

Bankettkarte Restaurant Fahr

Unsere Bankettmenüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

APERÖ

hausgemachte Nussmischung | gross Fr. 7

marinierte Oliven Fr. 8

Gemüsechips | Humus Dip Fr. 19

Flammkuchen | Speck | Zwiebeln Fr. 14

Beef Tatar | Oliven Focaccia pro Stück Fr. 6

Rauchlachs | Zitronen-Meerrettichcreme | Pumpernickel | pro Stück Fr. 5

Lauch-Kartoffel Tortilla | pro Stück Fr. 4

Tomaten Suppe im Glas | pro Glas Fr. 4

SUPPEN

Tomaten Suppe | glasierte Cherry Tomaten | Basilikum-Sauerrahm Fr. 15

Erbsen-Wasabi Suppe | Kokosschaum | Kefen Fr. 15

VORSPEISEN

Rindstatar | Brioche | Eigelb Fr. 25

gebeizte Bremgartner Lachsforelle | Bohnen | Salatspitzen | Bohnencreme Fr. 23

gratinierter Ziegenfrischkäse | Preiselbeeren | Birnen-Chutney | Nuss Brot Fr. 22

Saisonaler Blattsalat | Kerne | Croutons | Birne | Rande Fr. 14

ZWISCHENGANG

Champagner Risotto | schwarzer Trüffel Fr. 25

Alpenlachs | Couscous | Fenchel | Dill Fr. 30

Tagliolini | Tomate | Ricotta | Basilikum Fr. 26

HAUPTGERICHTE

Kalbsrücken | Kräutermantel | Béarnaise | Karotten | Kartoffelgratin Fr. 54

Rindsfilet | Zwiebel-Senfkruste | Kartoffel-Pastinaken Stock | Spinat Fr. 56

Lachstranche | Schmorgurke | Reis | Dillschaum Fr. 32

Maispoularde | Ratatouille | Polenta Fr. 33

Lammhaxe | Bohnencassoulet | Kichererbsen Püree Fr. 37

Peperoni Ricotta Strudel | Zucchetti | Tomaten Sabayone Fr. 29

Zürcher Geschnetzeltes | Rösti | Karotten Fr. 44

DESSERT

Crème brûlée | saisonales Sorbet Fr. 14

Jumi`s Käse vom Wagen 4 Sorten Fr. 14 | 7 Sorten Fr. 19

3 verschiedene saisonale Sorbet Fr. 15

Birnenstrudel | Vanille Eis | Grand Marnier Sabayon Fr. 14

Schokoladenküchlein | lauwarm | flüssig | Beeren |

Mascarpone Glacé Fr. 17

Liebe Gäste... Sehr gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein. Alle saisonalen Gerichte können Sie auch aus unserer Abendkarte entnehmen

Kontrollliste

für Ihren besonderen Anlass

- Lassen Sie sich durch unsere Abendkarte oder Bankettkarte inspirieren.
- Reservation und Wahl der gewünschten Atmosphäre.
- Budgetrahmen abstecken für Menu, Weine, Dekoration ... und eventuell Apéro.
- Termin für persönliche Menu Besprechung vereinbaren.
- Die Menüwahl bitte 2 Wochen vor Ihrem Anlass bekannt geben.
- Weinauswahl
- Menu Karten (Gratis)
- Tischkarten und Tischordnung.
- Dekoration oder Blumen bestellen.
- Unterhaltung, Platz Ansprüche und Möglichkeiten abchecken.
- Zuschlag für Personal nach Mitternacht. Pauschal Fr. 150.- (Verlängerung)
- Individuelle Wünsche und Fragen.
- Spätestens 72 Std. vor dem Anlass die definitive Personenzahl melden. (Verbindlich für die Rechnung)
- Bitte teilen Sie uns bei der Besprechung des Menüs mit, bezüglich Allergien, Vegetarisch oder Unverträglichkeiten.

Wichtige Hinweise für Ihren besonderen Anlass

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir Fr. 5.- pro Teller.

Erkundigen Sie sich nach unseren Monats-Saisongerichten.

Bitte teilen Sie uns mit falls Sie für das Hauptgericht noch Nachservice wünschen, damit wir die Gerichte entsprechend berechnen können.

Unsere Standarddekoration ist im Menüpreis inbegriffen.

Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen.