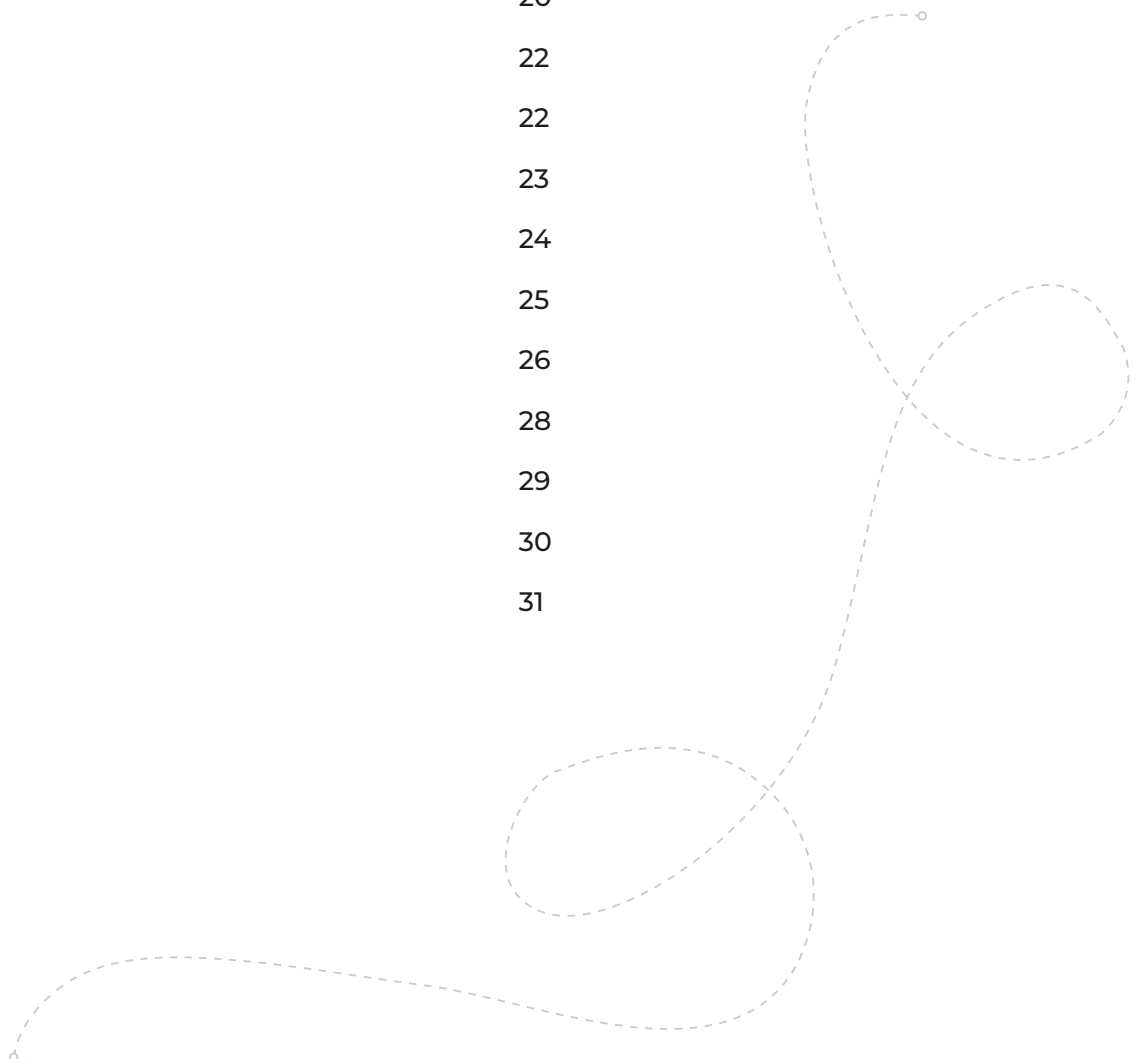


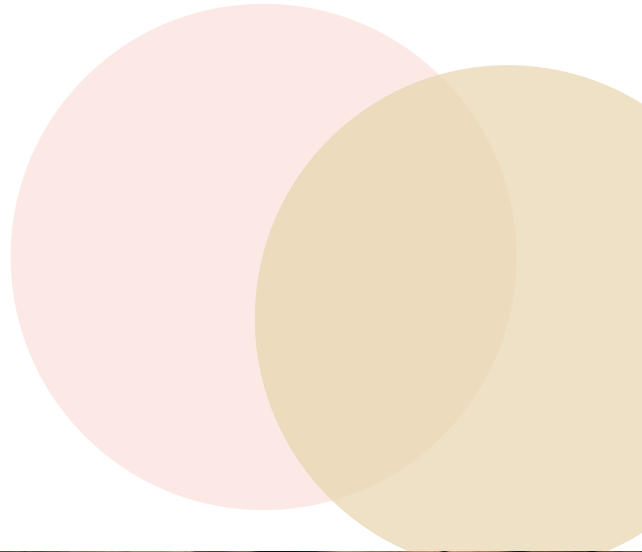
Bankett- und Eventangebot Swiss Holiday Park

Bankettkarte Swiss Holiday Park

Inhaltsverzeichnis

Apéro	3
Vorspeisen	6
Hauptgänge Fleisch & Fisch	8
Hauptgänge Vegetarisch & Vegan	12
Dessert	13
Apéro-Vorschläge	16
Saisonale Menuvorschläge	17
Buffetangebot	18
Grillplausch	20
Sandwich	22
Lunchpakete	22
Kaffeepausen	23
Frühstück	24
Stehlunch	25
Thai Restaurant Siam	26
Kitchenparty	28
Getränkeangebot	29
Getränkepackages	30
Weinempfehlungen	31





Snacks - mindestens 10 Stk. pro Sorte

Natur Chips 40 g	CHF 1.25 pro Person
Gewürzmandeln 40 g Nuss	CHF 1.20 pro Person
Erdnüsse 40 g Nuss	CHF 1.20 pro Person
Gemüsechips 40 g Sellerie	CHF 1.50 pro Person
Riesen-Grissini 16 g Gluten, Ei	CHF 0.60 pro Person
Mini Käsestange 16 g Gluten, Ei	CHF 1.00 pro Person

Im Weckglas - mindestens 10 Stk. pro Sorte

Rindstatar mit Röstzwiebeln im Weckglas 40 g Schweiz Zwiebel, Chili, Rind	CHF 4.00
Tatar vom Rauchlachs mit Senf-Dillsauce 40 g FAO 27 Fisch, Sulfid	CHF 4.00
Rauchlachs mit marinierten Gurken 40 g FAO 27 Fisch	CHF 4.20
Tomaten-Mozzarella mit Pesto 50 g Italien Käse, Nuss	CHF 3.50
Marokkanischer Couscous-Salat 40 g Frankreich Gluten	CHF 2.20
Randensalat mit Apfel und Meerrettich 40 g Schweiz Sulfid	CHF 2.20
Randensalat mit geräucherter Forelle 40 g Schweiz Sulfid, Fisch	CHF 3.50
Hummus mit Mini Pita 80 g Schweiz Gluten	CHF 2.50

