



Bankett Angebot





Bankette Angebot

Lieber Gast

Sie möchten ein Fest feiern oder planen ein Seminar, eine Generalversammlung oder wollen sich von einem Lieben Menschen verabschieden?

Gerne organisieren wir für Sie einen gelungenen Anlass.

Um Sie „gluschtig“ zu machen, finden Sie anbei verschiedene Vorschläge vom Apéro bis zum Dessert. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Anregungen, denn wir versuchen alles möglich zu machen, um Ihren Anlass das richtige Ambiente zu vermitteln.

Möchten Sie nach dem Fest lieber nicht mehr nach Hause fahren? Dann reservieren Sie doch bei uns ein Hotelzimmer, welches zum gemütlichen Verweilen einlädt. Falls erwünscht, servieren wir Ihnen gern am nächsten Morgen in unserm Bistro ein ausgiebiges Frühstück.

Unsere Räumlichkeiten bieten wie folgt Platz:

Restaurant (ab 14 Uhr)	bis 120 Plätze
Schöngrund	bis 50 Plätze
Sitzungszimmer	bis 12 Plätze

Seminare sind in unseren Räumlichkeiten ebenfalls möglich. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte ausarbeiten können.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Ihr BORNBLICK - Team



Bankette Angebot

Apèro

Kleine Häppchen kalt

Sesambrioche mit Rauchlachs	Pro Stück	CHF	2.20
Schinkenröllchen mit Hüttenkäse auf Gartenkresse	Pro Stück	CHF	1.80
Kleine Geflügelroulade auf asiatischem Pilzsalat	Pro Stück	CHF	2.00
Halbierte Bagel mit Rinds-Tartar	Pro Stück	CHF	4.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	Pro Stück	CHF	3.50
Knusperbaguette mit gegrilltem Gemüse	Pro Stück	CHF	2.00
Mohnbrötchen mit Thon	Pro Stück	CHF	2.00
Weizenblinis mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	Pro Stück	CHF	1.80
Maisbrötchen mit Cantadou-Mousse	Pro Stück	CHF	2.00
Mini Sandwich mit diversen Füllungen	Pro Stück	CHF	2.50
Mini Canapé:			
Rauchlachs	Pro Stück	CHF	1.80
Thon	Pro Stück	CHF	1.60
Schinken	Pro Stück	CHF	1.60
Salami	Pro Stück	CHF	1.20
Cantadou	Pro Stück	CHF	1.20
Gehacktes Ei	Pro Stück	CHF	1.20
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Pro Stück	CHF	1.20
Rohe Gemüsestängelchen mit 3erlei Dipp Saucen	Pro Person	CHF	9.00
Kalte Platte mit Schinken, Salami, Rohschinken, Fleischkäse, Hobelfleisch, Käse (ca. 150g), mit diversen Brötchen	Pro Person	CHF	19.00
Käseplatte (ca. 120g) mit diversen Brötchen	Pro Person	CHF	12.00
Gemischte Antipasti:	Pro Person	CHF	12.00
Italienisches Salami, Rohschinken, Parmesanmöckli, gemischte Antipasti Gemüse und Pilze, marinierte Oliven und getrocknete Tomaten			
Pommes Chips & Nüssli	Pro Person	CHF	2.00
Grissini	Pro Person	CHF	0.55



Bankette Angebot

Süssspeisen

Schokoladenmousse	Pro Stück	CHF	2.00
Weisses Tobleronemousse	Pro Stück	CHF	2.00
Beerenmousse	Pro Stück	CHF	2.00
Cakewürfeli	Pro Stück	CHF	0.70
Kleine Cremeschnitte	Pro Stück	CHF	1.50
Mandelschnittenwürfel	Pro Stück	CHF	2.00
Passionsfruchtwürfel	Pro Stück	CHF	2.50
Limonenroulade	Pro Stück	CHF	2.20
Fruchtspiessli	Pro Stück	CHF	2.00

Für die Kaffeepause

Gipfeli, Laugengipfeli, Körnergipfeli	Pro Stück	CHF	1.80
Mini Sandwich mit diversen Füllungen	Pro Stück	CHF	2.50
Früchtekorb	Pro Person	CHF	1.50



