

BANKETTMENU

JULI – SEPTEMBER 2020



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Schlossgasse 9 | CH-4103 Bottmingen | Tel. +41 61 421 15 15
info@weiherschloss.ch | weiherschloss.ch | #SchlossBottmingen

JRE
THE CULINARY ART



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Liebe Gäste

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein beliebiges Menu zusammenstellen. Unsere Menuvorschläge sind ab 10 Personen. Zudem bitten wir Sie ein einheitliches Menu auszuwählen. (Ausnahmen: Vegetarier, Allergiker oder Gästewelche eine Diät einhalten müssen). Wir bitten Sie bei der Bestellung uns über Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder vegetarische Wünsche Ihrer Gäste zu informieren.

Vegetarisch, vegan und Lebensmittelunverträglichkeiten

Mögen Sie vegane oder vegetarische Speisevarianten oder haben Sie Lebensmittelunverträglichkeiten? Gerne unterbreiten wir Ihnen vielfältige Alternativen.

Kinder-Menus

Gerne servieren wir Ihrer Jungmannschaft (Kinder bis zu 12 Jahren) ein Kindermenu. Möchten Sie etwas ganz Spezielles oder etwas was Sie nicht in den Menü-Vorschlägen finden? Dann kreieren Sie Ihr eigenes Menu mit unserem Küchenchef Guy Wallyn.

Guy Wallyn & Xavier Lambert (Cuisine)

Alain Schmidlin (Pâtisserie)

LECKERBISSEN ZUM APERO

Apéros

Gerne servieren wir Ihnen für Ihren Anlass unsere saisonalen Häppchen zum Aperitif. Zu jedem Aperitif servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Dörrtomaten-Olivenbrot.

Classique

4 verschiedene Häppchen, welche Sie sich aus unserem Sortiment aussuchen können
pro Person 18.–

Supérieur

6 verschiedene Häppchen, welche Sie sich aus unserem Sortiment aussuchen können
pro Person 26.–

Deluxe

8 verschiedene Häppchen, welche Sie sich aus unserem Sortiment aussuchen können
pro Person 34.–

Kalte Apérohäppchen

- **Canapes:** Eierscheiben, Antipasti, Kräuterfrischkäse, mariniertes Lachs, Thunfisch Mousse, Rindstartar, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami
- **Direkt vor dem Gast aufgeschnitten:** Mariniertes Lachs, Entenleber-Terrine, Hauspastete, Rohschinken, Spezialwürste, Salami und Parmesan
- **In Schalen/Löffel/Gläschen:** Vitello Tonnato, Roastbeef mit Tartarsauce, Krevettentartar, Thunfisch Tataki, Crevetten Cocktail, Feta-Gurkensalat,
- **Kleine kalte saisonale Suppenkreation (V)**

Warme Apérohäppchen

- **Parmesan-Sablés**
- **Flammenkuchen**
- **Gemüse-Frühlingsrollen (V)**
- **In Schalen/Löffel/Gläschen:** Jakobsmuschel mit Safransauce, Rindsfiletspitzen mit Béarnaisesauce, Pouletbruststückchen mit Kokosnuss-Currysauce, Riesencrevetten im Kokosmantel, Ricotta-Spinat-Ravioli mit Bärlauchsauce (Saisonal), Chips and Fish, kleine warme saisonale Suppenkreation, Lachspralinen mit Noilly-Pratsauce, Tofupralinen mit Champignonsauce, Risotto (je nach Saison, Spargeln, Tomaten, Pilze, Gemüsewürfelchen)

GERICHTE ZUR MENUAUSWHAHL

Kalte Vorspeise

Sommersalat mit geräucherter Ente	22.00
Entenleberterrine mit Cassis, Brioche	27.00
Krustentier-Tatar im Kohlrabiblatt mit seinen Garnituren	28.00
Marinierter «Loch Fyne» Lachs mit Zitrusfrüchten und Kräutern	24.00
Carpaccio von der Jakobsmuschel und Variation vom Granny Smith Apfel	30.00
Roastbeef mit seinen Beilagen, Sauce Tartar	26.00

Suppen

Grünes Gazpacho	17.00 (V)
Artischocken Velouté, Rosmarin Espuma	20.00 (V)

Warme Zwischengerichte

Lachssteak serviert auf Lauchgemüse, Estragonsauce	28.00
Kabeljau, Fenchelvariation, Safransauce	28.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Lauchgemüse	28.00
Saisonale Gemüse-Lasagne mit Currysauce	23.00 (V)
Carnaroli Risotto	22.00 (V)
Grillierte "Black Tiger" Riesencrevetten, Venere-Risotto, Currysauce	28.00
Paupiette von Seezunge und Lachs mit Noilly Prat Sauce	28.00

