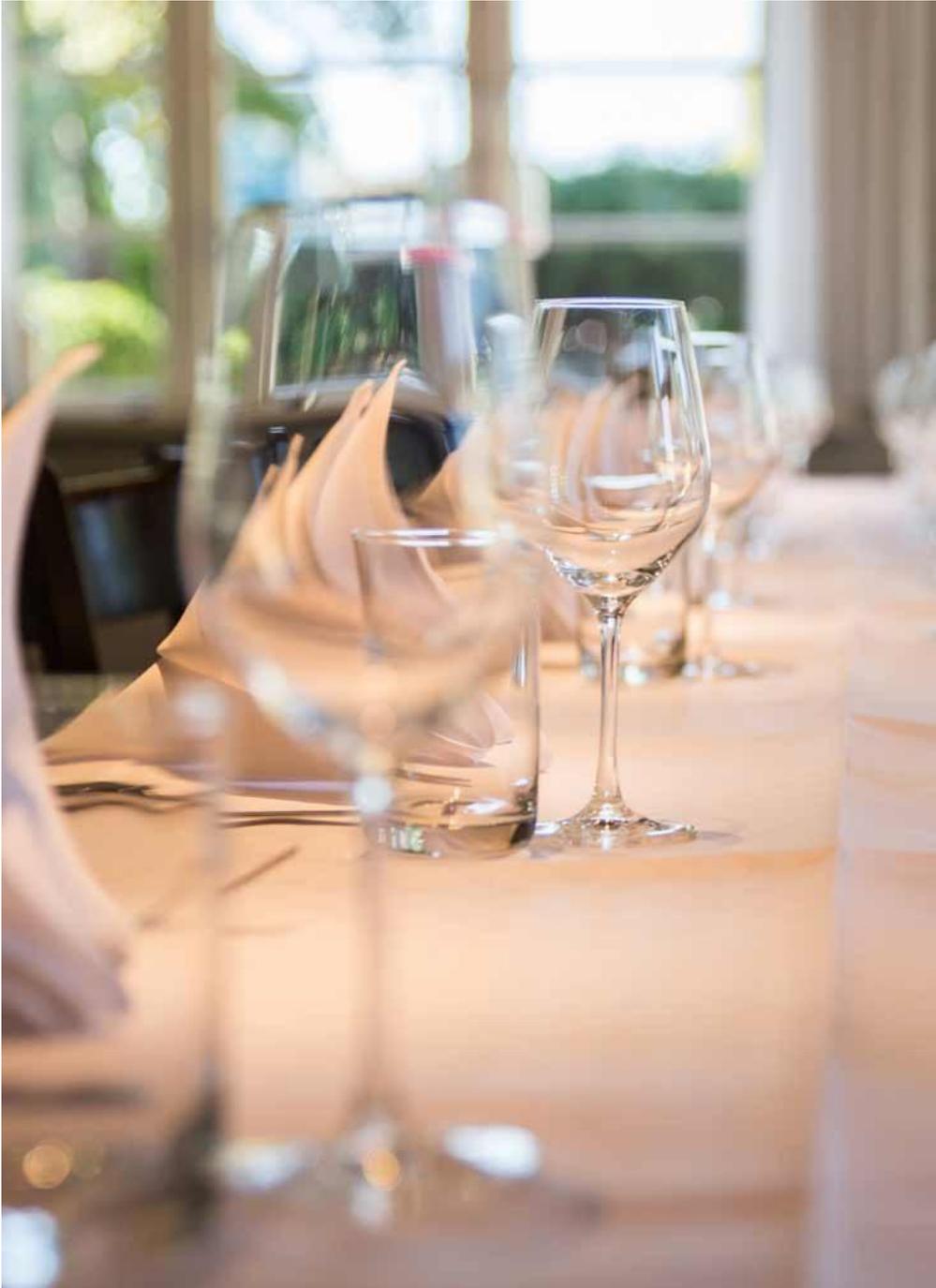


Bankettdokumentation



Gut zu Wissen

Anlässe bis 1700 Personen

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen verschiedene Räume im Parkhotel wie auch die grosse Eventhalle nebenan von 650 – 2600m² zur Verfügung.

Blumen

Bringen Sie die Arrangements mit oder dürfen wir die Blumen für Sie organisieren?

Feuerwerke oder Sprühkerzen

Im ganzen Hotel wie auch in der Eventhalle sind keine Indoor - Feuerwerke erlaubt. Wunderkerzen sind erlaubt, das Hotel muss aber darüber und über die Grösse informiert werden. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist verboten.

Menu

Gerne stehen wir Ihnen für die Zusammenstellung eines Menus zur Verfügung. Für unser à la Carte Restaurant gilt diese Regelung ab 10 Personen. Für Vegetarier, Veganer, Allergiker und Kinder ist eine separate Auswahl selbstverständlich möglich.

Stuhlhussen

Wünschen Sie ein spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Unsere Stuhlhussen für CHF 10.00 pro Stuhl zaubern Eleganz in jede Festlichkeit.

Verlängerung

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten nach 00.30 Uhr ist möglich. Für die Verlängerung bis maximal 03.00 Uhr müssen wir bei der Stadt ein Gesuch einreichen, dessen Kosten zulasten des Organistors gehen. Zusätzlich wird für jede angebrochene Stunde nach Mitternacht CHF 400.00 für den zusätzlichen Arbeitsaufwand unserer Mitarbeiter verrechnet.

Vorauszahlung

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes zu verlangen.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche, für Prosecco CHF 40.00 pro 75cl Flasche.

Apérovorschläge (ab 10 Personen)

Apéro « Einfach und Nobel » Mammutkäse Chorizo getrocknete Tomaten Mini Käse- Lauchküchlein Cherrytomaten- Mozzarella- Spiessli Brot	pro Person	13
Apéro « Classic » Flammkuchen Elsässer Art Bunte Gemüsesticks Kräuter-Crème Fraîche Grissini Rohschinken Karottensuppe Ingwer in der Espressotasse Gebackene Pflaume Speckmantel	pro Person	15
Apéro « Südländisch » Marinierte griechische Oliven Bruschetta Tomaten Basilikum Spinatküchlein Grillierte Zucchetti Dörrtomate am Spiessli Salzige Macaron Ziegenkäse Feigen Thymian	pro Person	18
Apéro « Parkhotel » Mostbröckli Rohschinken Mammutkäse Oliven getrocknete Tomaten Tête de Moine Aare Camembert	pro Person	15

Nichts Passendes dabei?

Gerne können Sie Ihr Apéro auch individuell mit uns besprechen.

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Feine Apéro Häppchen zum selbst Zusammenstellen (Mind. 10 Stück pro Einheit)

Kalte Häppchen

Mammutkäse Chorizo getrocknete Tomaten	Person	7.5
Marinierte Oliven	Person	4.5
Hausgemachte, frische Canapés:		
mit geräuchertem Lachs	Stk.	5.5
mit Rindstatar	Stk.	5
mit Rohschinken	Stk.	5
mit Thon oder Ei	Stk.	4.5
mit Sellerie, Greyerzer Käse oder Frischkäse	Stk.	4.5
mit Salami oder Schinken	Stk.	4.5
Grissini Rohschinken	Stk.	3
Melone-Rohschinken-Spiessli	Stk.	3.5
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	3.5
Bruschetta Tomaten Basilikum	Stk.	3.5
Crostini mit Roastbeef Tomaten Koriander Guacamole	Stk.	6.5
Fetakäse Paprika Mohnmantel	2 Stk.	2
Schinkenröllchen Kräuter Frischkäse	Stk.	3
Gemüsesticks Kräuter-Crème Fraîche	Person	3
Crevetten „Cocktail“	Gläschen	5.5
Grillierte Zucchetti Dörrtomate am Spiessli	Stk.	3
Gazpacho „Andalouse“ (kalte spanische Gemüsesuppe)	Gläschen	3.5
Gurken-Joghurt Kaltschale «Taraton»	Gläschen	3.5
Gefüllte Tortillas mit Rauchlachs Pouletcurry Serrano Schinken	Person	4.5
Ziegenkäse Gemüse		
Nüssli Chips	Person	3
Hausgemachte Gewürznüsse	Person	4