Kalte Canapés - mindestens 10 Stk. pro Sorte

Rindstatar-Canapé auf Rustico-Brot 50 g Schweiz Zwiebel, Chili, Gluten	CHF 4.80
Rauchlachs auf Rustico-Brot Wasabi 50 g FAO 27 Fisch, Gluten	CHF 4.50
Frischkäse und Feige auf Rustico-Brot 50 g Schweiz Laktose, Gluten	CHF 3.20
Rauchforelle mit Sahnemeerrettich auf Pumpnickel 50 g Schweiz Fisch, Sulfid, Gluten	CHF 4.00
Anti Pasti mit Peperoni, Aubergine und Zucchini 80 g Italien	CHF 3.00
Gemischte Oliven mit Pesto 60 g Spanien Sulfid	CHF 2.50

Warme Canapés - mindestens 10 Stk. pro Sorte

Poulet Satay Spieß mit Erdnussauce 30 g Schweiz Geflügel, Nuss, Curry, Laktose	CHF 3.80
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce 60 g Vietnam Gluten	CHF 2.80
Greizer Chäscheeli 16 g Schweiz Käse, Gluten, Ei	CHF 2.00
Schinkengipfeli 32 g Schweiz Fleisch, Gluten, Ei	CHF 2.20
Falafel mit Minzjoghurt 70 g Niederlande Gluten, Laktose	CHF 2.40
Meatballs mit BBQ Sauce (2 Stk.) 80 g Schweiz Rind, Schwein, Chili, Sulfid	CHF 2.20
Frittierte Krevette im Knuspermantel mit Sweet & Sour Sauce 25 g Vietnam Zucht Krustentier, Gluten	CHF 3.50
Cheese-Nuggets mit Guacamole 25 g Niederlande Laktose, Ei, Chili	CHF 1.40

Suppen in Espressotassen

Tomatensuppe Laktose	CHF 4.00
Weissweinsuppe Laktose, Sulfid	CHF 5.00
Kräutersuppe Laktose	CHF 4.00
Spargelsuppe (März - Juni) Laktose	CHF 4.00
Kürbissuppe (September - Februar) Vegan	CHF 4.00
Marronisuppe (September - Februar) Vegan	CHF 4.00

Stückzahlempfehlungen für Apéros

Begrüssungsapéro 30 Minuten	3 Stk. pro Person
Begrüssungsapéro 45 Minuten	4 - 5 Stk. pro Person
Ausgeprägter Apéro 45 - 60 Minuten	7 - 8 Stk. pro Person

Ankommen & geniessen



Vorspeisen

Salate

Bunter Blattsalat mit französischem Dressing, Kernen und Croutons Gluten, Nuss	CHF 12.00
Gemischter Salat mit französischem Dressing, Kernen und Croutons Gluten, Nuss	CHF 14.00
Nüsslisalat mit Kartoffeldressing, Trockenfleisch, Ei & Croutons (Oktober – Februar) Schweiz Gluten, Ei	CHF 18.00
Nüsslisalat mit Kartoffeldressing, Ei & Croutons (Oktober – Februar) Gluten, Ei	CHF 16.00

Vorspeisen kalt

Rauchlachs mit Meerrettich, bunten Salaten und Gurke FAO 27 Fisch	CHF 23.00
Melone mit Schweizer Rohschinken, Grissini, buntem Blattsalat & Limettendressing Schweiz Schwein, Gluten	CHF 23.00
Melone mit Grissini, buntem Blattsalat & Limettendressing Schweiz Gluten	CHF 18.00
Vitello vom Kalb mit Zwiebeln, Kapern, und Limette Schweiz Zwiebel, Fisch	CHF 26.00
Tatar vom Schweizer Rind mit Brioche Schweiz Zwiebel, Sulfid, Gluten, Chili, Senf	CHF 32.00
Bunte Spargel Bowl mit Tomate, Mango, Nüssen und Quinoa (März – Juni) Gluten, Nuss, Sulfid	CHF 20.00
Salatbuffet Panorama & il Gusto Mittags, kleiner Teller Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne vor Ort bei unserem Service-Team	CHF 12.50
Salatbuffet Panorama & il Gusto Mittags, grosser Teller Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne vor Ort bei unserem Service-Team	CHF 18.50
Salatbuffet Panorama & il Gusto Abends, kleiner Teller Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne vor Ort bei unserem Service-Team	CHF 14.50
Salatbuffet Panorama & il Gusto Abends, grosser Teller Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne vor Ort bei unserem Service-Team	CHF 20.50

Suppen

Tomatensuppe 2.5 dl Laktose	CHF 10.00
---	-----------

Weissweinsuppe 2.5 dl Laktose, Sulfit	CHF 12.00
---	-----------

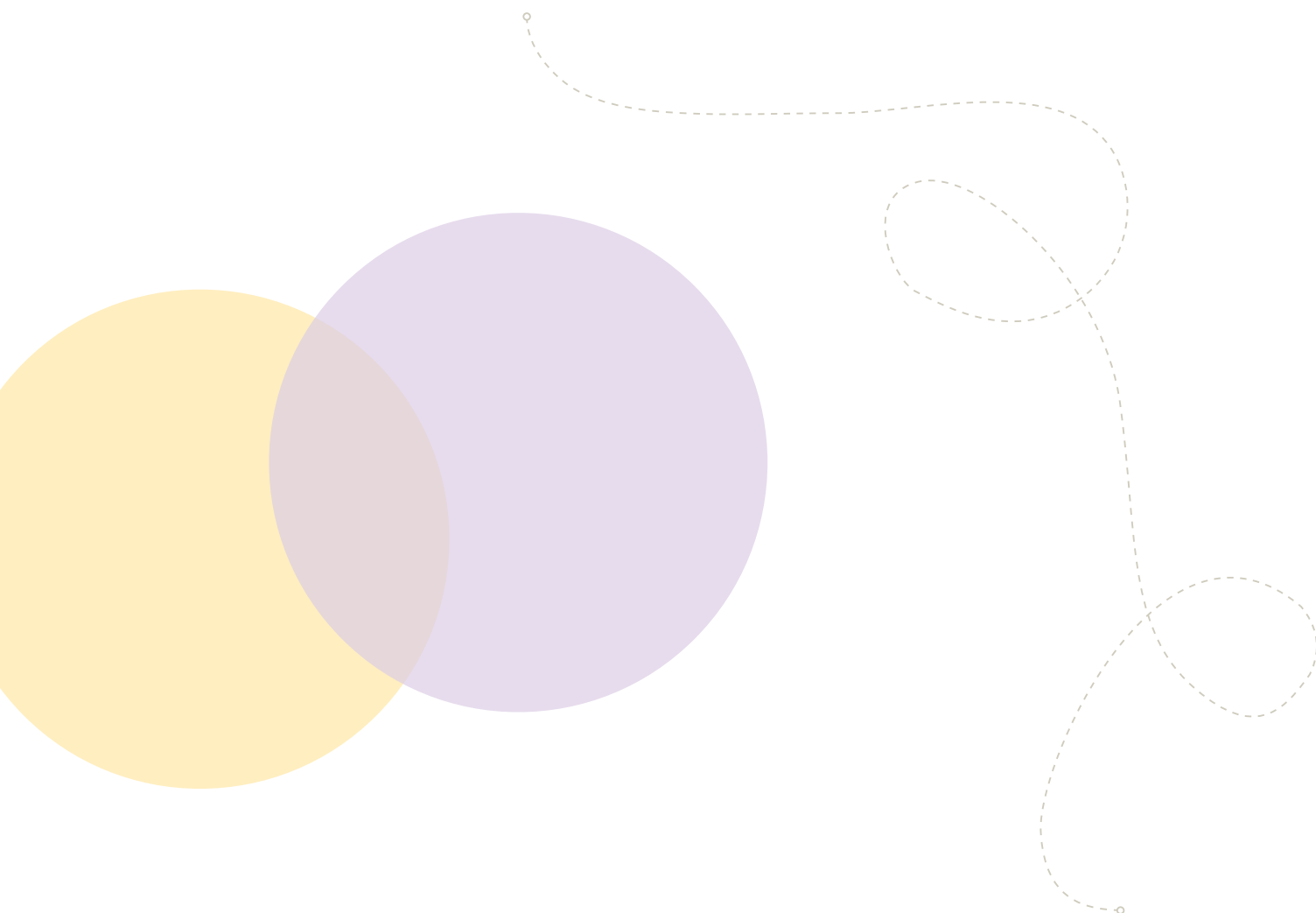
Kräutersuppe 2.5 dl Laktose	CHF 10.00
---	-----------

