

Bankettdokumentation

Restaurant „zur Wyde“

Wydenpark 5 / 5a

2557 Studen

Die vorliegende Auswahl an köstlichen Gerichten berücksichtigt verschiedene Ansprüche. Blättern Sie in unserem abwechslungsreichen Angebot und stellen Sie sich ihr Essen selbst zusammen – ganz nach Ihrem Geschmack. Haben Sie einen Wunsch, der nicht in diesen Unterlagen aufgeführt ist, lassen Sie uns dies wissen. Wir kalkulieren Ihnen anschliessend gerne den Preis.

Menu: Die Menus bereiten wir ab 15 Personen für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang einen großzügigen Nachservice. Für Vegetarier servieren wir gerne zusätzlich ein Menu nach Ihren Wünschen.

Miete: Eine Miete für unseren Veranstaltungssaal ist im Preis inklusive.

Preise: Alle Preise verstehen sich inkl. 8% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Der Gast: Melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenzahl bitte spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.

Haftung: Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.

Kontakt:

Tel: 032 366 92 22 oder 032 366 92 92

mark.wampfler@senevita.ch

www.zurwyde.ch

Apero

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	3 Stk.	CHF	4.50
Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen	60g / Person	CHF	4.00
Crostini mit Tomate und Mozzarella	zwei Stück	CHF	4.50

Apero „Chasseral“

Geräuchertes Forellenmousse mit Safranfenchel

Rindstartar im Paprikartartelette mit Rucola

Prosecco Cremesuppe mit Randenrahm CHF 11.00

Aperogetränke:

Früchtebowle nach Saison	pro Liter	CHF	12.50
Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	CHF	16.50
Orangensaft	pro Liter	CHF	8.50

Stehlunch „Wydenpark“

Preise pro Stück:

Vorspeise:

Zitronengras Cremesuppe mit Crevettenspiessli und Limettenluft mit Curcuma	CHF	4.50
Rucolasalat mit Kirschtomaten an Nussdressing mit Parmesan	CHF	3.50
Balsamicolinsen mit Gemüsewürfel und Espuma vom Lenker Berg Bleu	CHF	4.50

Hauptgang:

Hackbällchen an Barbecuesauce mit gebratenen Rosmarinkartoffeln	CHF	11.50
Entenbrust mit Portweinjus auf Orangenbasmatireis und Frühlingzwiebeln	CHF	14.00
Rinderhohrückenfiletwürfel an Paprikarahmsauce mit feinen Kräuternudeln	CHF	16.50

Süssspeise:

Granny Smith Sorbet mit Prosecco und Himbeergelee	CHF	5.00
Warmes Schokoladenküchlein „Kevin“	CHF	5.50
Sauerrahm Panna Cotta mit Früchtekompott	CHF	6.50

Menuvorschläge

Das Mediterrane

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Poelierte Maispoulardenbrust mit Rotweinbutterrosette

Carnaroli Risotto mit Thymian

Gemüsebouquet

Katalanische Creme mit Rosmarin

CHF 48.00

Das Traditionelle

Gemischter Haussalat

Schweineschnitzel

Rahmsauce

Kräutertaglierini

Pochierte Pfirsichhälfte

Kleine Meringue mit Rahm und Früchten

CHF 37.00

Das Regionale

Saisonale Gemüsecremesuppe mit Dotzinger Brie Würfeln

Felchenpiccata aus nahen Seen an Tomatencoulis

Salzkartoffeln aus Urtenen mit Butter

Seeländer Apfellauchgemüse

Caramelköpflli mit Rahm und Früchten

CHF 42.00

Das Feierliche

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli

Gebratener Lammrücken an Madeirajus

Römische Griessnocken

Saisonales Gemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse

mit weisser Kaffeesauce

CHF 62.00

Das Erste

Blattsalat mit marinierten Mozzarella-Würfeln
und Zwiebelprossen

Schweinsrückenbraten an Rosmarin Honig Jus
Kartoffelmousseline mit Pesto
Marktgemüse

Warmes Schokoladenküchlein „Kevin“
Caramelleis im Knuspermantel auf saisonalen Früchten

CHF 59.00

Der Gourmet

Prosecco Cremesuppe mit Orangenluft
Und Frischkäsekräpfen

Pochiertes Zanderfilet mit warmem Pernod-Espuma
Orangenreis

Rosa gebratenes Rinderfilet
Bernaïse Sauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Dessertvariation

CHF 85.00

Für Vegetarier

Saisonaler Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	CHF	24.00
Dotzinger Brie paniert auf buntem Risotto und Marktgemüse	CHF	23.00
Gemüsepiccata an Tomatencoulis mit Kräutertaglierini	CHF	21.00
Blätterteigkissen mit Gemüse-Pilzragout an Kräutersauce und Pilawreis	CHF	26.00

Für Kinder

Kleine Bratwurst mit Rösti und Karotten	CHF	9.50
Rahmschnitzel mit Nudeln und Karotten	CHF	9.50
Brätkügeli mit Erbsli an Rahmsauce mit Kartoffelstock	CHF	9.50

Getränke

<u>Mineral</u>	3dl.	1l.	1.5l
Henniez grün / blau		7.50	
Rivella rot / blau	3.30		9.50
Coca Cola / Coca Zero	3.30		9.50
Orange / Citro	3.30		9.50
Eistee	3.30		

<u>Weisswein</u>	1dl.	5dl.	7dl.
Twanner Chasselas	3.70	17.00	23.50
Johannisberg	4.10	19.00	
St. Saphorin	4.70	22.50	

<u>Rosé</u>			
Twanner Oeil de Perdrix	4.90	24.00	32.00

<u>Rotwein</u>			
Gamay	3.60	17.00	
St. Saphorin	4.90	22.50	
Twanner Pinot noir malbec	5.30	25.50	34.50

<u>Prosecco</u>	7dl.
Prosecco Flasche 7dl.	42.00

Kaffee / Tee 3.80

Gerne organisieren wir für Sie auch einen passenden, edlen Tropfen Wein.