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Warme Häppchen

Mini Käse- Lauchküchlein	2 St.	3.5
Schinkengipfeli	St.	3
Spinatküchlein	St.	4
Appenzeller Surchoix Küchlein	St.	4
Beefballs (3 Stk.) an Tomatencoulis	Portion	4
Poulet-Satay- Spiess (CH) Erdnussdip	St.	7.5
Gebackene Pflaume Speckmantel	St.	2
Currywurst Parkhotel	Portion	4.5
Gemüse Frühlingsrollen (20g) Sweet- Chili Sauce	St.	2.5
Karottensuppe Ingwer in der Espressotasse	Tässchen	4.5
Weissweinsüppchen in der Espressotasse	Tässchen	4.5
Falafel Joghurt-Minze Dip	Portion	3
Mini Empanadas Mexican Beef	St.	2.8
Mini Empanadas mediterranes Gemüse	St.	2.8
Flammkuchen	St.	2.8

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Menu Vorschläge vom Küchenchef

Schlemmermenu

Heusuppe | Milchhaube

Halbgegartter schottischer Lachs | Senf- Honigsauce

Knusperbrot | Salatbouquet

Kalbsfiletmedaillon | Sherryrahmsauce

Lattich | Griessgalletten

Schokoladenmousse | Mangosalat | Schokoladen-Chili Sorbet

87

Menu Comme il faut

Brunnenkressesuppe

Nüsslersalat | geräucherte Pouletbrust | Kernenbrotschips

bunte Sprossen | «Graffiti Blumenkohl»

Marinierter Schweinshohrücken | Senf | Kräuter

bunte Gemüserose | Kartoffelgratin

Apfelstrudel | Vanilleglace

65

Menu Einfach & Nobel

Gurken-Kaltschale «Tarator» | Quark | Dill

Zarte Pouletbrust | Thymianrahmsauce
Gemüsebouquet | Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Tiramisu | Willisauer Ringli | Orangen

55

Menu Vegan

Pikantes Gemüsetatar | knusprige Glasnudeln

Green-Mountain Balls | Linsenteigwaren | Tomatensalsa
Peperoncini | Bundzwiebeln | Petersilie

Fruchtsalat | Minze | hausgemachtes Orangensorbet

49.5

Menu Fleischlos glücklich

Russischer Salat | Wasabi-Tapiokacracker

Süsskartoffelgnocchi | Lauch | sautierte Birnen
Weissweinsauce | gehobelte Belperknolle

Lauwarmes Haselnussflan | Zwetschgen | Zimtschaum

49.5

Buffet Parkhotel

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat | Croûtons | Kernen (*französisches und italienisches Dressing*)
3 Rohkostsalate (saisonal)
Gemüsecrèmesuppe nach Wahl
Zucchini- und Peperoni Antipasti
Crevetten "Cocktail" im Gläschen
Spinatküchlein
Kaltes Roastbeef | Tartarsauce
Brotstation | geschlagene Zwiebelbutter

Hauptgang

Saltimbocca von der Pouletbrust | Alpenkräuterjus
Lachstranche | Zitronensauce
Rindsschulterbraten | Rotweinsauce
Quorngeschneitzertes an Waldpilzsauce

dazu

Kartoffelgratin
Reis
Blumenkohl | Romanesco
Karotten-Kohlraben | Petersilie

Dessert

Mini-Muffins gefüllt
Fruchtsalat
Schokoladenmousse
Birnen- Guaven- Mandarinen Smoothie
Tiramisu | Willisauer Ringli

79

Vorschläge zum Zusammenstellen

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat | Croûtons 12

Gemischter Salat (4 saisonale Sorten) 14

Nüsslersalat | gebratener Speck | Croûtons | Ei | je nach Saison 15

Salatsaucen nach Wahl:

Honig-Orangensauce | Himbeerdressing

französisches Dressing | italienisches Dressing

Eisbergsalat | Speckstreifen | Croûtons | Mammutkäse
 französisches Dressing 16

Bunter Blattsalat | Honig-Balsamico Dressing
 geräucherte Pouletbrust | Mango | Kernenbrotchips 18