Bankette Angebot

Kleine Häppchen warm

Heisses Crème - Süsspchen	Pro Stück	CHF 2.20
Schinkengipfeli	Pro Stück	CHF 1.80
Mini Chäschüechli	Pro Stück	CHF 2.00
Käsequiche mit Lauch	Pro Stück	CHF 2.00
Mini Pizza	Pro Stück	CHF 4.00
Strudel mit Crevetten, Lauch & Ingwer	Pro Stück	CHF 3.50
Dörripflaumen mit Speck	Pro Stück	CHF 2.00
Kleine Burger im Brötchen	Pro Stück	CHF 2.00
Fleischbällchen auf Ananas-Tomaten Chutney	Pro Stück	CHF 1.80
Pouletspiessli mit süss-sauer Sauce	Pro Stück	CHF 2.00
Thai Fingerrolls süss-sauer	Pro Stück	CHF 2.50
Mini Frühlingsrollen	Pro Stück	CHF 1.80
Kalbsragout mit Kräuter-Kartoffelstock	Pro Stück	CHF 1.60
Weisswein Risotto mit Riesencrevetten und Limonen-Sauce	Pro Stück	CHF 1.20
Tortelli mit Spinat - Ricotta Füllung	Pro Stück	CHF 1.20



Bankette Angebot

Hauptgerichte

Tellergerichte mit Fisch

Gedämpftes Forellenfilet auf Fenchelkompott mit Safran Salzkartoffeln	Pro Portion	CHF 23.00
Pochiertes Frischlachsfilet mit Weisswein-Buttersauce Pilaw Reis, Basilikum und Tomaten	Pro Portion	CHF 24.00
Gebratenes Doraden Filet mit Schaumsauce von schwarzen Oliven mit Lauchstroh und franz. Mischgemüse, Schlosskar- toffeln	Pro Portion	CHF 26.00

Tellergerichte mit Fleisch

Maispouardenbrust mit Basilikum Süßkartoffeln	Pro Portion	CHF 24.50
Lammgigot mit Rosmarin-Jus Bratkartoffeln und geschmorrt Bohnen	Pro Portion	CHF 26.00
Schweinsfilet mit Pancetta im Blätterteig gebacken, Fenchel und getrocknete Tomaten, cremiger Polenta und Jus	Pro Portion	CHF 33.50
Kalbs Saltimbocca an kräftigem Marsalajus, Waldpilzrisotto, Zucchetti Gemüse und Grill Tomate	Pro Portion	CHF 38.00
«Surf and Turf» vom Rinderfilet und Blacktiger Crevetten Erbsen Risotto mit konfierten Cherry-Tomaten	Pro Portion	CHF 43.00



Bankette Angebot

Fleischgerichte zum zusammenstellen

Medaillon von Schweinsfilet im Kräutermantel	Pro Portion	CHF	16.00
Tranchiertes Roastbeef	Pro Portion	CHF	26.00
Kalbsgulasch an Paprikarahmsauce	Pro Portion	CHF	18.00
Gebratene Pouletbrust mit Rohschinken	Pro Portion	CHF	18.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	Pro Portion	CHF	18.00
Truthahn-Piccata	Pro Portion	CHF	18.00

Tagesteller oder Tagesmenu lt. aktuellem Angebot

Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert. Allergene Stoffe können mündlich beim Servicepersonal nachgefragt werden.



Bankette Angebot

Beilagen

Spätzli, Spaghetti, Nudeln, Pilawreis, Safran Risotto, Weisswein Risotto, Maisschnitte, Polenta, Kartoffel-Kreation mit Sauerrahmkern, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Rösti	Pro Portion	CHF	5.00
---	-------------	-----	------

Gemüse

Mischgemüse, Brokkoli, Saisongemüse, glasiertes Gemüse, Blattspinat, Ratatouille, glasiertes Wurzelgemüse, Rotkohl & Kastanien (saisonal)	Pro Portion	CHF	7.00
---	-------------	-----	------

