

Bankettmappe Strandhotel Schmerikon

Herzlich willkommen in unserer Bankettmappe! Wir haben eine Auswahl an Menüvorschlägen für Sie zusammengestellt, um Ihnen eine erste Vorstellung davon zu geben, wie Ihr kulinarisches Erlebnis aussehen könnte. Diese Vorschläge sind jedoch nur ein Ausgangspunkt – wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche zu hören und werden unser Bestes tun, um diese umzusetzen und Ihnen ein maßgeschneidertes Menü zu bieten.

Unter den Menüvorschlägen finden Sie auch eine Liste mit Alternativen für Fisch- und vegetarische Hauptgänge, damit alle Gäste auf ihre Kosten kommen. Sollten Sie Interesse an einem Aperitif haben, bieten wir zudem eine kleine, feine Auswahl an Aperohäppchen an, die den Beginn Ihres Events perfekt abrunden.

Apérovorschläge

Lachstatar, Crème fraîche und Brot Chip

Rindstatar auf Sauerteigbrot

Pilztatar auf Sauerteigbrot

Hummus mit gebackenen Kichererbsen

Mais-Krokette mit Chorizomayo

Mini-Quiche mit Sauerrahm

2 Apéro Sorten Fr. 15.00 pro Person

3 Apéro Sorten Fr. 21.00 pro Person



Vorschläge für Menukombinationen

I

Haussalat

Blattsalat | Hausdressing | geröstete Kerne | Topping der Saison

Saltimbocca von der Poularde
Kräuterrisotto | Ofengemüse | Jus

Panna Cotta
Früchte der Saison

60.00

II

Linsensalat

Ziegenkäse | Thymianhonig | geröstete Kerne

Roastbeef

Kartoffelgratin | Saisongemüse | Jus

Crème Brûlée
Früchte der Saison

75.00

III

Suppe je nach Saison

z.B. Spargelsuppe, Gazpacho, Kraftbrühe, Kartoffelsuppe

Ossobuco

Zitronenpolenta | Gremolata | Ofentomaten

Brownie

Vanilleglacé | Rahm

73.00

IV

Burrata

lauwarmer Tomatensalat | Basilikum | geröstete Pinienkerne

Suppe je nach Saison

z.B. Spargelsuppe, Gazpacho, Kraftbrühe, Kartoffelsuppe

Kalbsfiletsteak

Hasselback-Kartoffel | Saisongemüse | Kräuterjus

Cheesecake

Saisonfrüchte | Glacé | Crumble

3-Gang Menu (ohne Suppe) 83.00 | 4-Gang Menu 92



Kreieren Sie Ihr Menu selbst

Vorspeisen

Vitello Tonnato
frittierte Kapern | Rucola
24.00

Hausgebeizter Lachs
Dill-Senf Sauce | Salatbouquet
21.00

Rinderkraftbrühe mit Griessklösschen
12.00

Spargelcrèmesuppe
12.00

Hauptgerichte

Hausgemachte Ravioli mit Brasatofüllung | braune Butter | Jus
Zwischengang 29.00 | Hauptgang 42.00

Ricotta-Spinat Ravioli an Salbeibutter
Zwischengang 21.00 | Hauptgang 34.00

Piccata vom Kalb
Polentaschnitte | mediterranes Gemüse | Tomatensugo
48.00

Tagliata vom Seetaler Rindsentrecôte
Kartoffeln | Ofengemüse | Chimichurri
52.00

Geschnetzeltes vom Kalb
Spätzli | Karottengemüse | Champignonrahmsauce
48.00

Brüggli Lachsforelle
Perlgraupenrisotto | Saisongemüse | Zitronenvelouté
45.00

Gebratene Garnelen
hausgemachte Tagliatelle | Cherrytomaten | Krustentierbutter
42.00

Pilzrisotto
Pilze der Saison | Lauch
34.00

Hausgemachte Tagliatelle
Bärlauchpesto | gebratene Zucchini
31.00



Dessert

Hausgemachtes Tiramisù
Früchte der Saison
14.00

Marinierte Erdbeeren
zweierlei Vanille | Kräutersud
14.00

Griessflamerie
Waldbeersauce und Früchte
12.00

Zusätzlich können Sie auch Gerichte aus unserer aktuellen à la carte Karte wählen. Wenn einige Ihrer Gäste Fisch oder vegetarisch bevorzugen, können diese Gerichte ebenfalls ins Menu aufgenommen werden – bitte melden Sie uns dies im Voraus.

Lassen Sie uns wissen, wie wir Ihre Veranstaltung kulinarisch gestalten dürfen – wir stehen Ihnen jederzeit für Fragen und weitere Anpassungen zur Verfügung!



STRANDHOTEL
Hotel Restaurant Events

Herkunft Fleisch/Fisch/Aufschnitt

Schweiz: Rind (Weiderind), Kalb, Poularde, Brüggli Lachsforelle, Lachs
Vietnam: Garnelen (nachhaltige Aquakultur)

Preise in CHF inkl. MwSt