

So wird Ihr Bankett im historischen Bürgins Fischerhaus unvergesslich

Sehr geehrte Gastgeberin, sehr geehrter Gastgeber

Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere Dienstleistungen für einen festlichen Anlass im Bürgins Fischerhaus zur Verfügung stellen dürfen. Wenn Sie Essen und Trinken als etwas Lustvolles empfinden, finden Sie bei uns genau das, was Sie suchen. Unser kompetentes Team steht Ihnen bei der Planung und Organisation gerne beratend zur Seite. Als hausinterner Caterer kennen wir das historische Bürgins Fischerhaus in und auswendig und können Ihren Wünschen entsprechend Menüvorschläge unterbreiten. Wir versichern Ihnen, dass wir nur frische Produkte für die Zubereitung der Speisen verwenden, und Kräuter aus dem eigenen Garten runden das Essen ab. Gerne werden wir alles für ein festliches Essen vorbereiten. Mit uns treffen Sie die richtige Wahl für Ihr Bankett oder Ihren Aperitif, welchen wir gerne bei schönem Wetter in der grosszügigen Parkanlage servieren. Unser motiviertes Serviceteam wird für alle Belange für Sie und Ihre Gäste verantwortlich sein. Wir verfügen über Sonnenschirme, Spiessligrill, Stuhlüberzüge und viele andere Accessoires, welche Ihren Anlass zum festlichen Ereignis werden lässt.

Wir hoffen, Sie mit der Überschrift überzeugt zu haben und würden uns freuen, wenn wir Sie kulinarisch begleiten dürfen.

Haben Sie noch Fragen? Gerne beantworten wir Ihre Fragen!

Freundliche Grüsse

Vorspeise

Saisonsalat	8.00
Saisonsalat mit Lachsmousse im Strudelteigkörnchen	12.00
Karottenterrine, Feldsalat und Feigen	14.00
Tomatensalat mit mariniertem Schafskäse	10.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	9.00
Vitello Tonnato	14.00

Suppen

Kalt: Melonensuppe mit Crissini und Rohschinken	9.00
Gazpacho-Andaluz	10.00
Gurkensuppe mit Tomatencroutons	9.00
Warm: Mango-Currysuppe mit Apfelscheibe	10.00
Marroni-Kürbissuppe mit Majoran	10.00
Randensuppe mit Kokosschaum	10.00
Erbsen-Thai-Suppe mit duftendem Minzeschaum	12.00
Karotten-Ingwer-Suppe mit karamellisiertem Apfel	12.00
Kürbissuppe mit Orangencroutons	9.00
Selleriesuppe mit frittierten Sellerieraspeln und Chiliflocken	10.00

Hauptgang

(Zum Hauptgang servieren wir eine Beilage und ein Gemüse, nach Ihre Wahl)

Medaillon vom Rinderfilet, umgeben von einer Majoransauce	44.00
Medaillon vom Rinderfilet mit Serranoschinken und einer Rotweinsauce	44.00
Rinderfilet rosa gebraten, serviert an einer kräftigen Rotweinsauce	40.00
Schweinefilet gefüllt mit Spinat, Rohschinken und Mascarpone, alles mit einer feinen Rahmsauce überbacken	36.00
Pouletbrüstchen an einer Zitronen-Ingwersauce	34.00
Pouletbrüstchen an einer Orangensauce	34.00
Kalbsfilet mit Salbei an einer Morchelsauce	44.00
Kalbsschulterbraten	36.00
Brasato al Chianti mit gedörrten Zwetschgen	37.00
Filet Stroganoff	42.00
Pangasiusfilet mit einem Mantel aus gebratenen Kokosblättchen und einer Butter-Dillsauce	34.00
Zanderfilet mit Mandelscheiben an einer Senf-Reddish	38.00
Im Herbst servieren wir auch Wildgerichte und im Sommer ein köstliches Grillbuffet.	

Gemüse

(Zum Hauptgang servieren wir eine Beilage und ein Gemüse. Selbstverständlich passen wir die Gemüseauswahl der Saison an.)

Gemüsebouquet im Peperoniring	
Buntes Pfannengemüse	
Karottenstäbchen im Zucchiniiring	
Broccoli mit gerösteten Mandelscheiben	
Karotten in Butter gewendet	
Tomate mit einer Parmesan-Basilikumpanade überbacken	
Champagnerkraut	

Beilagen

Tessiner- oder Zitronenrisotto, Reis, Wildreis, Gratin Dauphinois, Spätzli, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Schupfnudeln, Gnocchi, Kartoffelstock, Rösti im Ring.