Rindsbouillon mit Flädli 2.5 dl Ei, Gluten	CHF 10.00
--	-----------

Spargelsuppe (März – Juni) 2.5 dl Laktose	CHF 12.00
---	-----------

Kürbissuppe (September – Februar) 2.5 dl Vegan	CHF 11.00
--	-----------

Marronisuppe (September – Februar) 2.5 dl Vegan	CHF 11.00
---	-----------



Hauptgänge Fleisch & Fisch

Zu jedem Fleisch- oder Fischgericht wählen Sie eine Beilage, ein Gemüse und eine Sauce nach Ihrem Geschmack. Die ausgewählte Beilage, das Gemüse und die Sauce gelten jeweils für das gesamte bestellte Hauptgericht. Eine individuelle Kombination innerhalb derselben Bestellung ist leider nicht möglich.

Für Gruppen ab 10 Erwachsenen (inklusive Kinder ab 12 Jahren) bitten wir Sie zudem, einen einheitlichen Hauptgang auszuwählen. So können wir einen erstklassigen und zeitgleichen Service gewährleisten. Kinder bis und mit 11 Jahren sind von dieser Regelung ausgenommen.

Gebratene Fleischgerichte

Am Stück gebratenes Rindsfilet ca. 140 g medium gegart Schweiz, Argentinien	CHF 57.50
Am Stück Rindsentrecôte ca. 140 g medium gebraten Schweiz, Argentinien	CHF 52.50
Am Stück gebratenes Kalbsrückensteak ca. 140 g Schweiz	CHF 61.50
Am Stück gebratenes Kalbsfilet ca. 140 g Schweiz	CHF 67.50
Am Stück gebratenes Schweinefilet ca. 140 g Schweiz	CHF 45.50

Saucenempfehlung für Rind, Kalb & Schwein

Rotweinjus, Kräuterjus oder Nussbutter-Hollandaise

Gebratene Pouletbrust ca. 160 g Schweiz	CHF 38.50
--	-----------

Saucenempfehlung für Poulet

Rotweinjus, Pilzrahmsauce oder Peperonisauce

Spezielle Fleischgerichte

Schweins-Cordon bleu ca. 250 g paniert Schweiz Schwein, Laktose, Gluten, Ei	CHF 38.50
Kalbs-Cordon bleu mit Burreschinken ca. 250 g paniert Schweiz Kalb, Laktose, Gluten, Ei	CHF 46.50
Kalbs-Cordon bleu mit Trutenschinken ca. 250 g paniert Schweiz Kalb, Geflügel, Laktose, Gluten, Ei	CHF 47.50
Kalbsbratwurst ca. 140 g Schweiz Kalb, Laktose	CHF 28.50
Schweinsbratwurst ca. 150 g Schweiz Schwein, Laktose	CHF 24.50

Saucenempfehlung Bratwurst

Rotweinjus oder Zwiebelsauce

Schmorfleischgerichte

Siedfleisch ca. 160 g Schweiz Rind, Sellerie	CHF 39.50
--	-----------

Saucenempfehlung Siedfleisch

Meerrettichsauce oder Kräutersauce

Rindsbraten ca. 160 g Schweiz Rind, Erdnuss	CHF 43.50
---	-----------

Kalbsschulterbraten ca. 160 g Schweiz Kalb	CHF 48.50
--	-----------

Saucenempfehlung Rinds- und Kalbsbraten

Rotweinjus oder Kräuterjus

Rindsbrasato ca. 160 g Schweiz Rind, Sellerie	CHF 42.50
---	-----------

Saucenfleischgerichte

Zürcher Geschnetzeltes ca. 140 g Schweiz Kalb, Laktose, Pilze	CHF 46.50
---	-----------

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff ca. 140 g Schweiz, Argentinien Rind, Peperoni, Pilz, Laktose	CHF 45.50
---	-----------

Schweinsgeschnetzeltes Pfefferrahm ca. 140 g Schweiz Schwein, Laktose, Pfeffer	CHF 42.50
--	-----------

Fleischgerichte für den grossen Hunger

Am Stück gebratenes Rindsfilet ca. 160 g medium gegart Schweiz, Argentinien Rind, Laktose	CHF 61.50
---	-----------

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte, medium gegart ca. 160 g Schweiz, Argentinien Rind, Laktose	CHF 56.50
--	-----------

Am Stück gebratenes Schweinefilet ca. 160 g Schweiz Schwein, Laktose	CHF 48.50
--	-----------

Schweins-Cordon Bleu ca. 320 g paniert Schweiz Schwein, Laktose, Gluten, Ei	CHF 44.00
---	-----------

Fischgerichte

Gebratener Lachs
ca. 140 g | FAO 27 | Laktose, Olivenöl

CHF 34.50

Saucenempfehlung Lachs

Weissweinsauce

Gebackene Egli Knusperli
ca. 140 g | Schweiz | Gluten, Laktose, Ei

CHF 37.50

Gebackenes Zander Knusperli
ca. 140 g | FAO04/05 | Gluten, Laktose, Ei

CHF 35.50

Saucenempfehlung Knusperli

Remouladensauce

Saibling sous vide
ca. 140 g | Island

CHF 36.50

Saucenempfehlung Saibling

Weissweinsauce

Zander sous vide
ca. 140 g | FAO 61

CHF 36.50

Saucenempfehlung Zander

Weissweinsauce oder Estragonsauce

Zusatzoption

Nachservice Fleisch oder Fisch

CHF 10.00

Der Nachservice kann für alle Hauptgänge dazugebucht werden.

Ausgenommen sind Gerichte der Kategorie «Spezielle Fleischgerichte», da diese in definierten Portionsgrössen hergestellt und serviert werden und daher kein Nachservice möglich ist.



