



Berggasthaus Chrüzegg

Bankett - Menü Saison 2016 weiss Gedeckt

Das Berggasthaus Chrüzegg bietet sich an für Hochzeiten, Familienfeste, Vereins und Firmenanlässe

Gemütliches Bergrestaurant ca. 45 Plätze
Saal für Familien- und Vereinsnässe
ca. 80 Plätze

Gartenrestaurant ca. 150 Plätze

2 Doppelzimmer mit Dusche WC

3 Doppelzimmer mit fliessend Wasser
Etagen Dusche und WC

2 x5er 1 x7er und 2 x6er 1 x4er
Mehrbettzimmer „Familienzimmer“ Etagen WC
Dusch und Waschraum

14er Massenlager Etagen WC Dusche und
Waschraum im Haus.

Massenlager in einer Hütte ca. 70 m vom
Haus entfernt.

1 x 4er 1 x 6er/1 x 23er Massenlager
1 x 4er Mehrbettzimmer mit Waschgelegenheit
Dusche und WC

Gerne unterstützen wir Sie bei der Menü- und Eventplanung.

Familie Robert und Maria Manser-Ammann

Was Sie noch wissen sollten!

Menüwahl

Die Menüvorschläge überreichen wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir bitten Sie aus diesen Menüvorschlägen einheitlich zu wählen. Gerne beraten wir Sie für alle Details wie Aperitif, Getränke / Weine, Tischdekoration, Tischordnung, Unterhaltung, technische Hilfsmittel usw.

Zeitraumen

Die Bankettmenüs/-weine sollten mindestens eine Woche zum Voraus bestellt werden.

Vegetarisch

Für Vegetarier versuchen wir immer etwas Passendes zum Menü zusammenzustellen.

Kinder

Für die Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Natürlich servieren wir aber auch Kinderportionen von demselben Menü wie die Erwachsenen.

Für den Service mitgebrachter Torten berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag von Fr. 3.00

Weine

Es ist für uns von Vorteil, wenn Sie den Wein für Ihren Anlass zum Voraus bestellen, so können wir Ihnen den Wein in der richtigen Temperatur servieren und in genügender Menge im Keller etwas ruhenlassen.

Mitgebrachte Weine kosten [Fr. 20.00 Zapfengeld](#).

Tischen

Normalerweise wird der Saal erst kurze Zeit vor dem Anlass gedeckt. Das Einrichten von Musikanlagen und Tischdekorationen können daher meistens erst kurz vor dem Anlass erfolgen. Das Aufstellen von Tischkärtchen übernehmen wir gerne, anhand des dazugehörigen Sitzplanes und mit den nach Tischen sortierten Kärtchen.

Saal

[Wunderkerzen sind nicht erlaubt!](#)

Zimmer

Bei Gruppen müssen die Zimmer gefüllt werden. Bei nicht gefüllten Zimmern verrechnen wir [pro leeres Bett Fr. 20.00](#)

Zimmereinteilungen müssen durch die Festorganisatoren gemacht werden.

Verlängerungskosten

[Ab 01.00 Uhr](#) verrechnen wir für jede angebrauchte Stunde [Fr. 50.00](#)

Preise

Preise sind alle in Schweizer Franken und inklusive 8.0 % Mehrwertsteuer.

Bezahlung

Bar oder auf Rechnung, EC Card ab Fr. 20.00

Fleischherkunft

Fleisch beziehen wir wenn möglich von den Verarbeitungsbetrieben und Produzenten aus der Region

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Südamerika

Poulet: Schweiz, Europa, Südamerika, Ungarn

Vorschläge für Apero

- Chrüzeggbrettli mit Schüblig oder Bratwurst
-
- verschiedene Chrüzegg Käseschnittchen
- Salznüsse, Chips, Salzstengeli
- Dreierlei gefüllte Tortillas
- Käse, Fleischplatte
- Gemüsetips mit drei versch. Tipsaucen
- Meterbrot
Genaueres über Füllung und Zusammenstellung usw. bei der Menübesprechung

