

## Idées de menus pour les banquets

Chers clients

Pour votre table de fête, nous avons préparé une sélection de plats soigneusement composés, parmi lesquels vous pouvez créer votre menu personnalisé.

Dans le choix de nos ingrédients, nous attachons une grande importance aux produits de saison et de haute qualité. Nous entretenons une collaboration étroite avec des fournisseurs locaux. Pour nos plats de viande et de poisson ainsi que pour nos pains, nous privilégions la qualité suisse. Les éventuelles exceptions concernant des spécialités sélectionnées sont indiquées de manière transparente. Les herbes et les pommes proviennent, dans la mesure de la récolte, directement de notre jardin du château.

Nous vous accompagnons avec des idées créatives et des conseils personnalisés afin que votre événement particulier devienne une expérience savoureuse et inoubliable.

Nous vous remercions de nous informer lors de la discussion du menu de toute intolérance éventuelle de vos invités. Notre équipe adapte volontiers les plats aux besoins spécifiques ou propose une alternative facilement digestible.

Nous sommes heureux de vous offrir, à vous et à vos invités, des plats préparés avec attention, pleins de caractère et d'harmonie, et vous souhaitons un bon appétit. A votre santé !

L'équipe du château d'Ueberstorf

Stefanie Züllli, responsable du château   Phil Thornton, chef de cuisine   Zia Zamani, chef de service

### Nos fournisseurs

Viande	Boucherie Lehmann, Ueberstorf Boucherie Spahni, Zollikofen
Poisson	Fideco, Morat
Légumes et fruits	Bieri, Neuenegg
Pain	Boulangerie
Produits laitiers	Chees Gourmet, Tafers NOULA La nouvelle Laiterie, Mézières Fromagerie Obermetteln, Ueberstorf
Vin	Tenuta Aione, Toskana (domaine partenaire) MAISON Hammel, Terres de vins, Rolle Terra Vigna, Utzenstorf Passion du Vin, Bern Gurtner's Weingrotte, Courtépin

Tous nos prix sont indiqués en CHF et comprennent le service ainsi que la TVA.

# Apéro

## Apéro individuel

	par portion
Petits feuilletés aux herbes du jardin 50 g	3
Amandes salées 20 g	3
Sablés salés au parmesan 2 pièces	3
Olives marinées aux herbes du château 30 g	4
Dip de légumes en verre ou sur l'étagère (dès 10 pers.) 75 g	7
Focaccia au romarin avec huile d'olive et sel marin (dès 20 pers.) 100 g	4

	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.)	4.5
au choix avec viande, poisson ou végétarien	
Plateaux de fromage ou de viande, accompagnement, différents pains, pour 100 g	dès 16

## Paquets d'apéro

	par personne
<b>Très Mini</b>	6
Petits gâteaux du bar   chips Olives marinées	
<b>Mini</b>	9
Olives marinées Amandes salées Petits feuilletés aux herbes du jardin	
<b>Classic</b> (dès 20 Pers.)	21
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)	
<b>Super Classic</b> (dès 20 Pers.)	37
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	

## Entrées (1 à 3 plats)

### 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 (CH | ESP) 60 g + 9

Saumon mariné (IRL | NOR) 60 g au château façon finlandaise « Eiskeller-Lachs », caviar de moutarde, fenouil mariné + 8

Tartelette aux tomates et au fromage de chèvre + 8

Panna cotta aux légumes de saison 90 g + 6

Printemps : ail des ours | été : cresson | automne : courge | hiver : carottes

Focaccia-Crostini de saison + 6

Printemps : radis & ail des ours | été : tomate & mozzarelini de Noula |

automne : champignon & crème fraîche | hiver : Brie & figue

Cocktail de crevettes (pêche sauvage, Atlantique Nord-Ouest) 50 g + 9

Houmous au citron 60 g + 3

Burrata à la double crème de Noula 60 g + 5

Printemps & été : concassée de tomates | automne & hiver : Concassée de betteraves rouges

### Soupe

Soupe au vin blanc à la fribourgeoise aux poires 13

Soupe de légumes de saison 13

Printemps : asperges | été : tomates-basilic | automne : potiron

hiver : crème Dubarry (chou-fleur) | toute l'année : champignon

Gazpacho Andaluz (soupe froide servie dans un verre avec paille) 11

Vichyssoise (soupe froide de pommes de terre et poireaux servie dans un verre avec paille) 11

Soupe froide pastèque-concombre au prosecco (soupe froide servie dans un verre avec paille) 13

### Poisson

Sandre des Alpes (CH) 90 g, beurre blanc, purée de petits pois, épinards 31

*Le sandre des Alpes provient de la ferme aquacole intérieure du Valais à Susten, où il grandit dans un circuit d'eau contrôlé sans antibiotiques. Le résultat est un poisson de qualité à chair blanche ferme, produit selon les strictes normes suisses de protection des animaux.*