Russischer Salat | Wasabi-Tapiokacracker 16

Pikantes Gemüsetatar | knusprige Glasnudeln 16

Blumenkohl „Panna Cotta“ | Kräuterbisquit | Haselnussemlusion 17

Gazpacho „Andalouse“ (kalte spanische Gemüsesuppe) 12

Melonen-Kirschen Kaltschale 13

Zwischengang

Sorbet als Zwischengang pro Kugel 7
 - Wunsch mit Prosecco +7

Warme Vorspeisen/ Suppen

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Lauwarmes Pilzragout Blätterteigkissen Kräutersalat	18
Halbgegartter schottischer Lachs Knusperbrot Senf-Honigsauce Salatbouquet	21.5
Arancini Tomatencoulis	16
Gemüsebouillon Flädli	8.5
Gemüsecrèmesuppe nach Ihrer Wahl (z.B. Karotten, Broccoli, Fenchel usw.)	12

Pasta / Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptgang
Bio-Ricotta Ravioli Weissweinsauce Orangen Rucola	16	25
Süsskartoffelgnocchi Lauch Birnen Weissweinsauce Belperknolle	16	25
Spaghettini Tomatensalsa Quorn Peperoncini Bundzwiebeln Petersilie	16	27
Spätzlipfanne Sauerkraut Spinat Karotten	16	28
Linguine Tomaten-Pesto Rucola Käsecrumble	16	28

Fisch

Gebratenes Meerwolffilet Pernodschaum Wildreis Fenchel Tomate	21	40
Gebratenes Schweizer Zanderfilet knusprige Reisbällchen mediterraner Gemüsefächer	22	41
Steinbutt Orangen-Hollandaise Randen-Couscous Stangensellerie	24	43
Sautierte Lachstranche Kartoffelgnocchi Safran-Lauchgemüse	21.5	40.5

Hauptgänge

Pouletbrust 160g Thymianrahmsauce	28.5
Pouletgeschnetzelttes Currysauce geröstete Nüsse	28

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Gemischter Hackbraten (Schwein/Rind) Pommery-Senfsauce	27.5
Schweinssteak 180g Café de Paris	28.5
Schweinskarreebraten 180g Schalottensauce	28.5
Schweinsfiletmedaillons 160g Calvadossauce	37.5
Rindschulterbraten kräftige Rotweinsauce	34
Rindsstroganoff Sauerrahm	32
Knochengereiftes Roastbeef 180g am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl: Rotweinjus Café de Paris Pfeffersauce Alpenkräuterjus	pro Person 51
Rindsfilet 160g Café de Paris	56
Kalbssteak/ Kalbsnierstück (180g) Sauce Béarnaise	57
Kalbsfiletmedaillons 160g Sherryrahmsauce	56
Lammnierstück (AUS) 160g aus dem Ofenrohr serviert Alpenkräuterjus	39

Beilagen (je 1 Stärke- und Gemüsebeilage im Preis inbegriffen)

- | | | |
|--------------------------------|-----------------|--------------------------|
| - Kartoffelgratin | - Griessnocken | - Reis |
| - Krokette | - Maisgalletten | - Risotto (bis 30 Pers.) |
| - Rissoléekartoffeln | - Tagliatelle | |
| - Stampfkartoffeln | - Spätzli | |
| - Bratkartoffeln | | |
| - Pommes frites (bis 30 Pers.) | | |

dazu

- | | |
|--|-----------------------|
| - Glasierte Gemüsewürfel geröstete Nüsse | - Mediterranes Gemüse |
| - Vichy Karotten Petersilie | - Geschmorter Fenchel |
| - Gemüsebouquet | - Lattich |
| - Blumenkohl Ei Bröseln | |

Nachservice: pro Person: 25% vom Hauptgangpreis

Fondue Chinoise Plausch

Fondue Chinoise können wir **ab 20 Personen** (max. 60 Personen) und nur in unserer Brasserie „Terra Svizzera“ oder im Parksaal anbieten. Die Gäste dürfen sich selbst à discrétion vom Buffet bedienen.

