

Belvoir HOTEL

Bankettkarte



Liebe Gäste

Wählen Sie für Ihren Anlass ab 12 Personen Ihr Menü aus den nachfolgenden Vorschlägen aus. Die Menüs sind von unserem Küchenchef kreiert und zusammengestellt worden.

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge auch austauschen oder ergänzen. Daher finden Sie zu jedem Gericht auch den jeweiligen Einzelpreis.

Spezielle Ernährungsanforderungen für vegetarische Alternativen, Unverträglichkeiten oder Allergien berücksichtigen wir selbstverständlich. Damit Ihre Bedürfnisse umgesetzt werden können, bitten wir Sie mit uns Kontakt aufzunehmen.

Menü 1

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons
französisches Dressing

(CHF 10.00)

* * *

Kross gebratene Doradenfilets
Kichererbsen-Paprikagemüse und Balsamicoessig

(CHF 38.00)

* * *

Warme Beeren mit Vanilleglace

(CHF 10.00)

Menüpreis pro Person CHF 58.00

Menü 2

Gemischter Blattsalat
karamellierter Ziegenfrischkäse und Sprossen

(CHF 12.00)

* * *

Gebratene Maispoulardenbrust auf Safran-Risotto
Blattspinat und Marsalasauc

(CHF 39.00)

* * *

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

(CHF 12.00)

Menüpreis pro Person CHF 63.00

Menü 3

Belvoir Salat
Gemüse-Antipasti und 3-jähriger Sbrinz
(CHF 14.00)

* * *

Geschmorter Kalbsschulterbraten
Kartoffelpüree und glasierte Karotten
(CHF 42.00)

* * *

Panna Cotta mit Himbeersauce
(CHF 12.00)

Menüpreis pro Person CHF 68.00

Menü 4

Rauchlachs auf Toast
Meerrettichschaum, Zwiebelringe, Kapernäpfel und kleines Salatbouquet
(CHF 19.00)

* * *

Rindshuftschnitzel mit gebratenen Champignons
Linguini und Broccoli mit Mandeln
(CHF 42.00)

* * *

Cheese Cake mit Blaubeeren
(CHF 12.00)

Menüpreis pro Person CHF 73.00

Menü 5

Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen und Croûtons
französisches Dressing
(CHF 13.00)

* * *

Tomatencremesuppe mit Gin
(CHF 10.00)

* * *

Rosa gegartes Prime Roastbeef
Kartoffelgratin, Marktgemüse und Café de Paris
(CHF 50.00)

* * *

Sorbetteller mit exotischen Früchten
(CHF 16.00)

Menüpreis pro Person CHF 89.00

Menü 6

Eichblattsalat mit gebratenen Eglifilets
Gourmetdressing

(CHF 14.00)

* * *

Rindsconsommé mit Gemüseeinlage

(CHF 12.00)

* * *

Rosa Kalbssteak mit gebratenen Waldpilzen
Kartoffel-Lauchgemüse

(CHF 51.00)

* * *

Toblerone-Mousse

(CHF 16.00)

Menüpreis pro Person CHF 93.00

Menü 7

Tranchen vom Royal Rauchlachs
saisonaler Salat, Hüttenkäse und Brombeerdressing

(CHF 21.00)

* * *

Kokos-Currysüppchen
Zitronengrasschaum und Koriander

(CHF 15.00)

* * *

Kross gebratenes Zanderfilet
grüne Linsen mit Passionsfrucht und hellem Pfefferschaum

(CHF 42.00)

* * *

Karamellisiertes Ananas-Carpaccio
weisses Schokoladenmousse

(CHF 16.00)

Menüpreis pro Person CHF 94.00

Menü 8

Junge Spinatblätter
karamellisierter Ziegenfrischkäse, Himbeere
und schwarze Baumnüsse
(CHF 15.00)

* * *

Konfiertes Heilbutt
Zucchini-Mosaik, Oliven und Parmesanschaum
(CHF 22.00)

* * *

Gegrilltes Lamm-Entrecôte mit kräftiger Rotweinsauce
Pommes Savoyarde und Ratatouille
(CHF 48.00)

* * *

Tartelettes aus Äpfeln mit Sauerrahmglace
(CHF 14.00)

Menüpreis pro Person CHF 99.00

Menü 9

Frischlachstatar im Rauchlachsmantel
Crème fraîche und Kartoffel-Kressesalat
(CHF 20.00)

* * *

Karotten-Ingwersuppe
Kerbel und Chia-Samen-Blätterteig
(CHF 13.00)

* * *

Am Stück gegarter rosa Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce
Taglierini und Marktgemüse
(CHF 54.00)

* * *

Mousse aus weisser und dunkler Valrhona Schokolade
marinierte Beeren
(CHF 17.00)

Menüpreis pro Person CHF 104.00

Menü 10

Antipasti-Vorspeisenteller
gegrilltes Gemüse, Oliven, Rohschinken, Salami
und Büffel-Mozzarella mit Basilikum
(CHF 20.00)

* * *

Schaumwein-Risotto
gebratene Riesenkrevetten und Rosmarin
(CHF 26.00)

* * *

Gegrilltes Black Angus Rindsfilet an Barolosauce
kleine Rosmarinkartoffeln und Gemüsetürmchen
(CHF 52.00)

* * *

Tiramisu „Belvoir“
(CHF 12.00)

Menüpreis pro Person CHF 110.00

Menü Gourmet

Gebratene Jakobsmuscheln auf marinierten Orangen
Kräutersalat und weissem Balsamico
(CHF 22.00)

* * *

Gebratene Wachtelbrust
Selleriepüree und schwarzer Trüffel
(CHF 19.00)

* * *

Apfelsorbet mit Sancho-Pfeffer
Olivenöl und Meersalz
(CHF 7.00)

* * *

Am Stück gegartes rosa Kalbsfilet mit Pinot Noir-Sauce
Kartoffelstrudel und Mini-Gemüse
(CHF 58.00)

* * *

Dessertvariation Belvoir (5 Komponenten)
(CHF 19.00)

Menüpreis pro Person CHF 125.00

Menüoption Käse

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch mit unserer Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler ergänzen. Die Variation servieren wir als Käseteller, mit dem Käsewagen oder bei Buffets als Käseplatte.

Der Preis pro Person beträgt CHF 19.00.

Menüoption Dessertbuffet

Ab 25 Gästen servieren wir das Dessert alternativ auch in Buffertform. Das Buffet beinhaltet fünf verschiedene Komponenten.

Der Preis pro Person beträgt CHF 21.00.

Fleischdeklaration

Das in unserem Hause servierte Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Rindsfleisch	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Lammfleisch	Australien
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Frankreich