



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

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.**

# Apéro

Zum Apéro empfehlen wir 4-8 Häppchen pro Person

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

## Kalte Vorspeisen

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

## Suppen

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

# ETWAS BESONDERES FÜR IHR FEST !

## **Châteaubriand**

CHF 65.50

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 v. Entrecôtestück, Schweine-, Geflügel- und Pferdefleisch)  
Mit Kalbfleisch, Zuschlag pro Person

CHF 5.00

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



Wintergarten



Stübli

# Hauptgerichte

## Rind

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

## Schwein

<b>Schweinsfilet am Stück</b> gebraten an Rotweinjus Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	CHF 45.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> Butternüdeli und Fruchte garnitur	CHF 25.50
<b>Geräucherter «Buurehamme»</b> serviert mit Kartoffelsalat und Salat garnitur	CHF 23.50
<b>Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Brätkügeli, Schinken Speck und Pilzen, Reis, Erbsli und Rüebl	CHF 27.50

## Kalb

<b>Schonend gegarter Braten vom Kalbskarree</b> an leichter Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Gemüse garnitur	Preis auf Anfrage
<b>Kalbsfilet am Stück gebraten</b> 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 28.50

**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 <b>Caramelköpfl</b> mit Schlagrahm serviert	CHF 8.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> aus saisonalen Früchten mit Rahm	CHF 9.50
<b>Gebrannte Crème</b> «Emmentaler Art» Caramelcrème mit Mandeln und Rahm	CHF 8.90
<b>Panna Cotta</b> mit saisonalem Aroma serviert auf Früchtecoulis	CHF 9.80
« <b>Cœur au chocolat</b> », lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahmtupfer	CHF 12.50
<b>Vacherin Glacé Classic</b> mit Vanille- und Erdbeeraroma und frischen Früchten garniert	CHF 12.50
<b>Schoko-Brownies</b> 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 Bankettmenuvorschläge sind ab Februar 2025 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