Mit feinen Saucen serviert

Stärkebeilagen

Tagliatelle
ca. 100 g | Gluten

Weisser Reis
ca. 100 g

Kartoffelgratin
ca. 100 g | Laktose

Kartoffelstock
ca. 100 g | Laktose

Schmelzkartoffeln
ca. 100 g | Laktose

Spätzli
ca. 100 g | Laktose, Ei

Kartoffelgnocchi
ca. 100 g | Gluten, Laktose, Ei

Gemüsereis
ca. 100 g | Sellerie

Süsskartoffelpüree
ca. 100 g | Laktose

Schupfnudeln
ca. 100 g | Laktose, Ei

Gemüsebeilagen

Gedämpfter Brokkoli
ca. 100 g

Glasierte Karotten (orange)
ca. 100 g

Glasierte Pfälzer Karotten (gelb)
ca. 100 g

Glasierte Rübli (gelb & orange)
ca. 100 g

Glasiertes Mischgemüse
ca. 100 g

Speckbohnen
ca. 100 g | Schwein, Zwiebel

Maiskolben
ca. 100 g

Coco Bohnen mit Bohnenkraut
ca. 100 g | Zwiebel

Ratatouille
ca. 100 g | Peperoni

Ofengemüse
(Zweierlei Rübli, Kohlrabi, grüne Bohnen)
ca. 100 g

Saucen

Rotweinjus
Sulfit, Zwiebel, Sellerie

Nussbutter-Hollandaise
Laktose

Remouladensauce
Laktose

Weissweinsauce (Fisch)
Laktose, Sulfit

Pilzrahmsauce
Pilze, Laktose

Estragonsauce
Laktose

Pfefferrahmsauce
Laktose

Peperonisauce
Laktose, Zwiebel

Kräuterjus
Sulfit, Zwiebel, Sellerie

Meerrettichsauce
Sulfit, Laktose

Kräuterrahmsauce
Laktose, Zwiebel

Hauptgänge Vegetarisch & Vegan

Vegetarische Gerichte

Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Ruccola und Parmesanspäne Gluten	CHF 23.00
Schupfnudeln mit Birne, Baumnuss und Parmesanspänen Nüsse, Gluten, Laktose	CHF 24.00
Pasta Cinque P mit Petersilie, Parmesan, Rahm und Tomate Laktose	CHF 22.00
Geschmorte Rande mit Frischkäse Laktose	CHF 22.00
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter Gluten, Laktose	CHF 23.00
Kürbis-Kartoffelgnocchi mit Nüssen, gebratenem Radicchio und Kräuteröl Gluten, Laktose, Ei, Nüsse	CHF 24.00
Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce Gluten, Laktose, Ei, Pilze, Zwiebel, Schnittlauch	CHF 22.00

Vegane Gerichte

Dahl mit roten Linsen und Koriander Koriander	CHF 24.00
Gemüsespiess mit Kräuterpesto Nüsse	CHF 23.00
Aubergine mit Spinat, veganem Jus, Granatapfel und Röstzwiebeln Zwiebel, Sellerie	CHF 24.00
Geschmorter Sellerie mit Apfel Sellerie, Laktose	CHF 23.00



Natürlich gut

Dessert

Dessert im Glas

Limetten Panna Cotta ca. 80 - 90 g Laktose	CHF 9.00
Felchlin Schokoladenmousse ca. 80 - 90 g Laktose, Spuren von Nüssen	CHF 9.00
Früchtecreme saisonal ca. 80 - 90 g Laktose	CHF 9.00
Gebrannte Creme mit Meringue ca. 80 - 90 g Laktose, Ei	CHF 9.00
Tiramisu ca. 80 - 90 g Gluten, Laktose	CHF 9.00

Dessertgerichte

Dessertvariation mit Mousse, Creme, mini Patisserie und Früchten Gluten, Laktose	CHF 15.00
Variation von Schokolade mit saisonalem Einfluss Laktose	CHF 15.00
Limetten – Quark Panna Cotta Laktose	CHF 10.00
Erdbeeren mit Vanillecreme und Pistazien (Juni - August) Nuss	CHF 14.00
Gebrannte Creme mit Zwetschgen und Meringue (September - November) Ei, Laktose	CHF 9.00
Schokoladenmousse mit Mandarinen und winterlichen Aromen (Dezember - Februar) Laktose	CHF 15.00

Verkleinerte Dessertkarte

Sie möchten sich noch nicht auf ein Dessert festlegen? Gerne bieten wir Ihnen ab einer Gruppengrösse von 10 Personen eine verkleinerte Dessertkarte mit einer feinen Auswahl an Kuchen, Ice Pops und Glace von Kalte Lust an.

Glace

Becher Kalte Lust
120 ml

CHF 7.50

Sorten

Schokolade

Kann Spuren von Nuss/Schokolade enthalten

Vanille

Laktose

Heidelbeer-Joghurt

Laktose

Erdbeer-Sorbet

Laktose

Mango Passionsfrucht-Sorbet

Laktose

Stracciatella

Kann Spuren von Nüssen enthalten

Ice Pops
30 g

CHF 3.50
pro Stück

Sorten

Topazio - gelb

Weisse Schokolade & Erdbeere mit Zitronen-Meringue Überzug | Laktose, Soja, Ei

Perla - weiss

Raffaello mit Überzug aus weisser Schokolade und Kokosstreusel | Laktose, Nüsse, Schalenfrüchte

Diamante - braun

Cookies mit Überzug aus Schokolade und Cookies-Streusel | Laktose, Schalenfrüchte, Ei, Soja

Rubino - rot

Joghurt & Mango mit Erdbeer-Meringue Überzug | Laktose, Ei

Torte / Kuchen

Gedeckte Apfeltorte

Ø 24cm, 10er Schnitt | Gluten, Nuss, Laktose, Ei, ohne Alkohol

CHF 45.00

Himbeer-Torte

Ø 24cm, 10er Schnitt | Gluten, Nuss, Laktose, Ei, ohne Alkohol

CHF 45.00

Kirsch-Torte, alkoholhaltig

Ø 24cm, 10er Schnitt | Gluten, Nuss, Laktose, Ei, mit Alkohol

CHF 50.00

Quark-Torte

Ø 24cm, 10er Schnitt | Gluten, Nuss, Laktose, Ei, ohne Alkohol

CHF 45.00

Royal-Torte mit Ananasfüllung, alkoholhaltig

Ø 24cm, 10er Schnitt | Gluten, Nuss, Laktose, Ei, mit Alkohol

CHF 45.00

Sacher-Torte

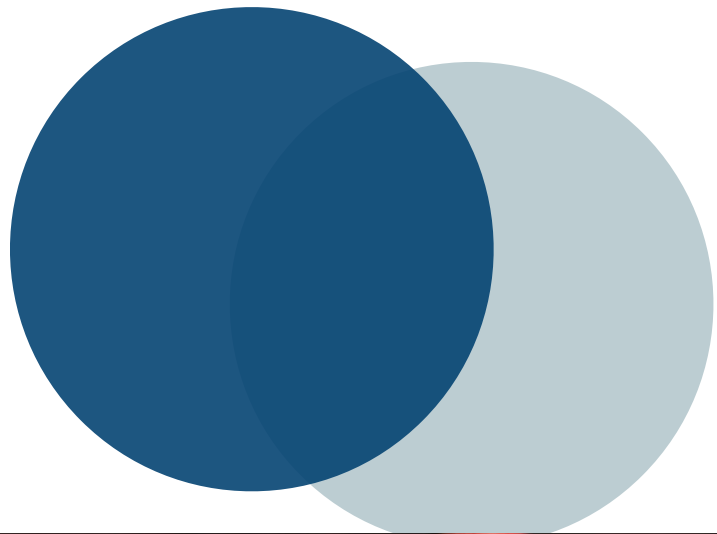
Ø 24cm, 10er Schnitt | Gluten, Nuss, Laktose, Ei, Soja, mit Alkohol

CHF 45.00

Schwarzwälder Torte, alkoholhaltig

Ø 24cm, 10er Schnitt | Gluten, Nuss, Laktose, Ei, Soja, mit Alkohol

CHF 48.00



Apéro-Vorschläge

Begrüssungsapéro

Dauer: 30 Minuten | Jeweils ein Stück pro Gericht pro Person | Anzahl Personen: 10 - 150

- 1 x Poulet Satay Spiess mit Erdnussauce
- 1 x Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce
- 1 x Gebackene Crevette im Frühlingsrollenteig

CHF 8.00 pro Person

Begrüssungsapéro Plus

Dauer: 40 Minuten | Jeweils ein Stück pro Gericht pro Person | Anzahl Personen: 10 - 300

- 1 x Rindstatar mit Röstzwiebeln im Weckglas
- 1 x Bachforelle auf Pommesbrot und Meerrettich
- 1 x Randensalat mit Apfel im Weckglas
- 1 x Hummus mit Mini Pita
- 1 x Gemischte Oliven mit Pesto

CHF 14.00 pro Person

Genussapéro

Dauer: 45 - 60 Minuten | Jeweils ein Stück pro Gericht pro Person | Anzahl Personen: 10 - 300

- 1 x Tomaten-Mozzarella mit Pesto
- 1 x Marokkanischer Couscous-Salat
- 1 x Gemischte Oliven mit Pesto
- 1 x Rindstatar-Canapé auf Rustico-Brot
- 1 x Randensalat mit Apfel und Meerrettich
- 1 x Greyerzer Chäschüechli
- 1 x Hummus mit Mini Pita
- 1 x Schinkengipfeli
- 1 x Gemüsechips

CHF 21.70 pro Person

Saisonale Menuvorschläge

Möglich im Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto, der Schwiizer Stube und dem Eventbereich.

Frühling - März bis Mai

Anzahl Personen: 10 - 300

Bunte Spargel Bowl mit Tomate, Mango, Nüssen und buntem Quinoa

• • •

Am Stück gebratener Kalbsrücken, serviert mit Kräuterjus, sautierten Kefen, Tomaten und neuen Kartoffeln

• • •

Limetten - Quark Panna Cotta

CHF 89.00 pro Person

Sommer - Juni bis August

Anzahl Personen: 10 - 300

Melone mit Schweizer Rohschinken, Grissini, Blattsalate und Limettendressing

• • •

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Portweinjus, Kartoffelgratin und Ofengemüse

• • •

Erdbeeren mit Vanillecreme und Pistazien

CHF 85.00 pro Person

Herbst - September bis November

Anzahl Personen: 10 - 300

Nüsslisalat mit Kartoffeldressing, Trockenfleisch, Ei und Croutons

• • •

Rindsbrasato mit Rotweinjus, glasierten Rübli und gebratenen Spätzli

• • •

Gebrannte Creme mit Zwetschgen und Meringue

CHF 72.00 pro Person

Winter - Dezember bis Februar

Anzahl Personen: 10 - 300

Marronisuppe mit Rosenkohl und Spinat

• • •

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Kräuterjus, winterlichem Gemüse und Schupfnudeln

• • •

Schokoladenmousse mit Mandarinen und winterlichen Aromen

CHF 83.00 pro Person

Buffetangebot

Pasta Plausch

Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto oder Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Servierter bunter Blattsalat mit französischem Dressing, Kernen & Croutons

• • •

Buffet mit Pasta und vier verschiedenen Saucen

Napoli, Bolognese, Carbonara und Pesto

dazu geriebener Parmesan

CHF 29.00 pro Person

Salat- & Vorspeisenbuffet statt dem servierten Salat + CHF 8.00

Pizza & Pasta Plausch

Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto | Anzahl Personen: 50

Servierter bunter Blattsalat mit französischem Dressing, Kernen & Croutons

• • •

Buffet mit Pasta und vier verschiedenen Saucen

Napoli, Bolognese, Carbonara und Pesto

dazu geriebener Parmesan

• • •

Buffet mit vier verschiedenen Pizzen

Margherita, Prosciutto, Funghi und Diavolo

CHF 32.00 pro Person

Salat- & Vorspeisenbuffet statt dem servierten Salat + CHF 8.00

Vorspeisenbuffet

Eventbereich, Tipidorf, Waldpark | Anzahl Personen: 10 - 300

Diverse Blatt- & angemachte Salate mit italienischem und französischem Dressing, Croutons und Kerne

Tatar vom Rauchlachs mit Wasabi und Gurke

Couscous-Salat mit Zucchetti

Orientalisch gewürzte Aubergine

Melone mit Minze

Als Portion in Gläsern:

Tomaten Mozzarella mit altem Balsamico

Eingelegtes mediterranes Gemüse mit Pesto

Vitello tonnato mit Kapern und Petersilie

CHF 24.00 pro Person

Ergänzen Sie
Ihr Vorspeisen-
buffet

- | | |
|------------------------------------|------------|
| » Rauchlachs mit Meerrettichschaum | + CHF 3.50 |
| » Roastbeef mit Tartarsauce | + CHF 4.00 |
| » Trockenfleischplatte | + CHF 5.00 |
| » Trockenfleischplatte mit Käse | + CHF 5.00 |

Hauptgangbuffet

Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto, Eventbereich, Tipidorf, Waldpark | Anzahl Personen: 10 - 300

Rindsschulterbraten mit Rotweinsauce
Lachs sous vide gegart mit Dillsauce auf Blattspinat
Ricotta-Ravioli mit Kräutersauce
Ofengemüse
(zweifarbige Rübli, Sellerie, Kohlrabi, Coco Bohnen)
Kartoffelgratin
Butterspätzli

CHF 48.00 pro Person

Dessertbuffet

Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto, Eventbereich, Tipidorf, Waldpark | Anzahl Personen: 10 - 300

Felchlin Schokoladenmousse mit Mandarinen und winterlichen Aromen
Gebrannte Creme mit Zwetschgen & Meringue
Diverse Creme und Mousse mit Früchten
Panna Cotta mit Früchtecoulis
Minigebäck, Cremeschnitte, Sacherschnitte und Schwedentörtli
Früchteplatte

CHF 24.00 pro Person

Ergänzen Sie
Ihr Dessert-
buffet

- | | |
|-------------------------------------|------------|
| » Zusatz Käseplatte mit Früchtebrot | + CHF 5.00 |
| » Zusatz Glace von der Kalten Lust | + CHF 4.00 |
| » Zusatz Friandise | + CHF 2.80 |

Unsere Empfehlung

Für eine Buffetverpflegung bei einem Seminar / einer Gruppe, empfehlen wir eine Mindestzeit von 60 Minuten einzurechnen.

Bei einem servierten Menu ist unsere Empfehlung, 35 Minuten pro serviertem Gang zu planen.

Buffet im Tipidorf oder Waldpark geniessen

Auf Wunsch organisieren wir Ihr Buffet auch im Tipidorf oder Waldpark. Hierfür berechnen wir eine Pauschale für den Auf- und Abbau von CHF 250.00

Grillplausch

Bratwurst Plausch

Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto oder Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Diverse Würste

Cervelat, Schweins- und Kalbsbratwurst
Vegane Bratwurst auf Nachfrage
Senf, Ketchup und Hausbrot

CHF 29.00 pro Person

Bratwurst Plausch mit Salatbuffet

Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto oder Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Salatbuffet

Teigwarensalat, Kartoffelsalat, Rübllisalat, Maissalat
Griechischer Bauernsalat, Schnittbrot

Diverse Würste

Cervelat, Schweins- und Kalbsbratwurst
Senf, Ketchup und Hausbrot

CHF 44.00 pro Person

Grillplausch mit Salatbuffet

Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto oder Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Salatbuffet

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Kernen & Croutons
Maissalat mit Peperoni und Curry
Griechischer Bauernsalat mit Oliven
Kartoffelsalat mit Salatgurke
Rübllisalat
Melone mit Rohschinken
Knoblibrot
Brot und Butter

Grillplausch

Schweins- und Kalbsbratwurst / vegane Bratwurst
Pouletspiess mit Zitronenpfeffer
Schweins- und Rindssteak
BBQ, Cocktailsauce, Chimichurri, Knoblauchsauce, Senf, Kräuterbutter
Folienkartoffeln, Honig-Maiskolben, Grillgemüse

CHF 69.00 pro Person

Grillplausch mit Salat- & Dessertbuffet

Restaurant Panorama, Ristorante il Gusto oder Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Salatbuffet

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Kernen & Croutons

Maissalat mit Peperoni und Curry

Griechischer Bauernsalat mit Oliven

Kartoffelsalat mit Salatgurke

Rüblisalat

Melone mit Rohschinken

Knoblibrot

Brot und Butter

Grillplausch

Schweins- und Kalbsbratwurst / vegane Bratwurst

Pouletspiess mit Zitronenpfeffer

Schweins- und Rindssteak

BBQ, Cocktailsauce, Chimichurri, Knoblauchsauce, Senf, Kräuterbutter

Folienkartoffeln, Honig-Maiskolben, Grillgemüse

Dessertbuffet

Blechkuchen

Mini Patisserie

Mousse & Creme

CHF 88.00 pro Person

Grillplausch im Tipidorf oder Waldpark

Auf Wunsch organisieren wir Ihren Grillplausch auch im Tipidorf oder Waldpark. Hierfür berechnen wir eine Pauschale für den Auf- und Abbau von CHF 250.00

Sandwich

Diverse Sandwich

Schraubensandwich | ca. 170 g

Sorten

Salami und Essiggurke
Bauernschinken und Tomate
Trutenschinken und Gurke
Käse und Ei
Antipasti und Pesto (vegan)

CHF 6.00 pro Stück

Diverse Halbmetersandwiches

Geschnitten | ca. 3 x 70 g pro Person

Sorten

Salami und Essiggurke
Bauernschinken und Tomate
Trutenschinken und Gurke
Käse und Ei
Antipasti und Pesto (vegan)

CHF 9.00 pro Stück

Lunchpakete

Lunchpaket Fleisch

1 x Schraubensandwich mit Fleischbelag nach Wahl
(Salami, Bauernschinken oder Trutenschinken)
1 x Schokoladenriegel
1 x Apfel
1 x PET Flasche Mineralwasser ohne Kohlensäure 0.5l

CHF 16.00 pro Person

Lunchpaket Käse

1 x Schraubensandwich mit Käse
1 x Schokoladenriegel
1 x Apfel
1 x PET Flasche Mineralwasser ohne Kohlensäure 0.5l

CHF 16.00 pro Person

Lunchpaket Vegetarisch

1 x Schraubensandwich mit Pesto und Antipastigemüse
1 x Schokoladenriegel
1 x Apfel
1 x PET Flasche Mineralwasser ohne Kohlensäure 0.5l

CHF 16.00 pro Person

Lunchpaket Vegan

1 x Schraubensandwich mit veganem Pesto und Antipastigemüse
1 x Müsliriegel
1 x Apfel
1 x PET Flasche Mineralwasser ohne Kohlensäure 0.5l

CHF 16.00 pro Person

Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Kaffee zur Selbstbedienung aus unseren Maschinen
Mini-Gipfeli

CHF 7.00 pro Person

Kaffeepause Morgens

Kaffee zur Selbstbedienung aus unseren Maschinen
Mineralwasser
Mini-Gipfeli
Birchermüesli oder Creme mit Früchten im Glas
Snackbar mit Nüssen, Trockenfrüchten und Granola
Assortierte Früchteschale

CHF 11.00 pro Person

Ergänzen Sie
Ihre Kaffee-
pause

» Proteinriegel	+ CHF 2.80	» Mini Sandwich divers belegt	+ CHF 4.00
» Käsestangen	+ CHF 1.00	» Mini Muffin	+ CHF 1.60
» Gemüsesticks mit Kräuterquark	+ CHF 1.80	» Brownie mit Nüssen	+ CHF 1.80

Kaffeepause Nachmittags

Kaffee zur Selbstbedienung aus unseren Maschinen
Mineralwasser
Minigebäck
Fruchtspieße
Schokoladenriegel (Balisto, Snickers, Mars oder Twix - je nach Verfügbarkeit)
Snackbar mit Trockenfrüchten und Granola
Assortierte Früchteschale

CHF 11.00 pro Person

Ergänzen Sie
Ihre Kaffee-
pause

» Proteinriegel	+ CHF 2.80	» Mini Sandwich divers belegt	+ CHF 4.00
» Käsestangen	+ CHF 1.00	» Mini Muffin	+ CHF 1.60
» Gemüsesticks mit Kräuterquark	+ CHF 1.80	» Brownie mit Nüssen	+ CHF 1.80

Frühstück

Frühstück Swiss Holiday Park

Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Diverse Brotauswahl
Konfitüren
Schokoladenaufstrich
Pancakes
Verschiedene Cerealien
Trockenfrüchte und Nüsse
Frische Früchte
Natur- und Früchtejoghurt
Hüttenkäse, Quark, Hummus
Verschiedene Milchsorten (veganes Angebot auf Wunsch)
Orangen- & Apfelsaft
Wasser mit und ohne Kohlensäure
Rohkostgemüse
Aufschnitt
Diverse Schweizer Käse
Rührei
Speck
Geflügel-Cipollata

CHF 29.00 pro Person

Frühstück Schwiizer Stube

Schwiizer Stube | Anzahl Personen: 10 - 50

Diverse Brotauswahl
Konfitüren
Schokoladenaufstrich
Pancakes
Süssgebäck
Verschiedene Cerealien & hausgemachtes Granola
Trockenfrüchte und Nüsse
Frische Früchte
Natur- & Früchtejoghurt
Milchdrink
Hüttenkäse, Quark, Hummus
Verschiedene Milchsorten (veganes Angebot auf Wunsch)
Orangensaft
Wasser mit und ohne Kohlensäure
Detox-Wasser
Prosecco
Rohkostgemüse
Aufschnitt
Diverse Schweizer Käse
Schottischer Rauchlachs
Rührei, 5-Minuten-Eier
Omelette mit Schinken, Speck und Käse
Spiegeleier

CHF 39.00 pro Person

Stehlunch

Stehlunch kalt

Sportsbar, Hotelbar oder Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Randen-Hummus mit Pitabrot auf den Stehtischen
Couscous-Salat mit Granatapfel und Brunnenkresse
Brotsalat mit Basilikum, Oliven, Gurken und Fetakäse
Tatar vom Rind auf Pumpernickel
Asiatisch marinierter Lachs mit Wasabi
Klassischer Krevettencocktail
Marinierte Oliven