Sorbets

Granité grüne Zitrone Vodka	10.00
Granité Rosé Grapefruit	10.00
Granité Grapefruit Oeil de Petrix	10.00

HAUPTGÄNGE

Spezialität

Duett von Kalbs- und Rindsfilet mit Portweinsauce, Weisswein-Risotto, saisonales Gemüse	
In einem Gang serviert (150 gr)	56.00
In zwei Gängen serviert (220 gr)	72.00

Rind

Rindsfilet «Irish Angus» mit kräftiger Barolosauce Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	54.00
Gebratenes Rindsentrecôte, Choronsauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	52.00

Kalb

Kalbs-Rib-Eye mit Niedertemperatur gegart, Portweinsauce, Parmesan-Risotto und saisonalem Gemüse	52.00
Kalbsteak mit Zitronenkruste, Rotweinsauce, Risotto und Ma saisonalem Gemüse	54.00

Schwein

In Rotwein konfierte Schweinskopfbäggli, Schlosskartoffeln und Sellerie Variation	42.00
--	-------

Geflügel

Maispoulardenbrust an Weissweinsauce, Gerstenrisotto und saisonalem Gemüse	44.00
Entenbrust aus der Provence an Fois gras Sauce, Parmesan-Risotto mit Gemüse Bouquet	44.00

Kaninchen

Kaninchenrücken-Filet gefüllt mit Entenleberterriner, grobkörnige Senfsauce Variation von Karotten und Kartoffelpüree	48.00
---	-------

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit jungem Spinat und Salzkartoffeln	48.00
Gerne bieten wir Ihnen weitere Fisch- und Krustentiergerichte als Hauptgang an.	

DESSERT

Pêche Mecba 2.0: gefüllte Pfirsich mit einer Himbeervariation	20.00
Schokoladen-Kirsch-Marquise mit Tonka Vanille Glace	20.00
Sacher Glace, Aprikosensorbet und Schokoladen Glace	20.00
Eclair mit roten Früchten, Orangenblüten, Zitronen-Basilikum Sorbet	20.00
Variation von saisonalen Sorbets und Früchten	20.00
Nuss-Schokoladen-Parfait Glace, mit Caramel au beurre salé	20.00
Himbeertörtchen, Vanille Creme, Cavaillon Melonen Sorbet	20.00
Weiherschloss Dessertvariation	20.00

Dessert- und Käsebüffet

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen ein reichhaltiges Dessertbuffet zusammengestellt von unserem Chef Patissier Alain Schmidlin:

Weiherschloss Dessertbüffet	pro Person 30.00
Weiherschloss Dessertbüffet mit Käseauswahl	pro Person 36.00
Käseplatte auf Wunsch Verrechnung nach Verbrauch	pro Portion ab 17.00

Torten für Hochzeiten oder Geburtstage

Ab 20 Überraschen Sie Ihre Gäste im Weiherschloss oder bei Ihnen Zuhause mit einer eigens für Sie gestalteten Torten- oder Gourmandisen-Kreation, vom Chef Patissier Alain Schmidlin. Die Torte wird Ihnen nach dem Dessert serviert, je nach Aufwand, ab CHF 10.00 pro Person. Bei speziellen Wünschen verrechnen wir Ihnen den zusätzlichen Zeitaufwand.

MÖGLICHE BUDGETAUFSTELLUNG

IM BANKETT PRO PERSON

Apéro ca 30 Minuten:

Häppchen

Zirka 4 Häppchen zu 18.00

Getränke

Champagner Laurent Perrier

Verbrauch, ca. 0,15 Flaschen 20.00

O-Saft, Wasser 10.00

Total Apéro Menu 48.00

3-Gang-Menu ab 90.00 90.00

4-Gang-Menu ab 110.00

5-Gang-Menu ab 130.00

Getränke

Weisswein Ø Preis 60.00

Verbrauch ca. 2 dl 15.00 30.00

Rotwein Ø Preis 75.00

Verbrauch ca. 2 dl 20.00 40.00

Pauschal ohne Alkohol: Wasser, O-Saft, Softgetränke 20.00

Mögliche Kosten für ein Gast inkl. Apéro 228.00

Kurzinformationen

Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich.

Bei Menuänderungen während dem Anlass verrechnen wir zusätzlich pauschal einen Unkostenbeitrag pro Änderung von CHF 45.00.