



## **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](mailto:info@gasthofenge.ch)**

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.CHE-113.325.908**

## Apéro

<b>Salzgebäck, assortiert (Chips, Nüssli)</b>	<b>pro Person</b>	CHF 1.50
<b>Grissini mit Rohschinken</b>	<b>pro Stück</b>	CHF 2.80
<b>Hausgemachte Canapées (1/4 Scheiben Toastbrot)</b> Mundgerechte, belegte Brötchen mit: Salami, Schinken, Thonmousse, Spargel, Ei Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatare	pro Stück pro Stück	CHF 1.80 CHF 2.50
<b>Cruditées</b> Knackige, frische Gemüsetengeli serviert mit Frischkäsedip	<b>pro Person</b>	CHF 4.50

## 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 <b>Rindsbouillon</b> mit bunten Gemüstreifen		CHF 6.50
Original <b>Solothurner Wysüpli</b>	Tasse Portion	CHF 8.50 CHF 10.50
<b>Karotten-Schaumsuppe</b>		CHF 7.50
Würzige <b>Kartoffel-Lauchcrèmesuppe</b>		CHF 7.50
Klassische <b>Tomatensuppe</b> und Schlagrahmhaube		CHF 9.50

Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

CHF 12.50

# ETWAS BESONDERES FÜR IHR FEST !

<b>Trois – Filets „Enge“</b>	CHF 57.00
<b>1. Service:</b> Rindsfiletmédailon mit Béarnaisesauce und Kalbsfiletmédailon an Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	
<b>2. Service:</b> Schweinsfiletmédailon an Calvadossauce mit Apfelstückli Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	
<b>Châteaubriand</b>	CHF 55.50
Rosa gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet mit Béarnaisesauce Pommes Williams und Gemüsebouquet (In zwei Gängen serviert)	
<b>Fondue Chinoise à discrétion</b>	CHF 42.50
(Rind-, Schweine-, Geflügel- und Pferdefleisch) Beilagen: Sechs hausgemachte Saucen, Essiggemüse, Früchte Reis und Pommes Frites	

## Hauptgerichte mit Nachservice

### Schwein

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

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

# Hauptgerichte mit Nachservice

## Kalb

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

## Rind

<b>Suure – Mocke</b> (Vorbestellung mind. 14 Tage) Feiner, in Rotwein marinierter Rindsbraten an kräftiger Sauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 27.50
<b>Roastbeef Englische Art</b> Rindszwischenrippenstück ganz gebraten mit Sauce Béarnaise oder Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	CHF 46.50
<b>Rindsschmorbraten „Burgunder – Art“</b> auf kräftigem Rotweinjus mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 33.00
<b>Ganze Rindshuft rosa gebraten</b> 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**  
Butternüdeli und Früchtegarnitur CHF 24.50

**Schweinsvoressen Metzger – Art**  
Kartoffelstock und Gemüse garnitur CHF 23.50

**Schweinsschnitzel paniert**  
Pommes Frites und Gemüse garnitur CHF 24.50

**Saltimbocca «alla romana»**  
serviert mit Safranrisotto CHF 29.50

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

**Geräucherter «Buurehamme»** serviert mit Kartoffelsalat  
und Salatgarnitur CHF 23.50

## Rind

**Rindsgulasch** ungarische Art  
an Paprikasauce  
Spätzli und Gemüse garnitur CHF 27.50

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

# Hauptgerichte Tellerservice

## Kalb

<b>Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher – Art</b> Rösti und Gemüsebouquet	CHF 42.50
<b>Kalbs „Cordon - Bleu“</b> gefüllt mit Hinterschinken und Appenzeller Käse Pommes Frites und Gemüse garnitur	CHF 45.00
<b>Kurz gebratenes Kalbsschnitzel</b> an Morchelrahmsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF 43.50
<b>Blätterteigpastetli</b> 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

<b>Feiner Gemüseteller</b> mit assortiertem Saisongemüse und gebackenen Champignons	CHF 25.50
<b>Rösti Walliser Art</b> mit frischen Tomaten und Raclettekäse überbacken	CHF 22.50
<b>Breite Nudeln</b> mit Steinpilzen in Olivenöl gebraten , Cherrytomaten und geriebenem Parmesan	CHF 24.50
<b>Sämiger Weissweinsrisotto</b> 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 <b>Caramelköpfl</b> mit Schlagrahm serviert	CHF 8.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> aus saisonalen Früchten mit Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème « <b>Emmentaler Art</b> » Caramelcrème mit Mandeln und Rahm	CHF 8.50
<b>Hausgemachtes Panna Cotta</b> mit Vanille aromatisiert serviert auf Himbeer – Coulis (auf Wunsch auch mit anderem Fruchtaroma)	CHF 8.50
<b>Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse</b> garniert mit Orangenfilets und Schlagrahm	CHF 11.50
Saisonale <b>Dessertvariation</b> mit drei hausgemachten Desserts gemäss Vorschlag vom Küchenchef	CHF 15.50
Hausgemachte <b>Vacherin Glacé Classic</b> 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