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Folgendes Angebot haben wir für Sie zusammengestellt:

Fleisch

Fleischplatte mit Poulet | Schwein | Rindfleisch

Gerne beraten wir Sie, sollten Sie noch weitere Fleischsorten wünschen.
(Auf Vorbestellung bereiten wir gerne auch eine vegetarische oder vegane Alternative zu).

Beilagen

Pommes frites | Reis | Cherrytomaten | Silberzwiebeln | Essiggurken
Pfirsichhälften | Ananasstücke

Saucen

Bitte wählen Sie **3 verschiedene Saucen** aus unserem Angebot aus:

- Knoblauchsauce
- Cocktailsauce
- Senfsauce
- Tartarsauce
- Currysauce
- Meerrettichsauce
- Kräutersauce

Fondue Chinoise à discrétion	pro Person	49
Fondue « Vegetarisch/ Vegan » à discrétion	pro Person	29.5

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu Willisauer Ringli Orangen	14
Crème Brûlée Tonkabohne	15
Mandelcracker Aprikosensorbet	

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Caramelköpfler Rahm Früchtefächer	11
Meringue Glace	14
Meringue Schlagrahm Himbeer- Erdbeer Sorbet Vanilleglace	
Schokoladenmousse Mangosalat Minze Schokoladen-Chili Sorbet	14
Schokoladenflan Zitronencreme Zwergorangen Himbeer- Erdbeersorbet	14
Vanilleparfait Beeren knuspriges Blätterteiggebäck	14
Langenthaler Süssmostcreme Rahm Nusskrokant Apfelwürfeli	10
Lauwarmes Haselnussflan Zwetschgen luftiger Zimtschaum	14.5
Tarte Tatin Apfel- Calvados Sorbet	15
Apfelstrudel Vanilleglace	13.5
Safran Panna Cotta Birnenvariation Chips Kompott	14
Fruchtsalat Minze	9
	Zusatz Rahm 1.5
	Zusatz Hausgrappa 1.5
	Zusatz 1 Kugel Vanilleglace 2.5

Mövenpick Glacestation

Als Dessert können Sie gerne unsere Mövenpick Glacestation bestellen. Stellen Sie nach Lust und Laune maximal sechs verschiedene Sorten zusammen. Wählen Sie aus folgenden Sorten aus:

Swiss Chocolate | Vanilla Dream | Espresso Croquant | Apricot
 Strawberry – Raspberry | Double Cream & Meringue | Lemon & Lime
 Macadamia Dulce de Leche | Coconut

Bediente Mövenpick Glace Station	pro Person	12.5
----------------------------------	------------	------

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Gerne servieren wir Ihnen als feinen Abschluss ein Dessertbuffet mit leckeren Süßspeisen. Bitte wählen Sie aus unserem Angebot 6 Komponenten aus.

- Lassi Drink (Saisonal)
- Caramelköpfler

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

- Smoothie nach Wahl
- Weisses Schokoladenmousse
- Schokoladenmousse
- Langenthaler Süssmostcrème
- Tiramisu mit Willisauer Ringli
- Aprikosen-Zwetschgenkuchen
- Safran Panna Cotta mit Birnencoulis
- Crema Catalana
- Schokoladenflan
- Mocca Éclair
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Mini Cheesecake Zitrone
- Meringue mit Rahm
- Haselnussflan
- Melonen mit Kokosespuma
- Apfel Tarte Tatin
- Vanilleparfait mit Beeren
- Griessköppli mit Zwetschgenkompott
- Bayrische Crème mit Himbeercoulis
- Fruchtsalat
- Muffin mit weisser Schokolade, Blaubeeren und Mandeln

Dessertbuffet mit 6 Komponenten	pro Person	20
Ergänzt mit bedienter Mövenpick Glace Station (max. 6 Sorten)	Zuschlag pro Person	7
Ergänzt mit einer Käseauswahl Dörrfrüchtesalat knuspriges Kernenbrot	Zuschlag pro Person	8

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.