



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.

Apéro

Zum Apéro empfehlen wir 4-8 Häppchen pro Person

Chips und Nüssli	pro Person	CHF 2.00
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF 2.80
Mini Quiche	pro Stück	CHF 2.00
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 3.00
Canapées Gourmet mit Tartar / Rauchlachs	pro Stück	CHF 4.50
Minipastetli gefüllt mit Frischkäse / Thon	pro Stück	CHF 2.30
Im Weckglas:		
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum,	pro Stück	CHF 2.90
Melone mit Rohschinken	pro Stück	CHF 3.90
Kalte Suppen im Weckglas:	pro Stück	CHF 2.50
Melonen Kaltschale mit Minze		
Gazpacho		
Mini Partybrötchen:	pro Stück	CHF 3.50
Schinken, Salami, Ei, Frischkäse	pro Stück	CHF 3.90
Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken		
Crudités:	pro Person	CHF 4.50
Knackige, frische Gemüsetengeli mit Curry- Mayonnaise und Cocktailsauce		

Kalte Vorspeisen

Knackiger Salat mit Sprossen	CHF 9.50
Bunter gemischter Salat mit Sprossen	CHF 11.50
Regionaler Nüsslisalat (Nur in der Saison erhältlich) mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croutons	CHF 14.50
Würziger Schweizer Rohschinken mit Melonen-Duett (saisonal)	CHF 18.50

Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit bunten Gemüsestreifen	CHF 7.50
Original Solothurner Wysüpli	Tasse CHF 8.50
	Portion CHF 10.80
Kürbissuppe , mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer (saisonal)	CHF 10.50
Würzige Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	CHF 8.50
Klassische Tomatensuppe und Schlagrahmhaube	CHF 9.50

ETWAS BESONDERES FÜR IHR FEST !

Châteaubriand

CHF 59.50

Rosa gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet mit Béarnaisesauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet
(In zwei Gängen serviert)

Fondue Chinoise à discrétion (Buffet) ab 10 Personen

CHF 47.50

(Rind-, Schweine-, Geflügel- und Pferdefleisch)

mit Kalbfleisch pro Person plus CHF 5.00

Beilagen: Sechs hausgemachte Saucen, Essiggemüse,
Früchte, Reis und Pommes Frites



Wintergarten



Stübli

Hauptgerichte

Nachservice Fleisch, Zuschlag CHF 5.00 pro Person

Rind

Roastbeef Englische Art Rindszwischenrippenstück ganz gebraten mit Rosmarinjus Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	CHF 49.50
Rindsgulasch ungarische Art an Paprikasauce Reis und Gemüse garnitur	CHF 27.50
Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Butterreis und Saisongemüse	CHF 42.00

Schwein

Schweinsfilet am Stück gebraten an Rotweinjus Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	CHF 45.50
Schweinsrahmschnitzel Butternüdeli und Früchte garnitur	CHF 25.50
Geräucherter «Buurehamme» serviert mit Kartoffelsalat und Salat garnitur	CHF 23.50
Blättereigpastetli gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Brätkügeli, Schinken Speck und Pilzen, Reis, Erbsli und Rüeblli	CHF 27.50

Kalb

Schonend gegarter Braten vom Kalbskarree an leichter Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Gemüse garnitur	Preis auf Anfrage
Kalbsfilet am Stück gebraten mit kräftigem Kalbsjus, buntes Gemüse und Tagliatelle	Preis auf Anfrage

Geflügel

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

Ganze **Truthahnbrust** gebraten mit Süss-Sauersauce (Mango, Peperoni und Apfel)
Buntes Gemüse und Reis CHF 31.50

Fisch

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

Eglifilets im Bierteig gebacken, Tartarsauce,
Salzkartoffeln, Saisongemüse CHF 34.50

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

Kartoffelkroketten, Pommes frites, Spätzli, Reis, Butternudeln

Vegetarisch

Saisonaler Gemüseteller mit Currymayonnaise und Kroketten CHF 28.50

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

Tagliatelle mit Pilzen in Olivenöl gebraten,
Cherrytomaten und geriebenem Parmesan CHF 26.50

Sämiger Weissweinsrisotto mit auserlesenen Waldpilzen CHF 28.50

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 Fruchtecoulis	CHF 9.80
«Cœur au chocolat», lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahmtupfer	CHF 12.50
Vacherin Glacé Classic mit Vanille- und Erdbeeraroma und frischen Früchten garniert	CHF 12.50
Schoko-Brownies mit Walnussglace, Rahm und Früchten garniert	CHF 10.50

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). Bei abweichender Personenzahl gegenüber der von Ihnen bestätigten, definitiven Personenzahl, gewähren wir Ihnen eine Toleranz von 5 %.

Diese Bankettmenvorschläge sind ab November 2024 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