CHF 22.00 pro Person

Stehlunch warm

Sportsbar, Hotelbar oder Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Spargelsüppchen in der Espresso Tasse
Süsskartoffel mit Geflügel Meat Balls und Röstzwiebeln
Äpler Magronen mit Belper Knolle
Grilliertes Gemüse mit Pesto

CHF 19.00 pro Person

Stehlunch Dessert

Sportsbar, Hotelbar oder Eventbereich | Anzahl Personen: 10 - 300

Diverse Creme und Mousse mit Früchten
Gebrannte Creme mit Meringues, Panna Cotta
Minigebäck, Cremeschnitte, Sacherschnitte, Schwedentörtli
Früchtespiesse

CHF 16.00 pro Person

Flying Lunch

Aufpreis Flying Lunch Freizeitpark + CHF 10.00 pro Person
Aufpreis Flying Lunch Tipidorf, Waldpark + CHF 15.00 pro Person



Thai Restaurant Siam

Menu Thailandisch 1

Thai Restaurant Siam | Anzahl Personen: 10 - 40

Gemischte Vorspeiseplatte «to share»

Mit Frühlingsrolle, Samosa, Satay-Spiesse, knusprige Krevette mit Pflaumen Chili Sauce und Erdnusssauce

Sweet & Sour mit Poulet

Gebackene Pouletbrust mit Peperoni, Tomaten, Ananas und gedämpftem Reis

CHF 51.00 pro Person

Menu Thailandisch 2

Thai Restaurant Siam | Anzahl Personen: 10 - 40

Gemischte Vorspeiseplatte «to share»

Mit Frühlingsrolle, Samosa, Satay-Spiesse, knusprige Krevette mit Pflaumen Chili Sauce und Erdnusssauce

Hauptgänge «to share»

Ginger Beef

Marinierte Rindfleischstreifen mit Ingwer, Peperoni, Mais und Pilzen
&

Panang Curry mit Pouletbrust

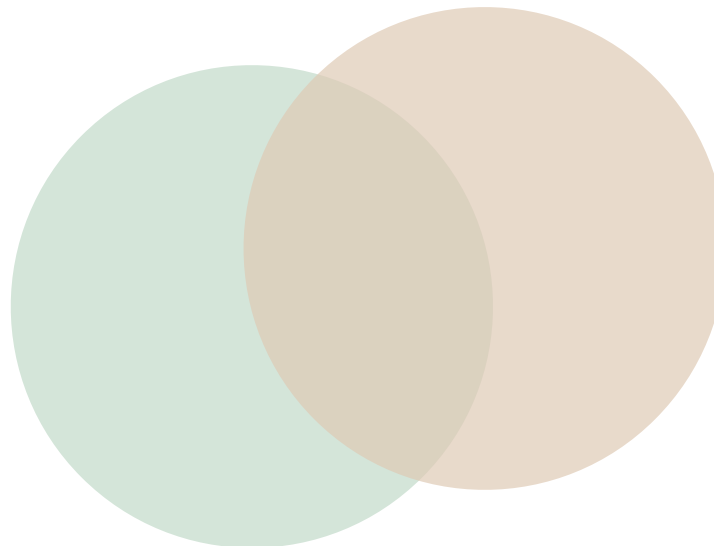
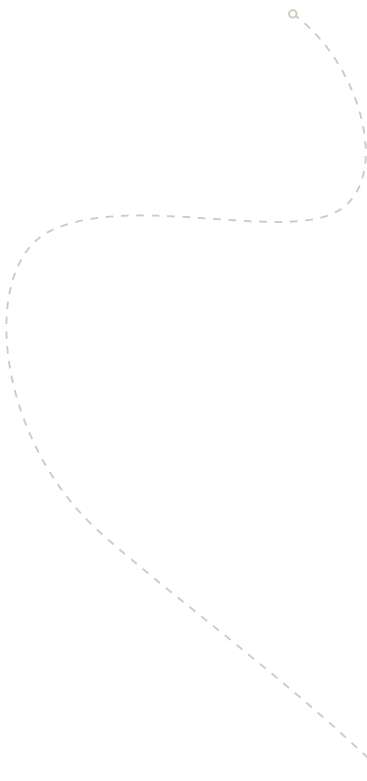
Pouletbruststreifen an feurig roter Panang Currysauce mit Aubergine, Zucchini, Karotten und Limonenblättern
&

Massaman Tofu

Massaman Curry mit Zwiebel, Karotten, Kartoffeln und Erdnüssen

dazu gedämpfter Reis

CHF 59.00 pro Person



Menu Thailändisch 3

Thai Restaurant Siam | Anzahl Personen: 10 - 40

Gemischte Vorspeiseplatte «to share»

Mit Frühlingsrolle, Samosa, Satay-Spieße, knusprige Krevette mit Pflaumen Chili Sauce und Erdnussauce

Tom Kha Gai

Geflügel-Kokos Suppe mit Champignons, Zwiebeln und Chili

Hauptgänge «to share»

Ginger Beef

Marinierte Rindfleischstreifen mit Ingwer, Peperoni, Mais und Pilzen

&

Panang Curry mit gebackener Entenbrust

Gebackene Entenbrust an feurig roter Panang Currysauce mit Aubergine, Zucchini, Karotten und Limonenblättern

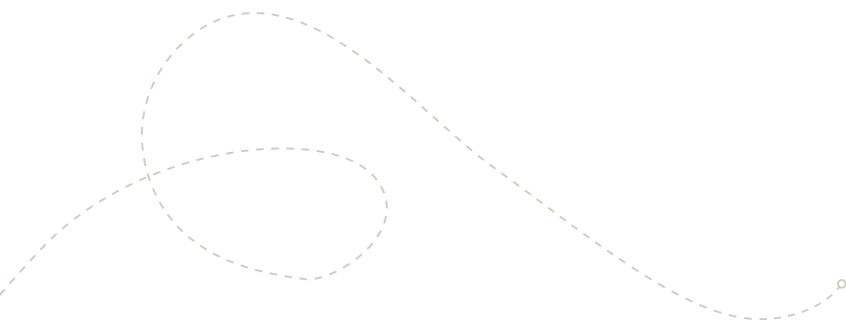
&

Sweet & Sour mit Tofu

Gebackener Tofu mit Peperoni, Tomaten, Ananas und gedämpftem Reis

dazu gedämpfter Reis

CHF 89.00 pro Person



Authentische Thai-Küche



Gemeinsam geniessen



Kitchen Party

Street-Food Event mit Marktfeeling

Eventbereich | Anzahl Personen: 100 - 300

In unseren Veranstaltungsräumen bauen wir verschiedene Food-Stände auf, sodass sich die Teilnehmer frei bedienen können. Das Angebot umfasst sieben kulinarische Welten, welche jeweils an einem eigenen Stand präsentiert werden

Fresh & Fabulous

Zwei Blattsalate, zwei Rohkostsalate, zwei angemachte Salate, Antipasti-Gemüse, eingelegte Tomaten, Tomaten-Mozzarella, eingelegte Oliven

Asia Delight

Gelbes Curry mit Crevetten und Gemüse, Massman Curry mit Gemüse und Kartoffeln, Sweet & Sour mit Poulet und Gemüse, Frühlingsrollen, Satay Spiesse, Tom Kha Gai-Suppe

Beef & Chicken

Mistkratzerli, gebratenes Roastbeef, Pommes frites, Schmelzkartoffeln, Maiskolben

Burger Bash

Short Rib Burger & vegetarischer Gemüseburger mit verschiedenen Zutaten zum «selber bauen»

Pasta Bella

Spinat Ricotta Ravioli mit Salbeibutter, Fusilli Cinque Pi

Oh my Cheese

Verschiedene Käsesorten – weich, halbhart, hart, Chutney, Birnenbrot

Sweet Heaven

Dessertgläser mit verschiedenen Füllungen (Mousse, Creme), Candy-Station, Mini-Pâtisserie

Preis auf Anfrage

Unvergessliches Erlebnis

Fragen Sie bei unserem Meeting & Event-Team nach diesem unvergesslichen kulinarischen Highlight.

