

Apéro- und Bankettangebot



Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie im Restaurant Viktoria begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie ein paar Vorschläge für Ihren Anlass.

Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre individuellen Wünsche mitzuteilen. Gerne beraten wir Sie.

Bitte teilen Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens 7 Tage im Voraus mit.

Die Angebote gelten ab 10 Personen. Es ist ein einheitliches Angebot für die ganze Gesellschaft zu definieren (eine vegetarische oder diätische Alternative ist jederzeit möglich).

Die gemeldete Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass gilt als Verrechnungsbasis.

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus.

Im Park erfolgt eine individuelle Cateringpauschale.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Gastgeber im Viktoria

Christoph Bieri
Leiter Gastronomie
und das ganze Viktoria-Team

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer

Apérovorschläge

Apérovariante «Brunoni»

Mini Schinkengipfeli

Mini-Käseküchlein

Gemüsedipps mit zwei hausgemachten Saucen pro Pers. 14.00

Apérovariante «Davinet»

Crostini mit Rohschinken

Auberginentartar auf Brot

Buntes Antipasti-Gemüse

Mini Schinkengipfeli

Mini Käseküchlein pro Pers. 20.50

Apérovariante «Viktoria»

„Wraps“ – saisonal gefüllte Weizentortillas

Crostini mit Rohschinken

Auberginentartar auf Brot

Saisonale Suppe im Weckgläschen

Saiblings-Ceviche auf Papaya Salat

Satay-Pouletspiesschen mit Dipp pro Pers. 30.00

Upgrade Süss

Mini-Muffins in 3 Aromen

Schokoladenmousse

Panna cotta mit Himbeersauce

Gebrannte Creme

Bunte Fruchtspiessli 3 Komponente 10.50

5 Komponente 16.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer

Vorschläge für Traueressen

Burehamme mit Senf Hausgemachter Kartoffelsalat, Zopf und Ruchbrot	23.00	
Blätterteigpasteli mit Brätchügeli (Schwein/Kalb) und Champignons, Trockenreis und Mischgemüse	20.50	
Hausgemachte Käse-Quiche mit gemischtem Salat	19.50	
Käse- und Fleischplatte mit Essiggemüse, Zopf und Ruchbrot		
	Platte zum Schöpfen pro Pers	13.50.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer

Bankettvorschläge

Schweinsfilet mit Pilz-Rahmsauce Tagliatelle und Marktgemüse	38.00
Rosa gebratenes Rinds Entrecôte mit Sauce Bénaise golden überbackener Kartoffelgratin und Marktgemüse	52.00
Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Cognac-Rahmsauce Dauphine-Kartoffeln und Marktgemüse	50.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Golden gebratene Butterrösti und Marktgemüse	38.00
Gebratene Belper Forellenfilets mit Kräuter-Mayo Schnittlauchkartoffeln und Marktgemüse	32.00
Hausgemachter Nussbraten mit Gemüsejus Kartoffel-Gemüse aus dem Ofen	28.00
Zur Vorspeise empfehlen wir ...	
... Saisonale Tagessuppe	+ 6.00
... Bunter Blattsalat mit Croutons	+ 6.00
... Gemischter Salat mit Croutons	+ 8.00
... Bunte Blatt- und Gemüsesalate vom Buffet (nur mittags)	+ 10.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Ist Ihr Wunschmenü nicht dabei? Gerne unterbreiten wir Ihnen auch einen individuellen Vorschlag oder eine vegetarische Alternative auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer

TERTIANUM

Kuchen

Fruchtwähe	Stück	6.00
	mit Rahm	7.00
Torten	Stück	6.50
Cake	Stück	3.50

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm		7.50
Schokoladenmousse mit Rahm		9.50
Panna cotta mit Himbeersauce und Früchten		9.50
Gebrannte Creme mit Rahm		8.00
Tiramisù		9.50
Dessertvariation		
5 süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie		16.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer