



Bankett- Menuvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

Wir freuen uns, Ihnen unser reichhaltiges Angebot vorstellen zu dürfen.

**Mit unseren Ideen möchten wir dazu beitragen,
dass Sie unvergessliche, kulinarische Erlebnisse erfahren dürfen.**

**Unser Küchenchef und sein Team
kochen ausschliesslich saisonal und frisch.
Sie erleichtern uns die Vorbereitungen,
wenn Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens 7 Tage im Voraus mitteilen.**

**Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen sehr gerne
zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.**

**Gasthof Enge AG
Engestrasse 1
4562 Biberist
Tel. 032 623 70 77 oder info@gasthofenge.ch**

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.CHE-113.325.908

Apéro

Salzgebäck, assortiert	pro Person	CHF 1.50
Hausgemachte Canapées (1/4 Scheiben Toastbrot) Mundgerechte, belegte Brötchen mit: Salami, Schinken, Thonmousse, Spargel, Ei Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatare	pro Stück pro Stück	CHF 2.00 CHF 2.50
Cruditées Knackige, frische Gemüsetengeli serviert mit Frischkäsedip	pro Person	CHF 3.50

Kalte Vorspeisen

Gartenfrischer, grüner Salat	CHF 6.50
Saisonal, gemischter Salat	CHF 8.50
Marktfrischer Nüsslisalat nach Wahl (Nur in der Saison erhältlich) mit gehacktem Ei	CHF 10.50
mit Ei und Croutons	CHF 12.50
mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croutons	CHF 14.50
Rauchlachsrose, serviert mit Meerrettichschaum Toast und Butter	CHF 16.50
Würziger Schweizer Rohschinken mit Melonen-Duett	CHF 14.50
Pikant gewürztes Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	CHF 18.50

Warme Vorspeisen

In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln serviert mit Salzkartoffeln und Spinat	CHF 18.50
---	-----------

Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit bunten Gemüstreifen	CHF 6.50
Original Solothurner Wysüpli	CHF 8.50
Karotten -Schaumsuppe	CHF 7.50
Würzige Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	CHF 7.50
Klassische Tomatensuppe und Schlagrahmhaube	CHF 8.50
Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube	CHF 10.50

ETWAS BESONDERES FÜR IHR FEST !

Trois – Filets „Enge“	CHF 57.00
1. Service: Rindsfiletmédailon mit Béarnaisesauce und Kalbsfiletmédailon an Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	
2. Service: Schweinsfiletmédailon an Calvadosauce mit Apfelstückli Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	
Châteaubriand	CHF 55.50
Rosa gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet mit Béarnaisesauce Pommes Williams und Gemüsebouquet (Zwei Service)	
Fondue Chinoise à discrétion	CHF 42.50
(Rind-, Schweine-, Geflügel- und Pferdefleisch) Beilagen: sechs hausgemachte Saucen, süsse und saure Beilagen sowie Reis und Pommes Frites	

Hauptgerichte mit Nachservice

Schwein

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Kräuterkruste an Rotweinjus Pommes Williams und Gemüse garnitur	CHF43.50
Schweinsfiletmédailles an Calvados Sauce mit Apfelstückli Nüdeli und Gemüse garnitur	CHF41.50
Glasierter Schweinsschulterbraten Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF27.50

Hauptgerichte mit Nachservice

Kalb

Schonend gegarter Braten vom Kalbskarree an leichter Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Gemüse garnitur	CHF49.50
Kalbsfiletmédailles gebraten mit Eierschwämmli oder Steinpilzen (Saisonal, je nach Verfügbarkeit) Kroketten und Gemüse garnitur	CHF52.00
Kalbs- und Schweinsbraten «Grossmutter Art» Mit Rosmarinjus Hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	CHF35.00

Rind

Suure – Mocke (14 Tage Zubereitungszeit) Feiner, in Rotwein marinierter Rindsbraten an kräftiger Sauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 27.50
Roastbeef Englische Art Rindszwischenrippenstück ganz gebraten mit Sauce Béarnaise oder Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	CHF 46.50
Rindsschmorbraten „Burgunder – Art“ auf kräftigem Rotweinjus mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 33.00
Ganze Rindshuft rosa gebraten auf kräftigem Rotweinjus mit Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl	CHF 41.50

Hauptgerichte Tellerservice

(ohne Nachservice)