Getränkeangebot

Wein

Fragen Sie bei unserem Meeting & Event-Team nach unserer Weinkarte. Gerne sprechen wir Ihnen auch Weinempfehlungen aus.

Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Veranstaltung ab 80 Personen eine zweiwöchige Vorlaufzeit benötigen, um die notwendige Flaschenanzahl vor Ort zu haben – Raritäten und Spezialweine ausgenommen.

Wenn Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.- pro angebrochene Weinflasche (0.75l)

Bar Karte

Longdrinks

Whisky Cola
Mit Ballantín's Finest

Vodka Lemon
Mit Smirnoff Vodka

Rum Cola
Mit Bacardi Blance

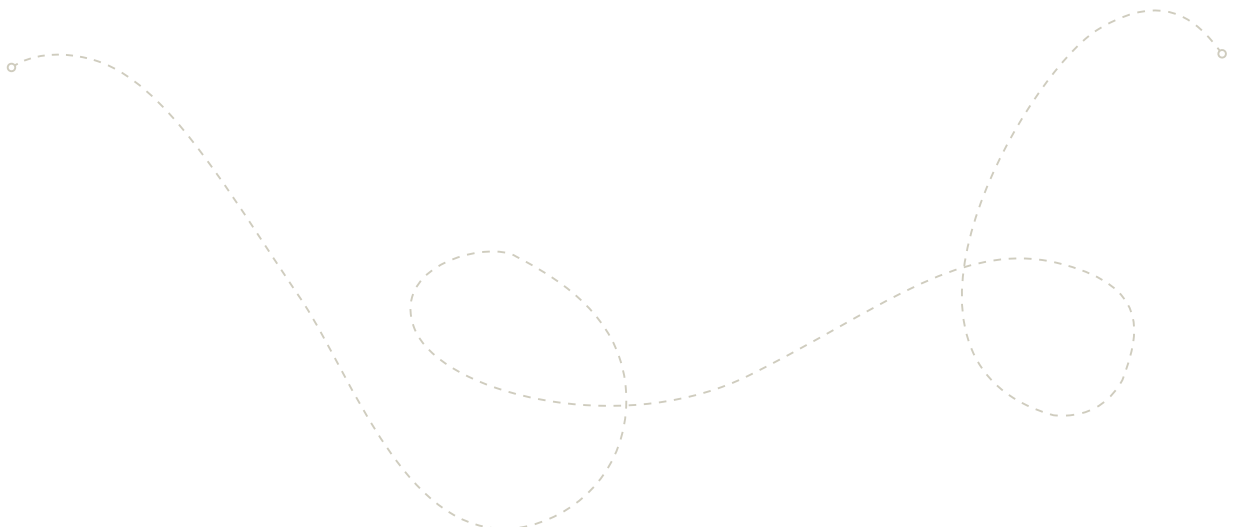
Gin Tonic
Mit Gordon's Gin

CHF 13.50 pro Longdrink

Ausgeschenkt werden 4cl der Spirituose, aufgefüllt wird mit Softdrinks aus der PET Flasche.

Es sind auch andere Spirituosen (hochwertigerer Rum, hochwertigerer Gin, etc.) möglich. Wir freuen uns darauf, Sie entsprechend zu beraten. Je nach Spirituose verändert sich jedoch der Preis des Longdrinks.

Sollten Sie sich keine PET Flaschen als Zusatzgetränk wünschen, servieren wir Ihnen auch gerne Glasflaschen. Hier ist mit einem Aufpreis von CHF 2.- pro Drink zu rechnen.



Getränkepackages

Package Basic

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke

CHF 9.50 pro Person

Package Basic Plus

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke
Kaffee & Espresso

CHF 11.00 pro Person

Package Apéro

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Bier: Feldschlösschen Original Offenausschank
Weisswein: Chardonnay, Torre Rosazza

CHF 25.00 pro Person

Package Deluxe

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke
Weisswein: Chardonnay, Torre Rosazza
Rotwein: Neprica Primitivo
Bier: Feldschlösschen Original Offenausschank
Kaffee & Espresso

CHF 39.00 pro Person

Weinempfehlungen

Unsere Weinempfehlungen

Chardonnay	75 cl	CHF 46.00
Chardonnay		
Torre Rosazza		
Friaul, Italien		

Aromen von Wiesenblumen und frischen Kräutern, reifen Äpfeln, saftigen Pfirsichen und Haselnuss. Gut strukturierter Körper, harmonisch am Gaumen. Passt zu frischen Salaten und Speisen aus der mediterranen Küche.

Neprica Primitivo	75 cl	CHF 46.00
Primitivo	150 cl	CHF 91.00
Tormaresca		
Puglia, Italien		

Kirschen, tolle Fruchtaromen nach roten und kandierten Früchten, Süssholz, süffig. Ausgewogen und gut strukturiert. Passt zu pikantem Curry und mediterranen Gerichten.

Schweizer Empfehlungen

Cuvée Madame Rosmarie Blanc AOC	75 cl	CHF 57.00
Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petite Arvine		
Adrian Mathier		
Wallis, Schweiz		

Tolle Frische, viel Aromatik, ein Hauch von exotischen Früchten, vollmundig, langlebig, schöne Säure. Passt als Aperitif, zu Geflügel, Salzwasserfisch, Krustentieren sowie zu asiatischen und vegetarischen Gerichten.

Cuvée Madame Rosmarie Rouge AOC	75 cl	CHF 64.00
Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge		
Adrian Mathier		
Wallis, Schweiz		

Fruchtig, herb, rustikale Tannine, feine Pfeffernoten und sehr elegant. Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Für besondere Anlässe

Bianco del Ticino DOC Sassi Grossi	75 cl	CHF 76.00
Chardonnay, Pinot Noir		
Gialdi		
Tessin, Schweiz		

Zitrusfrüchte und angenehme Röstaromen. Eleganter Charakter mit delikatem Bouquet. Ausdauernd und ausgewogen. Passt zu hellem Fleisch, Fisch, Krustentieren und Jakobsmuscheln.

Le Volte dell'Ornellaia	75 cl	CHF 66.00
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	150 cl	CHF 120.00
Ornellaia	300 cl	CHF 240.00
Toscana, Italien		

Fruchtbetont, frisch, schwarze Beeren, Pflaumen, warme Würze, etwas Cassis. Raffiniert und elegant, ausgeglichen, zugänglich und harmonisch. Passt zu Rind- und Lammfleisch.

Falls unser Weinangebot nicht Ihren Vorstellungen entspricht, halten wir in unserem Weinkeller weitere edle Tropfen für Sie bereit und beraten Sie gerne persönlich.