Saucen

Tomatensauce, Kräuterrahmsauce, Jus, Honig-Weinsauce, Sauerrahmsauce, Kerbeljus

Vegetarische Tellergerichte

Pappardelle an pikantem Peperoni Ragout mit Rucola	Pro Portion	CHF	16.00
Zitronen-Thymian Risotto mit Artischocken im rotenTempurateig	Pro Portion	CHF	23.50
Hausgemachter Gemüsestrudel an zweifarbiger Peperoni Sauce	Pro Portion	CHF	24.00
Feine Tagliatelle mit Zucchettiblüten-Fakel, Trüffelschaum und Petersilienjus	Pro Portion	CHF	29.00



Bankette Angebot

Dessert

Tagesdessert	Pro Portion	CHF	5.50
Caramelköppli mit Rahm und Garnitur	Pro Portion	CHF	7.00
Schoggicreme	Pro Portion	CHF	8.00
Mandelschaum mit Beerenkompott	Pro Portion	CHF	9.00
Gebrannte Creme mit poschierter Birne	Pro Portion	CHF	9.50
Schnitte mit Waldbeerenmousse	Pro Portion	CHF	10.00
Kastanien-Parfait mit Rotweinzwetschgen (saisonal)	Pro Portion	CHF	10.00
Dessertteller mit Orangen, Schoggimousse & Haselnuss-Chüechli	Pro Portion	CHF	11.00
Exotisches Früchtemousse & kleines Honigtörtchen	Pro Portion	CHF	12.00
Dessertvariation mit Schoggimousse, Passionsfrucht Parfait und Saisonfrüchten	Pro Portion	CHF	12.00
Früchte Parfait mit weissem Schoggi-Pistazienmousse	Pro Portion	CHF	12.00
Variation von Schokoladen und geeistem Himbeermousse auf Waffelboden und seinem Kompott	Pro Portion	CHF	12.00
Toblerone Parfait mit Mango Salat, Johannesbeerschaum & warmes Mandelbisquit	Pro Portion	CHF	14.00
Dessertvariation «Bornblick» mit 6 verschiedenen Komponen- ten vom Küchenchef aktuell zusammengestellt	Pro Portion	CHF	12.00

Dessertbuffet

Gerne stellen wir Ihnen Ihre besondere Auswahl zusammen (ab 20 Personen)	Pro Person	CHF	18.00
---	------------	-----	-------

Raumangebote für Feste und Seminare

Wir bieten Ihnen gerne folgende Möglichkeiten an:

Restaurant Born	120 Plätze	
Restaurant ab 17.00 Uhr	pro Abend	CHF 500.00
(Die Raummiete entfällt, wenn die Verpflegung von uns erfolgt!!)		

Schöngrund

Mögliche Bestuhlung

Konzertbestuhlung	70 Personen	
Klassenbestuhlung	50 Personen	
U-Form Bestuhlung	25 Personen	
	halber Tag	CHF 150.00
	ganzer Tag	CHF 250.00

Sitzungszimmer	12 Personen	
	halber Tag	CHF 150.00
	ganzer Tag	CHF 250.00

Die Preise sind inklusive Beamer, Flipchart div. Schreibutensilien, CD-Player und WLAN.

Wählen Sie aus folgenden Zusatzleistungen

Mineral im Saal mit und ohne Kohlensäure Liter	CHF	9.00
Orangenjus Liter	CHF	12.00
Kaffee Maschine Nespresso pro Kapsel	CHF	2.50
Gipfeli und/oder Brötli	CHF	1.80
Diverse Energie Riegel	CHF	1.50
Früchtekorb pro Person	CHF	1.50

Gerne reservieren wir Ihnen einen Tisch in unserem Restaurant Bornblick zum Mittagessen.

Seminarpauschale (optional ab 10 Personen)

Saalmiete inkl. Technik,

Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Orangenjus, Gipfeli, Früchte

Mittagessen: 3-Gang Menu mit Auswahl aus unseren Tagesmenu

Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Orangenjus, Gebäck, Früchte

Wasser mit und ohne Kohlensäure & Nespresso Kaffee während des Seminares

Pro Person CHF 78.00

Einige Hinweise damit Ihr Anlass zum Erfolg wird....