Getränke Vorschlag

- div. Weissweine
- Holder-Wy, erfrischend mit wenig Alkohol
- Früchtebowle, Früchte je nach Saison
- Natura Chrüzeggwasser
- Citrona Chrüzegg-Limonade
- Orangensaft

Vorschläge für Vorspeisen:

- Frische Melonen mit Rohschinken
- Geräucherter Lachs mit Merrettichschaum auf Baguette garniert mit Salatbouquet
- Chrüzegg Alpkäse Speckspieß mit Salatstrauß Himbeervinigrette
- Geräucherte Entenbrust an Orangensauce und Nüsslisalat
- Gemüse – Käse Teigschnecken mit Salatbouquet

Bankettmenü: Tische festlich weisgedeckt

Suppen:

- Bouillon mit Flädli
- Bouillon mit Gemüsestreifen
- Chrüzegg Mostsuppe mit Speck
- Karottencrèmesuppe
- Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
- Gemüsecrèmesuppe
- Weisswein, Rahmsuppe

Salate:

- Saisonsalat oder nach Absprache

Bei allen Menüs ist Suppe und Saisonsalat im Menüpreis inbegriffen

Unser Festmenüvorschlag

Suppe mit Blätterteigstange

Gefüllte Eier mit Gemüsesalat

Schweinsfilet im Speckmantel
Caramelisierte Rotweinsauce
„hausgemachte“ Spätzli
Gemüse garnitur

Chrüzegg Dessertteller

Menü 1

Schweinsnierstück gefüllt mit
Appenzeller-Mostbröckli Gemüse und Alpkäse
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Menü 2

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pilzrahm-Sauce
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Menü 4

Zürich-Geschnetzeltes vom Kalb
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Menü 5

Kalbshahaxen glasiert
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Menü 6

Kalbs-Cordonbleu
Rösti - Kroketten
Gemüse garnitur

Menü 7

Kalbssteak an Pilzrahmsauce (Morcheln od. Steinpilz)
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Menü 8

Fondue Chinoise à discrétion
(mit Rind, Schweins, Pferd
und Pouletfleisch)
verschiedene Beilagen
6 hausgemachte Saucen, Gemüse
Früchte, Sauergemüse,
Reis und Pommes-Frites

Menü 9

Roastbeef mit Sauce béarnaise
Beilage nach Wahl

Menü 10

Geräucherter Lachs mit Merettichschaum
auf Baguette garniert

Rindsfilet Kräutersauce
Gemüse garnitur
Beilage nach Wahl

Menü 11

gebratenes Pouletbrüstli an Peperonisauce
Beilage nach Wahl
saisonales Gemüsebouquet

Für die Vegetarier stellen wir etwas zum Menü passendes zusammen

Beilagen:

- Butternudeln
 - Reis
 - Reis mit Gemüse-Julienne
 - hausgemachte Rösti
 - Rösti – Kroketten
 - Pommes- Frites
 - hausgemachte Spätzli
-
- Gemüse garnitur wird nach Wunsch zusammengestellt

Dessert:

- **Chrüzegg Dessert - Buffet**
 - Chrüzegg Dessertteller
 - Glace, Kuchen, Früchte
 - Hochzeitstorte vom Hausbeck nach Aufwand
 - Fruchtsalat mit Rahm
 - Fruchtsalat mit Glace
 - Beerencreme im Glas
 - Mitgebrachte Desserts für Gedeck
-

Wenn Sie zu den Menüs oder zum Dessert Wünsche oder Anregungen haben sind wir gerne bereit auf Ihre Wünsche einzugehen.

Ausser bei Exotischen Gerichten, sind wir der Meinung die passen nicht in ein Schweizer Berggasthaus.

Mit freundlichen Grüßen
Fam. Manser -Ammann

Mai 2016