

Bankett

Besondere Anlässe verdienen einen besonderen Rahmen. Freuen Sie sich auf kulinarische Genussmomente und herzliche Gastfreundschaft in Nottwil.

Vorspeisen

Bunter Marktsalat mit Kräutercroutons, Parmesanflocken und Balsamico	CHF 11.00
Italienischer Marktsalat mit Karotten, Kabis und Bohnen	CHF 12.00
Hausmarinierter Lachs (Norwegen) mit pikantem Kartoffelsalat	CHF 20.50
Kokos-Karotten-Süppchen mit Reismudeln und Lauchzwiebeln	CHF 11.00
Schaumsuppe vom gerösteten Sellerie mit Trockenfleisch, Sauerrahm und Petersilie	CHF 11.00
Pikante Tomatensuppe mit Gin und Basilikum	CHF 11.00

Hauptgerichte

Poulardenbrust	CHF 33.50
mit Kräuterkruste und Portweinsauce	
Sbrinz-Risotto	
Marktgemüse	
Kalbsschulterbraten	CHF 36.50
mit Tessiner Merlot und Thymian glasierter Kalbsschulterbraten	
Spätzli	
Gebratenes Wurzelgemüse	
Kalbsmedaillon	CHF 41.00
mit Gartenkräutern und Waldhonig	
Gebratene Polenta mit Trockentomaten	
Kleines Gemüse	
Rindsfiletgulasch «Stroganoff»	CHF 43.50
Kartoffelgnocchi	
Brokkoli und Kirschtomaten	
Swiss-Prime-Beef	CHF 46.50
mit geschrotetem Pfeffer und Rosmarin	
Kartoffelgratin	
Kleines Gemüse	

Desserts

Süssmostcreme mit Apfelkompott	CHF 10.00
Exotische Früchte mit Minze, Joghurt und Honig	CHF 12.00
Karamell-Schokoladen-Mousse mit Orangen und Schokoladenkuchen im Glas serviert	CHF 14.00
Bananen-Schokoladen-Dessert Bananenbrot mit luftigem Vanillemousse, Schokoladen-Ganache, knusprigem Mandel-Carrée und Karamellsauce	CHF 13.00
Lemontarte moderne Lemontarte mit Baiser, Heidelbeeren, Joghurtmousse und Himbeersorbet	CHF 13.00
Dessert mit Kiwi, weisser Schokolade und Pistazie Weisses Schokoladen-Yuzu-Mousse mit frischer Kiwi, Pistazienbiskuit und Yuzu-Gelee	CHF 14.00
Kafi Schnaps-Dessert Weisses Kaffeemousse, Schokoladen-Ganache und -Kuchen mit Kirsch	CHF 12.00
Dessertvariation Unsere Patisserie kreiert für Sie ein Desserterlebnis	CHF 17.00

Begleiter zum Kaffee

Feines Kleingebäck aus der Patisserie	CHF 3.50
---	----------

Preise und Konditionen

Alle Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten von 25 bis 100 Personen.

Qualität, Herkunft und Genuss

- Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihren Anlass. Für jedes Menü erstellt unsere Küche eine passende, vegetarische Alternative.
- Für grössere Anfragen kreiert unsere Küche gerne massgeschneiderte Angebote.
- Die einzelnen Gerichte berücksichtigen in ihrer Ausgewogenheit alle Nährstoffe und regen Augen wie Gaumen im gleichen Masse an, wobei wir auf eine schonende Verarbeitung der Produkte achten, um den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe zu erhalten
- Wir verfeinern unsere Speisen mit Küchenkräutern und Gewürzen aus aller Welt und reduzieren so den Salzanteil
- Wann immer möglich arbeiten wir mit kommunalen, regionalen oder Schweizer Produkten aus ökologisch sinnvollem Anbau
- Kalb-, Rind-, Schweinefleisch, Geflügel und Süsswasserfische aus der Schweiz
- Geflügelspezialitäten aus Frankreich
- Ausländische Fleischerzeugnisse können mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- Für unsere Gerichte verwenden wir Lachs aus Norwegen (Aquakultur)
- Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Eier und Eierprodukte aus Schweizer-Freilandhaltung
- Unsere Backwaren und Brote beziehen wir von den regionalen Bäckereien.
- Die Tiefkühl-Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus Schweizer Produktion.
- Ausnahme sind unsere Flammkuchen, welche aus Deutschland sind.
- Über das Vorkommen allergener Inhaltsstoffe geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft

Wir beraten Sie gerne persönlich für Ihr individuelles Gesamtpaket und freuen uns, Sie in Nottwil zu begrüßen. Ein Ort mit Weitblick, Genuss und vielseitigen Möglichkeiten.

Kontakt

Eventkoordination
+41 41 939 56 99
events@paraplegie.ch