

Bankettvorschläge

Gasthaus zur Tanne

Ein Platz an dem Sie Ihre *Seele* baumeln lassen können
und wir für ihr leibliches Wohl sorgen.

Planen Sie mit uns Ihren Anlass.

Es ist ganz egal ob Sie ein besonderes Ereignis im engsten Kreis
der Familie oder eine grosse Veranstaltung planen.

Wir stehen Ihnen sehr gerne mit Rat und Tat zur Verfügung damit
Ihr Geburtstag, die Firmenfeier, Ihre Hochzeit oder das
Vereinsjubiläum zu einem Erfolg wird.

Sprechen Sie mit uns, wir würden uns sehr freuen Ihr Anlass zu
organisieren, damit Sie an diesem Tag die

Zeit für die angenehmen Dinge des Lebens

haben.

Allgemeine Informationen

Vorneweg ein Wort unsererseits

Wir danken Ihnen für Ihr entgegengebrachtes Interesse und das Vertrauen, das Sie in uns setzen Ihr Bankett auszurichten.

Ob grosser oder kleiner Anlass: es braucht eine gute Vorbereitung. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Vereinbaren Sie einen Termin zur Vorabbesichtigung der Räumlichkeiten, zur Menüabsprache und um Details wie den Ablauf und die Anordnung der Tische zu klären.

Es ist auch in unserem Sinne, dass sich der Gast bei uns wohl fühlt und immer wieder gern zu uns kommt.

Damit Ihre Veranstaltung reibungslos über die Bühne geht und es auch nachher keine bösen Überraschungen gibt setzen wir auf Transparenz. Nachfolgend möchten wir somit ein paar Dinge vorab kommunizieren.

Informationen

Lassen Sie uns im Vorfeld klären wie viele Personen an der Veranstaltung **teilnehmen und was das „Motto“ ist. Um ganz für Sie da sein zu können** benötigen wir ausserdem das Datum und den geplanten Zeitraum bis spätestens 14 Tage vor Beginn. Späte Änderungen sind für beide Seiten eine Herausforderung und wir müssen gegebenenfalls eine Differenz in Abhängigkeit zum Aufwand verrechnen.

Menüvorschläge

Nachfolgend finden Sie Vorschläge zu Menüs und Gerichten sowie Ideen zu einem Apéro. Diese Vorschläge können Sie beliebig kombinieren. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie Ihre Auswahl bis einer Woche vor dem Veranstaltungstag mitzuteilen. Gerne berücksichtigen wir Allergien sowie Vegetarier/Veganer. Sofern es weniger als 5 Vegetarier/Veganer sind, können diese Ihr Essen à la Carte auswählen. Für Kinder verrechnen wir alle Menüs zum halben Preis ohne Aufschlag. Für Kinder unter 12 Jahren empfehlen wir die Kindermenüs. Bestellte Menüs, die nicht bis spätestens einem Tag vor dem Anlass abgesagt werden und Änderungen der Menüs während des Anlasses werden verrechnet.

Übernachtung

Wir verfügen in unserem Gasthaus über Zimmer, die Sie gerne nutzen können falls Sie den Heimweg nicht mehr antreten können oder wollen. Details sowie Verfügbarkeit besprechen Sie bitte mit uns.

Administrative Arbeiten

Alle Arbeiten, die im Rahmen der Veranstaltung liegen sind inklusive. Weitere Aufwände wie z.B. Tischkarten, Namenskärtchen erstellen, Dekorationen werden nach Absprache separat in Rechnung gestellt.

Zur Ihrer Sicherheit

All unsere Veranstaltungsräume haben eine festgelegte Maximalkapazität. Diese möchten und werden wir aus polizeilichen und feuerwehrtechnischen Gründen nicht überschreiten. Deshalb ist es wichtig die Personenanzahl vorab zu klären um eventuell Alternativen zu erörtern.

Sollten Sie hierzu ***Fragen*** haben sprechen Sie mit uns darüber.

