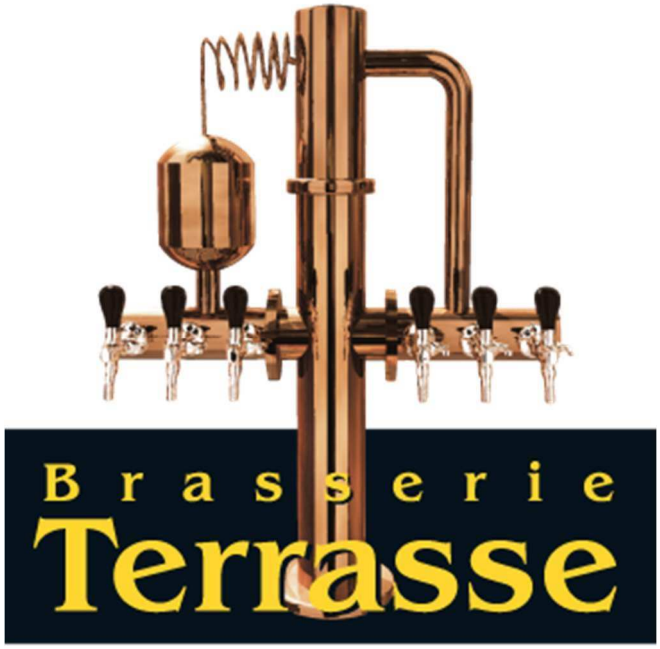
BANKETTE



Hotel Heinrüti Rank
Tel. 056 633 22 88
www.brasserie-terrasse.ch

Sandra Laeri-Schaerz

Bankettdokumentation

Gültig ab mind. 10 Personen

« DAS GEHEIMNIS HEISST LEIDENSCHAFT UND LIEBE ZUM DETAIL »

Herzlich Willkommen in der Brasserie Terrasse by Hotel Heinrüti- Rank

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Unser Hotel liegt am sonnigen Hang des Mutschellen, weitab von Stadtlärm und Hektik der heutigen Zeit. Unsere Terrasse bietet Ihnen eine wundervolle Aussicht in die Berge und über das Reusstal.

Unser Restaurant bietet Ihnen genügend Platz für Ihren Anlass. Ideal für Familienfeste, Geschäftsessen, Hochzeiten und natürlich auch Firmenfeierlichkeiten. Je nach Bedürfnis stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

« Chemineéraum »	Gemütliches Beisammensein bis max. 14 Personen
« Reusstalsaal »	Familienfeier, Hochzeit bis max. 50 Personen
« Brasserie»	Einfach mal geniessen bis 35 Personen
« Lounge-Wintergarten»	Die Seele baumeln lassen auf einem gediegenen Rattansofa und ein Whisky oder Glas Wein und dazu Tapas geniessen. Geeignet für Stehapéro bis 50 Personen oder Essen bis 24 Personen.

Das Highlight ist jedoch die große Terrasse, von welcher man über das Reusstal bis hin in die Berge schauen kann.

Gerne organisieren wir Ihren Anlass. Ob es um Blumenschmuck, Menükarten, das Menü für die « Kleinen» oder Unterhaltung geht, unser Team steht Ihnen jederzeit für die Organisation zur Verfügung.

Sei es ein exklusives Gourmetmenü oder einfach ein Apéro, unsere Küche lässt Ihren Anlass glänzen. Nachfolgend einige Apéro- und Menüvorschläge.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gerne möchten wir Sie vorgängig auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihrem Anlass in der Brasserie Terrasse hinweisen:

Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen.

Wir bitten Sie, sich bei der Menuwahl auf ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Vegetarier selbstverständlich berücksichtigt werden.

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer einfach ist. Bei der Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste bis 24 Stunden vor Beginn des Anlasses maßgebend.

Bei Annullierung weniger als zwei Tage vor dem reservierten Termin, muss 50% der bestellten Leistung in Rechnung gestellt werden, sofern die Räumlichkeiten nicht weitervermietet werden können.

Verlängerungskosten

Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Samstag bis 23.30 Uhr und Sonntag bis 22.30 Uhr. Weitere Stunden gelten als Überzeit und werden separat in Rechnung gestellt:

- Anlassleiter/in pro Std. CHF 65.00 (und jede angebrochene Stunde)
- Servicemitarbeiter/in pro Std. CHF 46.00 (und jede angebrochene Stunde)

Zusatz-Dienstleistungen

Uns ist es wichtig, dem Gast seinen Anlass individuell zusammenstellen und auch modular verrechnen zu können. Im Preis inbegriffen sind:

- Saalmiete
- Hoteleigene Tischdekoration und Kerzen

Damit Sie als Gast nur das bezahlen, was Sie auch für Ihren Anlass benötigen,werden folgende Zusatz-Dienstleistung nach Aufwand verrechnet.

