

senevita
Residenz Bornblick



Bankettkarte.



Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen zu einem exquisiten Bankett, sei es für eine festliche Familienfeier oder ein geschäftliches Essen. Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der sorgfältigen Vorbereitung, und darauf können Sie sich bei uns verlassen. Mit unserer langjährigen Erfahrung und Unterstützung möchten wir sicherstellen, dass Ihr besonderer Anlass unvergesslich wird. Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Besprechungstermin mit uns, damit wir Ihre Wünsche optimal berücksichtigen können.

Menü-Auswahl – für ein harmonisches Erlebnis

Unsere Bankettkarte bietet exklusive Menüs, die speziell für Gesellschaften ab 10 Personen zubereitet werden. Sie haben die Möglichkeit, Ihr Wunschmenü aus unseren täglichen vier Tagesmenü-Vorschlägen zu wählen oder individuelle Gerichte zu einer einzigartigen Menüfolge zusammenzustellen. Wir empfehlen, ein einheitliches Menü für alle Gäste auszuwählen und eine Hauptgang-Alternative für Ihre vegetarischen/veganen Gäste zu bedenken. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Kinder willkommen

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre gewähren wir eine 50%ige Ermäßigung auf den Bankettmenüpreis. Erkundigen Sie sich auch nach unserer speziellen Kinderkarte – damit auch die jüngsten Gäste ein besonderes kulinarisches Erlebnis geniessen können.

Spezielle Wünsche? Kein Problem!

Wir nehmen gerne Rücksicht auf individuelle sowie gesundheitlich bedingte Essgewohnheiten und freuen uns, Ihre speziellen Wünsche im Voraus zu erfahren.

Unsere vielfältigen Räumlichkeiten

- Restaurant Mittag: Bis zu 40 Plätze
- Restaurant Abend (ab 17 Uhr): Bis zu 120 Plätze
- Tagungsraum Schöngrund (ohne Fenster): Bis zu 40 Plätze
- Sitzungszimmer: Bis zu 12 Plätze

Für Tagungen bitten wir Sie, uns Ihre spezifischen Anforderungen mitzuteilen, damit wir ein massgeschneidertes Angebot für Sie erstellen können. Generalversammlungen mit anschliessendem Abendessen sind ebenfalls in unserem Restaurant möglich.

Wir freuen uns darauf, Ihren besonderen Anlass zu einem kulinarischen Highlight zu machen und stehen Ihnen jederzeit für Rückfragen und individuelle Absprachen zur Verfügung.

Herzliche Grüsse
Ihr Restaurant Born-Team

Apéro.

Kleine Häppchen kalt

Schinkenröllchen mit Hüttenkäse auf Gartenkresse		1.80
Hausgemachtes Blätterteiggebäck		3.50
Knusperbaguette mit grilliertem Gemüse		2.00
Mini-Sandwich mit diversen Füllungen		2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli		2.00
Canapées: ½ Toast		
Rauchlachs		3.50
Thon		3.50
Schinken		3.00
Salami		3.00
Cantadou		3.00
Gehacktes Ei		3.00
Kalte Platte:		
mit Schinken, Salami, Rohschinken, Fleischkäse, Hobelfleisch, Käse mit diversen Brötchen (150 g)	pro Person	19.50
Käseplatte:		
mit diversen Brötchen (120 g)	pro Person	12.50
Gemischte Antipasti:		
Italienisches Salami, Rohschinken, Parmesanmöckli, Antipasti-Gemüse und Pilze, marinierte Oliven und getrocknete Tomaten (150g)	pro Person	18.50
Pommes-Chips & Nüssli	pro Person	2.00
Grissini	pro Person	1.00

Kleine Häppchen warm

Heisses Creme-Süppchen	2.50
Mini-Schinkengipfeli	2.00
Mini-Chäschüechli	2.00
Mini-Pizza	2.00
Mini-Frühlingsrollen	2.50
Dörripflaumen mit Speck	2.00
Kleine Burger im Brötchen	5.00
Fleischbällchen auf Tomaten-Chutney	3.00
Pouletspiessli mit süss-saurer Sauce	5.00
Weisswein-Risotto mit Riesencrevetten und Limonen-Sauce	5.50
Tortelli mit Spinat-Ricotta-Füllung	5.50

Salate/Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat	8.50
Gurken-Kresse-Schnitte mit Rauchlachs, Toast	10.50
Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat, Toast und Butter	10.50
Rinds-Carpaccio mit Ruccola, Olivenöl und Parmesan	12.50
Antipasti mit Rohschinken, Grillgemüse, Oliven und Parmesan	10.50

Suppen

Tagessuppe	5.50
Rüebli-Ingwersuppe	7.50
Maroni-Orangensuppe	7.50
Blumenkohl-Safransuppe	7.50
Solothurner-Weissweinsuppe	7.50
Bouillon mit Eierstich	6.50

Hauptgänge.