Apéro Vorschläge

Stellen Sie sich Ihren Apéro zusammen

- Snacks, wie Salznüssli, Chips etc.
- Rindstatar mit Kapern, Butter und Toast
- Baguette mit Schinken, Salami oder Käse
- Canapés mit Lachs
- Blätterteiggebäck
- Zweierlei Crostini (getrocknete Tomaten, Oliven etc.)
- Chnolibrot
- Mini Chäsechüchli
- Mini Schinkengipfel
- Mini Berliner Bouletten (kalt / warm)
- Babymozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum
- Zweierlei Buscetta (Tomaten-Parmesan und Oliven)
- Grüne und Schwarze Oliven
- Tomaten-Wassermelonensuppe
- Melonensuppe mit Prosecco
- Gurkenkaltschale mit Dill

Menüvorschläge

Kalte und warme Vorspeisen

Gemischter Salat

Grüner Salat

Nüsslisalat mit Speck, gehacktem Ei und Croûtons
(saisonal)

Nüsslisalat mit Räucherlachs und Grapefruit
(saisonal)

Friséesalat mit saisonalen Früchten, Baumnüssen
und Crostini vom Brie de Meaux

Würziges Beefsteak Tatar mit Toast und Butter

RindsCarpaccio
mit Parmesanspänen

Tomaten Mozzarella Salat mit frischem Basilikum

Crostini allerlei

Melone mit Rohschinken

Randencarpaccio mit Nuss Meerrettichschaum

Frischkäse-Kräutermousse auf Blattsalat an
Vinaigrette

Zander-Terrine im Serranomantel
mit Avocado-Tatar und Salatbouquet

Suppen je nach Saison (Einzelpreise)

- Gemüsecremesuppe

- Kürbissuppe

- Tomatensuppe

- Rüebli-Kokossuppe

- Sellerieapfelsuppe

- Kartoffelsuppe Berliner Art

- Broccolisuppe

- Spargelsuppe

Hauptspeisen *Fleisch*

Kalbsgeschnetzeltes
an Zitronen-Safranrahmsauce hausgemachte
Quarkgnocchi an Kräuterbutter und ein buntes
Mischgemüse

Kalbscarrée
an Whiskeysauce, Kartoffelgratin mit Rahm und Käse,
dazu buntes Mischgemüse

Rindsragout
Rotweinsauce mit Oliven, Gemüsegratin und
Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Burgunder Rindsgeschnetzeltes
Mit Speck und Champignons, serviert mit Kräuterspätzli
und einem bunten Mischgemüse

Pouletbrüstchen
Gefüllt mit Spinat an Zitronen-Safranrahmsauce,
Pilawreis und ein buntes Mischgemüse

Fleischkäse
mit Kartoffelsalat

Typisch Berlin

Falscher Haase (*Mutti macht ditt schon*)
Hackbraten gefüllt mit Ei, Kartoffelgratin
und ein buntes Mischgemüse

Rostbratwurst (*Schräg übern Damm*)
Sauerkraut, Kartoffeln Rotweinjus
und ein buntes Mischgemüse

Currywurst (*Ick bin een Berlina*)
Pommes Frites, feine Sauce mild, mittel oder scharf,
und ein buntes Mischgemüse

Königsberger Klopse (*Jawolla*)
Hackfleisch, Kapernsauce, Salz-Kartoffeln
und ein buntes Gemüse

Hauptspeisen

Fisch

Lachsforellenfilets

An Zitronen-Vanille-Rosapfeffersauce dazu Rüebl

Bohnenbündeli und blaue Schwedenkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet

Mit Beluga Linsen auf Kartoffeln, Meerrettichpüree

Hauptspeisen

Vegetarisch

Zweierlei gefüllte Blätterteigkrapfen

Spinat/Feta und Pilzragout, Mischgemüse

und eine sämige Kräuter Sauerrahmsauce

Gnocchi – Pilz

Rahmsauce, Champignons, Steinpilze

Gnocchi – Gorgonzola

Gorgonzolarahmsauce,

Birnenkompott, geröstete Nüsse

Hauptspeisen

Für die Kinder

Schnitzeli mit Pommes und Rüebl

Rahmschnitzeli mit Nudeln und Rüebl

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Desserts

Schoggicake mit Rahm

Schokoladenmousse mit Rahm

Frischer Fruchtsalat mit Glace oder Rahm

Öpfel-Chüechli mit Vanilleglace und Schlagrahm

Orangen-Quark-Tiramisu hausgemacht

Panna Cotta mit Früchten

Kleiner Käseteller

mit verschiedenen Schweizer Spezialitäten

Kleine Checkliste zum Vorbereiten

- „Motto“ der Veranstaltung
- Datum
- Zeitraum
- Wie viele Personen
- Ablauf der Veranstaltung
- Apéritif: Ja/nein
- Menüauswahl
- Vegetarier, Allergiker, Kinder
- Passende Getränkeauswahl, Weine
- Anordnung der Tische, Tischplan
- Musik, Unterhaltung
- Dekoration
- Hotelzimmer: Ja/nein
- Zahlungsmodalitäten: Anzahlung, Rechnungsadresse