- Beamer : CHF 30.00
- Blumenarrangement: nach Aufwand & MwSt
- Gabelgeld für mitgebrachte Hochzeitstorten: CHF 5.50 pro Person
- Kerzen nach Wunsch: nach Aufwand & MwSt
- Zapfengeld für mitgebrachten Wein: CHF 30.00 pro Flasche
- Tischdekoration nach Wunsch: nach Aufwand & MwSt
- Menükärtchen: pro Stück CHF 1.00
- Hahnenwasser 50cl CHF 3.00 (wir verrechnen Ihnen nicht das Wasser, sondern unsere Dienstleistung)

Alle unsere Preise sind inkl. 8.0% Mehrwertsteuer, **Preisänderung vorbehalten.**

Apéro Snacks

Kalt

Tortillachips mit Guacamole	pro Person	CHF 3.50
Oliven und Parmesan	pro Person	CHF 4.50
Pfannkuchenroulade gefüllt mit Rauchlachs	pro Stück	CHF 1.50
Blätterteiggebäck (nicht gefüllt)	pro Person	CHF 3.50
Salzstangen, Pommes Chips und Nüssli	pro Person	CHF 3.00
Partybrötchen gefüllt (Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse)	pro Stück	CHF 5.00
Partybrötchen gefüllt mit Lachs	pro Stück	CHF 7.00
Bresaolacornets gefüllt mit Frischkäse	pro Stück	CHF 2.60
Frischkäsemousse mit Kräutern auf Peperonischiffchen	pro Stück	CHF 1.90
Mediterraner Brotsalat im Shotglas	pro Stück	CHF 2.50
Tomatenmousse im Shotglas	pro Stück	CHF 2.80
Kartoffelmouss mit Belugalinsen im Shotglas	pro Stück	CHF 3.00

Warm

Mini- Frühlingsrollen vegetarisch mit Sweetchili-Sauce	pro Stück	CHF 2.00
Schinkengipfel	pro Stück	CHF 2.50
Mini Käseküchlein	pro Stück	CHF 1.50
Gazpacho im Shotglas	pro Stück	CHF 3.50
Feurige Rindfleischspiessli	pro Stück	CHF 4.00
Mini-Cordon bleu	pro Stück	CHF 6.00
Tortillawürfel mit Chorizo	pro Stück	CHF 2.50
Trüffelrisotto auf Löffel serviert	pro Stück	CHF 3.00

Tapas

Kalt

Jamon Serrano (80 gr) — pro Portion CHF 11.00
Serranoschinken

Chorizo (100 gr) — pro Portion CHF 8.00
Spanische Paprikawurst

Gazpacho im Shotglas — pro Portion CHF 3.50
Kalte Gurken-Tomatensuppe

Queso Manchego Curado (80gr) — pro Portion CHF 9.00
Spanischer Schafskäse mit Olivenöl

Aceintunas de la casa (100gr) — pro Portion CHF 7.00
Gemischte Oliven mild

Warm

Croquetas de Pollo (5 Stück) — pro Portion CHF 8.00
Pouletkroketten

Patatas Bravas con Salsa Barbacoa (150 gr) — pro Portion CHF 6.00
Rassige Bratkartoffeln mit scharfer BBQ- Sauce

Gambas al Ajillo (4 Stück) — pro Portion CHF 14.00
Crevetten im Knoblauchöl gebraten

Calamar Fritos (6 Stück) — pro Portion CHF 9.00
Calamares im Teig fritiert

Pollo empanado con salsa Tatare (8 Stk.) — pro Portion CHF 12.00
Panierte Pouletstückli mit Sauce Tartar

Albondigas con Salsa de Tomate (5 Stück) — pro Portion CHF 10.00
Rassige Hackfleischbällchen mit Tomatensauce

Tortilla Espanola (5 Stück) — pro Portion CHF 8.00
Spanische Omelette mit Kartoffeln, Eier und Zwiebeln

Chorizo Barbacoa (120gr) — pro Portion CHF 11.00
Spanische Paprikawurst

Empanadas rellenas — pro Stück CHF 3.50
Spanische Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch

Suppen

Gazpacho (kalte Tomaten-Gurkensuppe)	CHF 10.00
Rieslingsuppe mit Rosa Pfeffer	CHF 12.50
Tomatensuppe mit Sauerrahm	CHF 12.00
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 9.50
Safransuppe mit Seranoschinken-Chip	CHF 12.50
Karottensuppe mit Ingwer und grünem Pfeffer	CHF 12.00
Curry Ingwersuppe	CHF 12.00
Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran	CHF 12.00
Kürbissuppe mit Kürbisöl und Kernen **(Saison)**	CHF 12.00

