

Menu Ideen Bankette

Liebe Gäste

Für Ihre Festtafel haben wir eine Auswahl an sorgfältig komponierten Gerichten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr persönliches Menu zusammenstellen können.

Bei der Auswahl unserer Zutaten legen wir grossen Wert saisonale und hochwertige Produkte. Wir pflegen eine enge Zusammenarbeit mit Lieferanten aus der Region. Für unsere Fleisch- und Fischgerichte sowie Brotwaren setzen wir vorwiegend auf Schweizer Qualität. Allfällige Ausnahmen ausgewählter Spezialitäten werden transparent ausgewiesen. Kräuter und Äpfel kommen, soweit die Ernte reicht, direkt aus unserem Schlossgarten.

Wir begleiten Sie mit kreativen Ideen und persönlicher Beratung, damit Ihr besonderer Anlass zu einem genussvollen und unvergesslichen Erlebnis wird.

Besten Dank informieren Sie uns bei der Menubesprechung über allfällige Unverträglichkeiten Ihrer Gäste. Das Team passt die Gerichte gerne auf die entsprechenden Bedürfnisse an oder serviert eine bekömmliche Alternative.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit liebevoll zubereiteten, schmackhaften und sinnlichen Gerichten zu verwöhnen und wünschen Ihnen „**bon appétit et santé**“.

Ihr Schloss Ueberstorf Team

Stefanie Zülli, Gastgeberin Phil Thornton, Küchenchef Zia Zamani, Chef de Service

Unsere Lieferanten

Fleisch	Metzgerei Lehmann, Ueberstorf Metzgerei Spahni, Zollikofen
Fisch	Fideco, Murten
Gemüse und Früchte	Bieri, Neuenegg
Brot	Bäckerei Brotbrösmeli, Ueberstorf
Milchprodukte	Chees Gourmet, Tafers NOULA La nouvelle Laiterie, Mézières Käserei Obermetteln, Ueberstorf
Wein	Tenuta Aione, Toskana (Partnerbetrieb) MAISON Hammel, Terres de vins, Rolle Terra Vigna, Utzenstorf Passion du Vins, Bern Gurtner's Weingrotte, Courtepin

Alle unsere Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Apéro

Apéro individuell

	pro Portion
Blätterteigrondellen mit Gartenkräutern 50 g	3
Salzmandeln 20 g	3
Salzige Sablés mit Parmesan 2 Stück	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	4

pro Stück

Schlossquiche Würfel	4
Sensler Bretzel gross	3
Schinkengipfeli klein	4
Crostini (ab 20 Stück) nach Wahl mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch	4.5
Käse- und Fleischplatten, Käse-/Fleischbegleiter, verschiedene Brote, pro 100 g	ab 16

Apéro Pakete

	pro Person
Très Mini	6
Bargebäck Tortilla Chips Marinierte Oliven	
Mini	9
Marinierte Oliven Salzmandeln geröstet Blätterteigrondellen mit Gartenkräutern	
Classic (ab 20 Pers.)	21
Marinierte Oliven Salzmandeln geröstet Blätterteigrondellen mit Gartenkräutern Schlossquiche Würfel Zweierlei Crostini (1x Fleisch oder Fisch, 1x Vegi)	
Super Classic (ab 20 Pers.)	37
Marinierte Oliven Salzmandeln Blätterteigrondellen mit Gartenkräutern Schlossquiche Würfel Dreierlei Crostini (1x Fleisch, 1x Fisch, 1x Vegi) Rosmarin Focaccia mit Olivenöl und Meersalz Gemüsedip Tortilla Chips	

Vorspeisen (1 bis 3 Gänge)

Salat

Saisonale Blattsalate, geröstete Kerne, frische Kräuter 11

Dressing nach Wahl inkl.

Französisches Dressing

Balsamico Dressing

Dijon-Vinaigrette

Begleitung nach Wahl

Vitello (CH) tonnato 60g + 9

Eiskeller Lachs (IRL | NOR) 60 g im Schloss gebeizt, Senfkaviar, eingelegter Fenchel + 8

Tartelett mit Tomaten und Ziegenkäse + 8

Gemüse Panna cotta der Saison 90 g + 6

Frühling: Bärlauch | Sommer: Kresse | Herbst: Kürbis | Winter: Rüebli

Focaccia-Crostini der Saison 75 g + 6

Frühling: Radiesli & Bärlauch | Sommer: Tomate & Mozzarellini von Noula |

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

Crevettencocktail (Wildfang NW-Atlantik) 50 g + 9

Zitronen-Hummus 60 g + 3

Burrata à la double crème von Noula 60 g + 5

Frühling & Sommer: Tomaten-Concassée | Herbst & Winter: Randen-Concassée

Suppe

Freiburger Weissweissuppe mit Birnen 13

Gemüsesuppe der Saison 13

Frühling: Spargel | Sommer: Tomaten-Basilikum | Herbst: Kürbis

Winter: Crème Dubarry (Blumenkohl) | Ganzjährig: Pilz

Gazpacho Andaluz (kalte Suppe im Glas mit Röhrl)

11

Vichyssoise (kalte Kartoffel-Lauch-Suppe im Glas mit Röhrl)

11

Wassernelonen-Gurke-Kaltschale mit Prosecco (kalte Suppe im Glas mit Röhrl)

13

Fisch

Alpenzander (CH) 90g, Beurre blanc, Erbsenpüree, Spinat 31

Der AlpenZander stammt aus der Walliser Indoor-Aquafarm in Susten, wo er in einem kontrollierten Wasserkreislauf ohne Antibiotika heranwächst. Das Resultat ist ein hochwertiger Speisefisch mit festem Weissfleisch, der unter strengen Schweizer Tierschutzstandards produziert wird.

