



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 2.50 CHF 3.50
Cruditées Knackige, frische Gemüsetengeli serviert mit Frischkäsedip	pro Person	CHF 3.50

Kalte Vorspeisen

Gartenfrischer, grüner Salat	kl. Portion ganze Portion	CHF 6.50 CHF 8.50
Saisonal, gemischter Salat	kl. Portion ganze Portion	CHF 8.50 CHF 10.50
Marktfrischer Nüsslisalat nach Wahl (Nur in der Saison erhältlich) mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croutons		CHF 12.50
Rauchlachsrose, serviert mit Meerrettichschaum Toast und Butter		CHF 18.50
Würziger Schweizer Rohschinken mit Melonen-Duett (saisonal)		CHF 16.50
Pikant gewürztes Rindfleisch Tatar, Toast und Butter		CHF 19.50

Warme Vorspeisen

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

Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit bunten Gemüsestreifen		CHF 6.50
Original Solothurner Wysüpli	Tasse Portion	CHF 8.50 CHF 10.50
Karotten-Schaumsuppe		CHF 7.50
Würzige Kartoffel-Lauchcrèmesuppe		CHF 7.50
Klassische Tomatensuppe und Schlagrahmhaube		CHF 9.50
Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube		CHF 12.50

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 Calvadossauce mit Apfelstückli Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	
Châteaubriand	CHF 55.50
Rosa gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet mit Béarnaisesauce Pommes Williams und Gemüsebouquet (In zwei Gängen serviert)	
Fondue Chinoise à discrétion	CHF 42.50
(Rind-, Schweine-, Geflügel- und Pferdefleisch) Beilagen: Sechs hausgemachte Saucen, Essiggemüse, Früchte Reis und Pommes Frites	

Hauptgerichte mit Nachservice

Schwein

*Schweinsfilet am Stück gebraten mit Kräuterkruste an Rotweinjus Pommes Williams und Gemüse garnitur	CHF 45.50
*Schweinsfiletmédailles an Calvados Sauce mit Apfelstückli Nüdeli und Gemüse garnitur	CHF 43.50
Glasierter Schweinsschulterbraten Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF 27.50

* Auch Tellerservice möglich. Der Preis reduziert sich um CHF 4.00.

Hauptgerichte mit Nachservice

Kalb

Schonend gegarter Braten vom Kalbskarree an leichter Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 49.50
Kalbsfiletmedaillons gebraten mit Eierschwämmli oder Steinpilzen (Saisonal, je nach Verfügbarkeit) Pommes Williams und Gemüse garnitur	CHF 52.00
Kalbs- und Schweinsbraten «Grossmutter Art» Mit Rosmarinjus Hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	CHF 35.00

Rind

Suure – Mocke (Vorbestellung mind. 14 Tage) Feiner, in Rotwein mariniertes 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

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 33.50

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

Schwein

Schweinsrahmschnitzel CHF 24.50
Butternüdeli und Früchtegarnitur

Schweinsvoressen Metzger – Art CHF 23.50
Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Schweinsschnitzel paniert CHF 24.50
Pommes Frites und Gemüse garnitur

Saltimbocca «alla romana» CHF 29.50
serviert mit Safranrisotto

Schweinssteak vom Grill an Steinpilzrahmsauce (200 gr.) CHF 32.50
Breite Nudeln und Gemüse garnitur

Geräucherter «Buurehamme» serviert mit Kartoffelsalat CHF 23.50
und Salatgarnitur

Rind

Rindsgulasch ungarische Art CHF 27.50
an Paprikasauce
Spätzli und Gemüse garnitur

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

Hauptgerichte Tellerservice

Kalb

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher – Art Rösti und Gemüsebouquet	CHF 42.50
Kalbs „Cordon - Bleu“ gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse Pommes Frites und Gemüse garnitur	CHF 45.00
Kurz gebratenes Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF 43.50
Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbsgeschnetzeltem, Brät und Pilzen mit Reis, Erbsli und Rüepli (auf Wunsch mit Kalbsmilken: Zuschlag pro Person: CHF 2.00)	CHF 27.50

**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 25.50
Rösti Walliser Art mit frischen Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF 22.50
Breite Nudeln mit Steinpilzen in Olivenöl gebraten , Cherrytomaten und geriebenem Parmesan	CHF 24.50
Sämiger Weissweinsrisotto mit auserlesenen Waldpilzen	CHF 24.50

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 8.50
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

Um Ihnen eine durchgehend hohe Qualität und einen geordneten Serviceablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menu auszuwählen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. (A-la-Carte bis 12 Personen, bis 19 Personen reduzierte Gerichteauswahl nach Absprache)

Diese Bankettmenuvorschläge sind ab Dezember 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.

Für weitere Fragen und Beratung steht Ihnen die Serviceleitung sehr gerne zur Verfügung.

Markus Krell, Gastgeber / Geschäftsführer
und das Gasthof Enge-Team