Salate

Bunter Blattsalat mit Ei und Croûtons	CHF 11.50
Gemischter Salat nach Saison (5 assortierte Salate)	CHF 12.50
Rucolasalat mit Parmesan an Balsamicodressing **(Saison)**	CHF 13.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck **(Saison)**	CHF 14.50
Blattsalat mit Kräutern und gebratenen Waldpilzen	CHF 16.00

Kalte Vorspeisen

Lachstatare mit Avocado-Tomatentörtchen	CHF 19.00
Melonenvariation mit Serranoschinken **(Saison)**	CHF 15.50
Rauchlachstartare mit Sauerrahm dazu ein Salatbouquet	CHF 17.00

Warme Vorspeisen

Boursinrisotto mit gebratener Entenbrust an Orangensauce	CHF 18.00
Tagliatelle mit Trüffelrahmsauce und Parmesanchip	CHF 14.00
Pastetli an Rahmgemüse	CHF 15.50

Fischgerichte

Seeteufelsaltimbocca auf Tomatenrisotto mit Pesto und Portojus	CHF 43.00
Lachssteak grilliert mit Zitronensauce auf Spinat und Salzkartoffeln	CHF 39.00
Knuspriger Wolfsbarsch auf Rahmlauch mit Majoran-kartoffeln	CHF 41.00
Seeteufel mit Hummer- Ingwersauce Risotto und Spinat	CHF 43.00

Vegetarisch

Tagliatelle an einer leichten Trüffelrahmsauce	CHF 31.00
Spaghetti an Zitronen-Basilikumsauce und Parmesanflocken	CHF 23.00
Quorngeschnetzeltes an Rahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	CHF 33.00

Vegan

Gelbes Tofu- Gemüsecurry mit Reis	CHF 31.00

Fleischgerichte

Schweinsfilet auf Safranrisotto mit Amarettojus und Saisongemüse	CHF 41.00
Saltimbocca vom Kaninchenfilet mit Mascarponerisotto und Saisongemüse	CHF 42.00
Cordon-bleu vom Kalb serviert mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 44.00
Kalbsrücken aus dem Ofen mit Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 52.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Champignons serviert mit Rösti und Gemüsebouquet	CHF 42.00
Rindsentrecôte (200g medium) serviert „Maison" mit zerlassener Kräuterbutter serviert mit Kartoffelkroketten und Saisongemüse	CHF 45.00
Pfeffersteak vom Rindsfilet (200g medium) serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 56.00
Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste serviert mit Polenta und grünen Bohnen	CHF 47.00
Mit Bresaola gefüllte Pouletbrust an Jus serviert mit Kräuterpolenta und Saisongemüse	CHF 39.00
Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmchen an Cognacrahmsauce, Knöpfli, Rotkraut und Rosenkohl **(Saison)**	CHF 45.50

Süßspeisen

Zweierlei Schokoladenmuosse serviert mit Frischen Früchten	CHF 12.50
Sorbetvariation auf Mandelkrokant serviert mit frischen Früchten	CHF 13.00
Crema Catalana nach altem katalonischem Rezept	CHF 10.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	CHF 13.50
Geschichtetes Erdbeerentrifle **(Saison)**	CHF 12.00
Geschichtetes Trifle (mit Früchten nach Saison)	CHF 12.00
Pistazienküchlein mit Vanilleglace und Rahm	CHF 14.00
Dreierlei (Dessert Variation) Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Früchten	CHF 12.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Schlagrahm	CHF 14.00
Vanilleglacé im Nussmantel auf Erdbeerensalat **(solange Saison)**	CHF 12.00

Dessertbuffet Wir stellen Ihnen gerne individuell eine Auswahl zusammen (8 verschiedene Komponenten)

CHF 18.50 pro Person

Menüvorschläge

Nr.1

Gemischter Blattsalat mit Croutons und Ei
*****
Lachstatar mit Avocado- Tomatentörtchen
*****
Kalbsrücken aus dem Ofen an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse
*****
Vanilleglacé im Nussmantel auf Erdbeerensalat (Saison)
*****
CHF 73.00/90.00 (mit oder ohne Lachstatar)

Nr. 2

Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran
*****
Schweinsfiletmedaillon an Pfefferjus mit
Mascarpone-Risotto und Saisongemüse
*****
Panna Cotta mit Fruchtecoulis und frischen Früchten
*****
CHF 62.00

Nr. 3

Kleiner gemischter Salat (mit 5 assortierten Salaten)
*****
Rindsentrecôte (200g medium) „Maison" mit zerlassener hausgemachter Kräuterbutter
Kartoffelgratin und Saisongemüse
*****
Zweierlei Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten und Rahm
*****
CHF 68.00