42 Grad Lachs (IRL | NOR) 70 g, leicht geräuchert, Sauce der Saison 29

Wolfsbarsch (GRC | TUR), 70 g, Sauce Vierge, Bohnensalsa 27

Hauptspeisen

Fleisch

Rinds-Hohlrücken (CH) 150 g, Rotweinsauce und Kräuterbutter am Stück gebraten und tranchiert (ab 10 Pers.)	44
Rinds-Entrecote (CH) 150 g, Rotweinsauce und Kräuterbutter am Stück gebraten und tranchiert (ab 10 Pers.)	49
Rindsbrasato (CH) 120 g, Rotwein-Gemüsesauce (ab 10 Pers.)	39
Rindsfilet-Würfel (CH) 150 g, Portweinsauce à la minute Gericht (bis max. 45 Pers.) am Stück gebraten und tranchiert (ab 10 Pers.)	62
Rindsfilet Wellington (CH) 150 g, Trüffeljus (bis 20 Pers.)	73
Lamm-Nierstück (CH IRL NZ) 150 g, Kräuterkruste, Rotweinsauce am Stück gebraten und tranchiert	42
Kalbs-Nierstück (CH), Kräuterkruste, Rotweinsauce am Stück gebraten und tranchiert	55
Maispoularden-Brust (FR) 150 g (F), Senf-Velouté nach Wahl gefüllt mit Dörrtomate & Mozzarella Chorizo & Frischkäse	36 + 5

Andere Fleischgerichte (wie zum Beispiel Schwein, Magret de canard und Lammhaxe) sowie Wildgerichte mit Reh, Hirsch, Wildente offerieren wir gerne auf Anfrage.

Vegetarisch

ab 32

Die vegetarische Alternative wird durch unseren Küchenchef saisonal auf das Menu abgestimmt.
Wir wählen ein Gemüse der Saison und kreieren ein festliches, fleischloses Gericht.
Unseren Vorschlag erhalten Sie auf Ihrer Bankettofferte.

Frühling | Sommer: Frühlingsrüebli, Portobello-Pilz, Aubergine
Herbst | Winter: Sellerie, Chicorée, Topinambur

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.

- Herzoginkartoffel (Pomme Duchesse)
Kartoffelstock
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
„Crushed Potatoes“ (zerdrückte Babykartoffeln)
Risotto serviert in der Cocotte (bis maximal 50 Personen)
Cremige Polenta mit Parmesan
Linguine
Pilawreis

Gemüse nach Wahl

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

Nachservice

Rindsfilet Hauptgang	+ 7
Wellington ohne Nachservice	+ 9

Die Hauptgang Portionen können mit einem Nachservice ergänzt werden.
Die Servicemitarbeiter zirkulieren mit Platten und schöpfen pro Guest 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 gerne mit einem saisonalen 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, Joghurtglace, karamellisierte Nüsse (klassisch mit Apfel auf Wunsch mit Birne oder Ananas möglich)	12
Schokoladenbrownie, Vanilleglace, Schokoladensauce, Honigkrokant	12
Panna cotta mit Buttermilch, marinierte Beeren oder Früchte der Saison, Lemon Curd (vegane Variante mit Kokosmilch möglich)	12
Cheesecake der Saison Frühling: Rhabarber Sommer: Erdbeeren Herbst & Winter: Salz-Karamell	14
Zitronentörtli mit Meringue, Himbeersorbet	14
Süßes zum Kaffee: hausgemachte Sablés, Amaretti, Bretzeli plus Schloss-Schoggitrüffel plus Mini-Zitronentörtli	5 + 2 + 2
Dessertvariation mit drei Komponenten nach Wahl ½ Tarte Tatin Schokoladenbrownie Cheesecake der Saison Mini Zitronentörli mit Meringue Mini-Dessert im Glas (verschiedene Sorten) 1 Kugel Glace (Joghurt Vanille Himbeersorbet) inklusive marinierte Beeren oder Früchte der Saison und Garnitur	18

Dessertbuffet Schloss Ueberstorf (ab 25 Pers.)	28
---	----

Das Dessertbuffet besteht aus verschiedenen Dessertkreationen in Fingerfoodgrößen und wird von unserem Küchenchef zusammengestellt. Gerne stimmen wir das Angebot auf das Aroma der (Hochzeits-) Torte ab, damit der süsse Abschluss vielseitig bleibt.

Verschiedene Mini-Desserts im Glas (Cremedesserts und Mousses)
Schokoladenbrownie | Zitronentörtli | Cheesecake
Kuchenwürfel mit Fruchtfüllung (z.B. Streuselkuchen oder Bake Well Tarte)
Meringue | Doppelrahm | marinierte Beeren oder Früchte der Saison oder Kompott

Torte aus unserem Partnerbetrieb oder individuelle Bestellung bei einer Confiserie

(Hochzeits-) Torte auf Dessertbuffet Schloss Ueberstorf	inkl.
(Hochzeits-) Torte mit Gedeckpreis	7

*Nach dem Anschneiden der Torte erfolgt der Service am Buffet oder das Anrichten in der Küche.
Ein Mitarbeiter übernimmt das Schneiden mit einer speziellen Schnitttechnik, sodass alle Gäste ein Stück Torte erhalten. Diese Leistungen sind im Gedeckpreis inkludiert.*