Änderungen

Wir bitten Sie, eine Änderung der Teilnehmerzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Grundlage für die Minimal-Rechnungsstellung ist die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl. Sollten zusätzliche, nicht angemeldete Gäste am Anlass teilnehmen, können wir Ihnen nicht garantieren, dass sie dasselbe Menu erhalten. Selbstverständlich werden wir alles daran setzen um auch diesen Gästen das von Ihnen bestellte Menu servieren zu können.

Annulation

Bei der Annulation eines definitiv von uns bestätigten Anlasses müssen wir Ihnen für die Unkostendeckung folgendes in Rechnung stellen:

Mehr als 1 Woche vor dem Anlass	keine Verrechnung
Bis 1 Woche vor dem Anlass	50% des Menu Preises
0 - 3 Tage vor dem Anlass	100% des Menu Preises

(Unter Menu Preis verstehen wir die Menukosten x Anzahl Personen)

Attraktionen

Wenn Sie Ihre Gäste mit speziellen Attraktionen und/oder Reden unterhalten wollen, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen. Wir werden dann mit Ihnen zusammen den ungefähren Ablauf planen. So sind unsere Küchenmitarbeiter in der Lage, die Gerichte auf den richtigen Zeitpunkt hin herzustellen.

Besichtigungen

Wenn Sie und Ihre Gäste Interesse haben, werden wir Ihnen auf einem kleinen Rundgang gerne den Bornblick etwas näher vorstellen. Wir bitten Sie, uns Ihre Wünsche frühzeitig mitzuteilen.

Bestellungen

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Wünsche bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt geben. So bleibt uns genügend Zeit für die Organisation des Anlasses.

Bestätigung

Wir bestätigen Ihnen jeden Anlass schriftlich. Wir bitten Sie, die Bestätigung genau zu kontrollieren und uns allfällige Änderungen mitzuteilen. So werden keine wichtigen Details vergessen.

Bezahlung

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen eine Rechnung aus. Wir bitten Sie, den Betrag innert 10 Tagen zu überweisen.

Dekoration

Abgesprochene Dekorationen werden mit dem tatsächlichen Aufwand verrechnet.

Einrichtung

In unseren Räumlichkeiten lassen sich je nach Grösse der Gesellschaft individuelle Tischformen realisieren. Wir beraten Sie gerne.

Feuerwerk

Feuerwerk, Wunderkerzen etc. dürfen nicht im Gebäudeinnern abgebrannt werden.

Kerzen

Wenn Sie Kerzen auf dem Tisch wünschen, werden wir Ihnen diese nach Aufwand verrechnen.

Kerzen dürfen nur in einem geschlossenen, windgeschützten Gefäß und unter Aufsicht verwendet werden

Kontakt

Für alle Fragen, die Ihre Veranstaltung betreffen, erreichen Sie den Leiter Service unter der Telefonnummer 062/311 00 00.

Mehrwertsteuer

In allen Preisen ist die Mehrwertsteuer inbegriffen.

Menukarten

Eine einfache Menukarte ist im Preis inbegriffen. Gerne integrieren wir ein persönliches Logo und gestalten die Karte Ihren Wünschen entsprechend.

Musik

Wenn Sie eine musikalische Unterhaltung planen, ist dies mit dem Leiter Service vorgängig zu besprechen.

Parkplätze

Im Gebäude befindet sich ein öffentliches Parkhaus.

Schluss der Veranstaltung

Sollte Ihre Veranstaltung bis in die Nacht stattfinden, bitten wir Sie, beim Verlassen unseres Lokals an die Nachtruhe unserer Gäste und unserer Nachbarn zu denken. Wenn Sie für die Heimreise die Dienste eines Taxis in Anspruch nehmen möchten, informieren Sie uns, wir werden Ihnen ein Taxi auf den gewünschten Zeitpunkt bestellen.

Verlängerung

Bei uns im Bornblick sind Anlässe bis 00.30 Uhr möglich.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Gästen Weine aus dem eigenen Weinkeller offerieren möchten, verrechnen wir Ihnen für Lagerung, Service und Entsorgung Fr. 25.00 pro Flasche. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie die Weine ca. 5 Tage vor dem Anlass vorbeibringen.

Preise

Diese Preisliste ist ab dem 1. Juli 2019 gültig. Frühere Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.