Geflügel

Schweizer **Pouletbrust** an Pfeffersauce
Marktgemüse und Kartoffelkroketten CHF 29.50

Fisch

Eglifilets Müllerin Art / Meunière
Eglifilets in Butter gebraten mit gebräunten Mandelblättern
Salzkartoffeln, Saisongemüse CHF 35.50

Eglifilets im Bierteig gebacken, Tartarsauce,
Salzkartoffeln, Saisongemüse CHF 33.50

Schwein

Schweinsrahmschnitzel
Butternüdeli und Früchtegarnitur CHF 24.50

Schweinsvoressen Metzger – Art
Kartoffelstock und Gemüsegarnitur CHF 23.50

Schweinsschnitzel paniert
Pommes Frites und Gemüsegarnitur CHF 24.50

Saltimbocca «alla romana»
serviert mit Safranrisotto CHF 29.50

Schweinssteak vom Grill an Steinpilzrahmsauce (220 gr.)
Breite Nudeln und Gemüsegarnitur CHF 32.50

Geräucherter «Buurehamme» serviert mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur CHF 23.50

Rind

Rindsgulasch ungarische Art
an Paprikasauce
Spätzli und Gemüsegarnitur CHF 27.50

Zarte **Rindshuftstreifen «Stroganoff»**(Pikant)
Butterreis und Saisongemüse CHF 42.00

Hauptgerichte Tellerservice

Kalb

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher – Art Rösti und Gemüsebouquet	CHF 43.50
Kalbs „Cordon - Bleu“ gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse Pommes Frites und Gemüse garnitur	CHF 41.50
Kurz gebratenes Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF 43.50
Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbsgeschnetzeltem, Brät und Pilzen mit Reis, Erbsli und Rüebl (auf Wunsch mit Kalbsmilken: Zuschlag pro Person: CHF 1.00)	CHF 26.50

**Als Alternative zu den erwähnten Beilagen
servieren wir Ihnen gerne:**

Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Pommes frites, Spätzli, Reis, Butternudeln

Vegetarisch

Feiner Gemüseteller mit assortiertem Saisongemüse und gebackenen Champignons	CHF 24.50
Rösti Walliser Art mit frischen Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF 20.50
Breite Nudeln mit Steinpilzen in Olivenöl gebraten, Cherrytomaten und geriebenem Parmesan	CHF 24.50
Sämiger Weissweinrisotto mit auserlesenen Waldpilzen	CHF 22.50

Vegane Gerichte können wir Ihnen in beschränktem Rahmen zubereiten.
Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an die Geschäftsführung oder unseren Küchenchef.

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfl mit Schlagrahm serviert	CHF 7.50
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten mit Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème « Emmentaler Art » Caramelcrème mit Mandeln und Rahm	CHF 8.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Vanille aromatisiert serviert auf Himbeer – Coulis (auf Wunsch auch mit anderem Fruchtaroma)	CHF 8.50
Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse garniert mit Orangenfilets und Schlagrahm	CHF 11.50
Saisonale Dessertvariation mit drei hausgemachten Desserts gemäss Vorschlag vom Küchenchef	CHF 15.50
Hausgemachte Vacherin Glacé Classic mit Vanille- und Erdbeeraroma und frischen Früchten garniert	CHF 12.50

Allergien

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Sie spezielle Mahlzeiten benötigen. Gerne bereiten wir Ihnen gluten- und lactosefreie Gerichte zu. Ebenso können wir Ihnen glutenfreies Brot servieren. Für detaillierte Informationen betreffend den Inhaltsstoffen einzelner Gerichte wenden Sie bitte sich an unseren Küchenchef.

Allgemeine Informationen

Ab 20 Personen bitten wir Sie ein einheitliches Menu für alle Gäste auszuwählen. Dies um Ihnen eine durchgehend hohe Qualität und einen geordneten Serviceablauf gewährleisten zu können. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Diese Bankettmenvorschläge sind ab März 2021 gültig und ersetzen alle bisherigen Menuvorschläge. Bei allfälligen Preisunterschieden für einzelne Gerichte auf anderen Menukarten oder älteren Offerten, kommen die Preise in diesem Dokument zur Anwendung.

Bei Fragen wenden Sie sich an die Geschäftsführung.
Markus Krell, Inhaber / Geschäftsführer und das Enge-Team