Dessert

*Gebrannte- oder Vanillecreme	8.00
Zitronenmoussetörtchen mit Mandarindendekor	11.00
*Orangenmousse	9.00
*Mousse au Chocolat	9.00
*Ingwer-Schokoladenmousse und weisse Schokoladen-Zitronenmousse	13.00
Überbackene Feigen mit Amaretti und Mandellikör, umgeben von Himbeersauce	10.00
Souffléglace mit Grand Manier und Beeren nach Saison	12.00
Dessertteller Fischerhaus: Lächerli-Soufflé, Schokoladenwürfel, gefüllt mit Orangenmousse	15.00
Dessertteller: Glace im Nougatkörbli, warmes Schokoladenküchlein, Marronimousse und Kirschen an einer Portweinsauce	15.00
Crème brûlée mit frischen Früchten oder Beeren	10.00
Geeister Christstollen, in Portwein eingelegten Birnen (nur zur Weihnachtszeit) * im Glas serviert	11.00

Käse

Käseauswahl mit Feigen-Walnussenf und Birnenbrot	12.00
--	-------

Weissweine

Mariani Bianco, Veronese Satori	75 cl.	27.00
Goldgelbe Farbe. Feine Aromen nach reifen Früchten und Honig (passend zu weissem und rotem Fleisch, Fisch und Weichkäse)		
Grauburgunder, Riegelbauer	75 cl.	35.00
Wenn auch die Traubenbeeren rot sind, ist der Grauburgunder ein Weisswein. Ausbauart: 4 Monate im Eichenfass Schöne Balance von Frucht, Körper, Alkohol und Säure. (passend zu Kalbfleisch-, Geflügel- und Ragout-Gerichten Fisch und Hartkäse)		
Yvorne AOC, Magistrale	70 cl.	27.00
Fendant de Sion AOC, Valais	75 cl.	31.00
Cave Fin Bec Intensives, blumiges Aroma. Am Gaumen rund und vollmundig, Rebsorte: Chasselas (passend zu Aperitif, Fisch und Käsefondue)		

Rotweine

Moma Rosso, Emiglia Romagna	75 cl.	29.00
(passend zu rotem Fleisch, Geflügel und Pasta. Leichter Rotwein auch als Aperitifwein geeignet) Dichtes Rubinrot, fruchtig erinnert an Wald- und Himbeeren, samtig mit dezenter Holzaromatik.		
Liano Sangiovese, Carbernet Sauvignon	75 cl.	44.00
Klares Rubinrot. Eindrucksvoll, üppig, sehr intensiv mit Noten von reifer Frucht, Vanille, Gewürzen und Röstaromen. Ausbauart in Holzfässern während 6 Monaten, nachher umgefüllt, wo er 12 Monate reift.		
Yvorne Terra Mater	70 cl.	33.00
Rebsorte: Gamey, Pinot Noir Sehr geschmacksvoll mit einer geschmeidigen, sinnliche Textur. Weiche runde Tannine. Ausbauart im Eichenfass		

(passend zu rotem Fleisch und Geflügel.)

L'Empyrée AOC

Cave Emery, Sion 75 cl. 31.00

Rebsorte: Pinot noir

Würzige Note, vielschichtig. Im Gaumen reife Waldbeerfrucht mit guter Harmonie.

Ausbauart im Edelstahltank.

(passend zu kräftigem Fleisch, Wild und Käsegerichten)

Blauer Zweigelt, Vinum Optimum 75 cl. 32.00

Intensive Note von Weichsel und Schwarzkirschen.

Vollmundig mit samtigen Tanninen.

Ausbauart im Holzfass.

(passend zu kräftigen Fleischgerichten, Käse und Pasta.)

Champagner:

Canard-Duchêne AOC brut

50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay 75 cl. 59.00

Prosecco di Conegliano, brut 75 cl. 24.00

Lagerbier 33 cl. 4.50

Digestif 20 ml. 7.00

Weitere Weine besorgen wir gerne, oder Sie bringen Ihren Wein selbst mit.

Unsere Handlingkosten Fr. 9.- pro geöffnete Flasche.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 1 ltr. 6.00

Orangensaft 1 ltr. 9.00

Süssgetränke (Rivella, Süssmost, Coca Cola) 33 cl. 4.50

Kaffee/ Tee 4.50

Nebenkosten

Servicekosten pro Std. und Serviceangestellte 35.00

Hausmiete zu Gunsten der Stiftung Fischerhaus Kleinhüningen 310.00

je nach Raumbellegung

Konditionen:

Die definitive Teilnehmerzahl ist spätestens zwei Arbeitstage vor der Veranstaltung zu melden. Ist die effektive Personenzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung; ist sie höher, tun wir das möglichste, ausreichend Essen und Getränke zu servieren. Die durch zusätzliche Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt. Preisänderungen vorbehalten.

Rechnungsbetrag ist zahlbar innert 30 Tagen netto. Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken.