



Enge

Erholsames Schlafen.
Gutes Essen.

Bankett- Menuvorschläge (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 (Chips, Nüssli)	pro Person	CHF 1.50
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF 2.80
Hausgemachte Canapées (1/4 Scheiben Toastbrot) Mundgerechte, belegte Brötchen mit: Salami, Schinken, Thonmousse, Spargel, Ei	pro Stück	CHF 1.80
Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatare	pro Stück	CHF 2.50
Cruditées Knackige, frische Gemüsetengeli mit Frischkäsedip, Curry- Mayonnaise und Cocktailsauce	pro Person	CHF 4.50

Kalte Vorspeisen

Knackiger Salat mit Sprossen	kl. Portion	CHF 6.50
	Portion	CHF 8.50
Bunter gemischter Salat mit Sprossen	kl. Portion	CHF 8.50
	Portion	CHF 10.50
Regionaler Nüsslisalat (Nur in der Saison erhältlich) mit gehacktem Ei		CHF 11.50
	mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croutons	CHF 13.50
Saisonale Salatvariation mit gebratenen Black Tiger Krevetten (2 Stück)		CHF 18.50
Würziger Schweizer Rohschinken mit Melonen-Duett (saisonal)		CHF 18.50
Tatar vom Schweizer Rind, Toast und Butter		CHF 21.50

Warme Vorspeisen

In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln serviert mit Salzkartoffeln und Spinat		CHF 23.50
--	--	-----------

Suppen

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

ETWAS BESONDERES FÜR IHR FEST !

Trois – Filets „Enge“	CHF 59.00
1. Service: Rindsfiletmédaille mit Béarnaisesauce und Kalbsfiletmédaille an Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	
2. Service: Schweinsfiletmédaille an Calvadossauce mit Apfelstückli Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	
Châteaubriand	CHF 57.90
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)	mit Kalbfleisch pro Person plus CHF 5.00
Beilagen: Sechs hausgemachte Saucen, Essiggemüse, Früchte, Reis und Pommes Frites	

Hauptgerichte mit Nachservice

Rind

Suure – Mocke (Vorbestellung mind. 14 Tage)	CHF 33.50
Feiner, in Rotwein marinierter Rindsbraten an kräftiger Sauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Tellerservice CHF 29.50
Roastbeef Englische Art	CHF 49.50
Rindszwischenrippenstück ganz gebraten mit Sauce Béarnaise oder Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	
Rindsschmorbraten „Burgunder – Art“	CHF 33.00
auf kräftigem Rotweinjus mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	
Ganze Rindshuft rosa gebraten	CHF 41.50
mit Senfschaumsauce Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl	

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 29.50

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

Kalb

Schonend gegarter Braten vom Kalbskarree an leichter Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Gemüse garnitur	Preis auf Anfrage
Kalbsfiletmedailles gebraten mit Eierschwämmli oder Steinpilzen (Saisonal, je nach Verfügbarkeit) Pommes Williams und Gemüse garnitur	Preis auf Anfrage
Kalbs- und Schweinsbraten «Grossmutter Art» mit Rosmarinjus Hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	CHF 37.50
«Züri Gschnätzlets» Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti und Gemüse	CHF 45.50

Hauptgerichte Tellerservice

Rind

Rindsgulasch ungarische Art an Paprikasauce Spätzli und Gemüse garnitur	CHF 27.50
Zarte Rindshuftstreifen «Stroganoff»(Pikant) Butterreis und Saisongemüse	CHF 42.00
Suure – Mocke (Vorbestellung mind. 14 Tage) Feiner, in Rotwein marinierter Rindsbraten an kräftiger Sauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 29.50

Schwein

Schweinsrahmschnitzel Butternüdeli und Frücht garnitur	CHF 25.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites und Gemüse garnitur	CHF 25.50
Saltimbocca «alla romana» serviert mit Safranrisotto	CHF 32.50
Schweinssteak vom Grill an Steinpilzrahmsauce (200 gr.) Breite Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 32.50
Oder mit frischen Steinpilzen (nur in der Saison erhältlich)	CHF 35.50
Geräucherter «Buurehamme» serviert mit Kartoffelsalat und Salat garnitur	CHF 23.50

Kalb

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher – Art Rösti und Gemüsebouquet	CHF 42.50
Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbsgeschnetzeltem, Brät und Pilzen mit Reis, Erbsli und Rüebl (auf Wunsch mit Kalbsmilken: Zuschlag pro Person: CHF 3.50)	CHF 29.50
Geschmorte Kalbshaxe «Gremolata» (Osso bucco) serviert mit Safranrisotto	CHF 34.50
Kalbs-Saltimbocca «alla romana» serviert mit Safranrisotto	CHF 46.50

Hauptgerichte Tellerservice

Geflügel

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

Fisch

Grillierte **Lachsstranche** an Dillsauce CHF 32.50
Salzkartoffeln und Saisongemüse

Eglifilets Müllerin Art / Meunière
Eglifilets in Butter gebraten mit gebräunten Mandelblättern CHF 33.50
Salzkartoffeln, Saisongemüse

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

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

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

Vegetarisch

Feiner Gemüseteller mit gebackenen Champignons CHF 27.50

Blätterteig-Pastetli mit Quornstreifen und Champignonsfüllung CHF 25.50
Gemüse garnitur und Pommes frites

Breite Nudeln mit Steinpilzen in Olivenöl gebraten, CHF 24.50
Cherrytomaten und geriebenem Parmesan

Sämiger Weissweinsrisotto mit auserlesenen Waldpilzen CHF 26.50

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 8.90
Panna Cotta mit saisonalem Aroma serviert auf Früchtecoulis	CHF 9.80
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahmtupfer	CHF 11.50
Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse garniert mit Orangenfilets und Schlagrahm	CHF 12.50
Tirami-Sù , mit Amaretto parfümiert (ohne Eier)	CHF 11.50
« Coeur au chocolat », lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahmtupfer	CHF 12.50
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 10 Personen, reduzierte Gerichtauswahl bis 18 Personen möglich, nach Absprache)

Diese Bankettmenuvorschläge sind ab Oktober 2022 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