Fleischgerichte

Maispouardenbrust an Paprikasauce Gemüsebouquet & Risotto	27.50
Geschnetztes Poulet an Currysauc Früchtegarnitur & Reis	27.50
Am Stück gebratenes Schweinsnierstück an Calvados-Rahmsauce Gemüsebouquet & Nudeln	27.50
Schweinsfilet im Pancetta gebacken an Rotweinjus Gemüsebouquet & Polenta	38.00
Schweinshalsbraten an Zwetschgensauce Gemüsebouquet & Süsskartoffelstampf	25.50
Kalbs-Saltimbocca an Rotweinjus Gemüsebouquet & Weisswein-Risotto	38.00
Geschnetztes Rindfleisch «Stroganoff» Gemüsebouquet & Spätzli	26.50
Roastbeef an Béarnaisesauce Gemüsebouquet & Kartoffelgratin	38.00
«Surf und Turf» Rindsfilet und Blacktiger-Crevetten Gemüsebouquet & Risotto	48.00

Fischgerichte

Gedämpftes Forellenfilet auf Fenchelkompott Safran-Salzkartoffeln	27.00
Pochiertes Lachsfilet an Weissweibuttersauce Tomaten mit Basilikum & Pilavreis	28.00

Vegetarische Gerichte

Frittiertes Gemüse im Tempurateig auf Pilz-Risotto	22.00
Papardelle mit pikantem Peperoni-Ragout und Ruccola	18.00

Desserts

Tagesdessert	5.50
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	8.00
Karamelköppli mit Rahm	7.00
Marinierten Pflaumen mit Zimtglacé	9.50
Sorbetteller «Dreierlei» mit Früchten garniert	10.50
Parfait Grand Marnier	10.50
Kastanien-Parfait mit Rotweinzwetschgen (saisonal)	10.00
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Walnüssen	12.50
Frisch gebackener Apfelkuchen mit Zimteis und Vanille-Mousseline	14.00
Himbeer-Tonkabohnensorbet mit Nougat-Pistazienmousse	14.00
Dessertvariation mit sechs Komponenten	14.50

Tagungen.

Tagungsraum Schöngrund		
Konzertbestuhlung	bis 50 Personen	
U-Form-Bestuhlung	bis 20 Personen	
2 Reihen beidseitig	bis 32 Personen	
	halber Tag	150.00
	ganzer Tag	250.00
Sitzungszimmer		
Tafel	bis 12 Personen	
	halber Tag	100.00
	ganzer Tag	200.00

Preise inklusive Beamer, Flipchart, WLAN und CD Player

Kaffeepause		
Gipfeli		2.00
Mini Sandwiches		2.50
Früchtekorb	pro Person	1.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	Liter	9.20
Orangensaft	Liter	12.00
Kaffee Tee		4.40

Seminarpauschale (Optional ab 10 Personen)	pro Person	85.00
Saalmiete: inkl. Technik und Mineralwasser		
2 Kaffeepausen: Kaffee, Tee, Jus, morgens mit Gipfeli, nachmittags mit Gebäck		
Mittagessen: 3 Gang-Menü mit Auswahl aus den Tagesteller, lt Mineralwasser		

MwSt
Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene und Herkunft
Gerne geben wir Ihnen während dem Bankettgespräch Auskunft zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Herkunft unserer Zutaten. Die schriftliche Deklaration folgt in unserem Angebot

Allgemeine Informationen

Bestätigung

Für Ihren bevorstehenden Anlass erhalten Sie von uns eine schriftliche Bestätigung. Wir bitten Sie, uns etwaige Änderungen bezüglich der Teilnehmerzahl bis spätestens einen Tag vor dem Ereignis mitzuteilen. Diese Angabe ist massgeblich für die Rechnungsstellung.

Annulation

Stornierungen sind bis zu einer Woche vor dem Veranstaltungstermin kostenfrei. Bei Stornierungen zwischen 7 und 3 Tagen vor dem Termin berechnen wir 50% des Menüpreises. Stornierungen innerhalb von 3 Tagen vor dem Termin führen zu einer Gebühr von 100% des Menüpreises.

Dekoration

Eine einfache Dekoration ist inbegriffen. Alternativ können Sie gerne Ihre eigene Dekoration mitbringen, oder wir organisieren diese gerne für Sie in Absprache mit unserem Floristen.

Menukarten

Einfache Menukarten sind im Gesamtpreis enthalten.

Bezahlung

Für Ihren Anlass erstellen wir eine Rechnung, deren Begleichung wir innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt bitten.

Nach dem Anlass

War Ihr Event bei uns ein Erfolg? Die Zufriedenheit von Ihnen und Ihren Gästen liegt uns am Herzen. Ihre Meinung ist uns wichtig. Bitte zögern Sie nicht, uns unter folgender Adresse zu kontaktieren:

Restaurant Born | Solothurnerstrasse 70 | 4600 Olten
Telefon 062 311 00 00 | bornblick@senevita.ch | www.bornblick.senevita.ch



Senevita Residenz Bornblick
Solothurnerstrasse 70 | 4600 Olten
Telefon 062 311 00 00 | bornblick@senevita.ch
www.bornblick.senevita.ch