Saumon à 42 degrés (IRL | NOR) 70 g, légèrement fumé, sauce de saison 29

Loup de mer (GRC | TUR), 70 g, sauce vierge, salsa aux haricots 27

## 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
Entrecôte 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.)	49
Bœuf braisé 48 heures (CH) 120 g, sauce au vin rouge et aux légumes (à partir de 10 pers.)	39
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
Filet de bœuf Wellington (CH) 150 g, jus de truffe (jusqu'à 20 personnes)	73
Carré d'agneau (CH   IRL   NZ) 150 g, croûte aux herbes, sauce au vin rouge rôti à la pièce et coupé en tranches	42
Filet de veau (CH), croûte d'herbes, sauce au vin rouge rôti à la pièce et coupé en tranches (dès 10 pers.)	54
Blanc de poulet de maïs (FR) 150 g (F), velouté à la moutarde au choix farci de tomate séchée & mozzarella   chorizo & fromage frais	36 + 5

D'autres plats de viande (comme le porc, le magret de canard et le jarret d'agneau) ainsi que des gibiers tels que le chevreuil, le cerf ou le canard sauvage sont disponibles sur demande.

### Végétarien

dès 32

L'alternative végétarienne est adaptée au menu par notre chef de cuisine en respectant la saison. Nous choisissons un légume de saison et créons un plat festif sans viande. Vous recevrez notre proposition sur votre offre de banquet.

Printemps | été : carottes printanières, champignons Portobello, aubergine  
Automne | hiver : Céleri, chicorée, topinambour

### Sauce au choix

Béarnaise, choron (Béarnaise aux tomates), hollandaise	+ 3
Chimi-Churri (sauce fraîche à l'huile d'olive, aux herbes et au chili)	+ 3
Sauce aux morilles	+ 4

## 1 garniture au choix

incl.

Pomme Duchesse  
 Purée de pommes de terre  
 Pommes de terre au romarin  
 Gratin de pommes de terre  
 „Crushed Potatoes“ (pommes de terre nouvelles écrasées)  
 Risotto en cocotte (jusqu'à 50 personnes maximum)  
 Polenta crémeuse au parmesan  
 Linguine  
 Riz pilaf

## 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
Brocolini (de juin à octobre)	+ 4
Légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes, tomates cerises)	+ 4

## Deuxième service

	+ 7
Filet de bœuf	+ 9
Wellington sans deuxième service	

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 buffets comprenant des entrées, des plats principaux, des desserts ou un brunch sont possibles à partir de 25 personnes. Pour des banquets de plus petite taille, nous recommandons un service à l'assiette ou une tavolata (plusieurs composantes servies au centre de la table).

## Buffet de grillades

Nous préparons volontiers votre buffet de grillades personnalisé selon vos souhaits. (à partir de CHF 69.00 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, glace au yaourt, noix caramélisées (classique avec des pommes | possible avec des poires ou des ananas sur demande) 12

Brownie au chocolat, glace à la vanille, sauce au chocolat, croquant au miel 12

Panna cotta au babeurre, baies marinées ou fruits de saison, lemon curd (variante vegan & sans lactose possible avec du lait de coco) 12

Cheesecake de saison Printemps : rhubarbe | été : fraises | automne & hiver : caramel salé 14

Tartelettes au citron avec meringue, sorbet framboise 14

Douceurs avec le café : sablés, amaretti et bricelets (Bretzeli) plus truffe au chocolat plus tartelette au citron 5  
+ 2  
+ 2

Variation de desserts avec trois composants au choix 18

½ Tarte Tatin | Brownie au chocolat | Cheesecake de saison | Mini tartelette au citron avec meringue | Mini-dessert en verre (différentes variétés) | 1 boule de glace (yaourt | vanille | sorbet framboise)  
y compris des baies marinées ou des fruits de saison et garniture

**Buffet de desserts Schloss Ueberstorf** (à partir de 25 personnes) 28

Le buffet de desserts propose différentes créations en format bouchée, conçues par notre chef. Nous pouvons également harmoniser l'offre avec les saveurs du gâteau (de mariage) pour que la conclusion sucrée soit variée et raffinée.

Différents mini-desserts en verre (crèmes dessert et mousses)  
Brownie au chocolat | Tartelettes au citron | Cheesecake  
Carrés de gâteau avec garniture de fruits (par ex. gâteau aux miettes ou tarte Bakewell)  
Meringue | double crème | baies marinées ou fruits de saison ou compote

### Gâteau de notre partenaire ou commande individuelle en confiserie

Gâteau (de mariage) sur le buffet de desserts Schloss Ueberstorf incl.

Gâteau (de mariage) avec prix du couvert 7

*Après la première découpe du gâteau, le service pour vos invités se fait au buffet ou le dressage en cuisine. Un membre du personnel se charge de la découpe avec une technique spéciale, afin que chaque invité reçoive une part. Ces prestations sont incluses dans le prix par couvert.*