Schoggichüechli, fruchtige Mini-Patisserie, verschiedene Mini Moussegläsi, Zaubernüsse, verschiedene Pralinen, XXL-Truffles, Panna cotta, Frucht-Lollies, Schoggifrüchte (Saison), Bruchschoggi, Schoggitaler	ab 28

### Torte

(Hochzeits-) Torte auf Dessertbuffet von der Zuckerwerkstatt	inkl.
(Hochzeits-) Torte mit Gedeckpreis	7

Alle unsere Preise sind inkl. Service und MwSt.