

# MENÜVORSCHLÄGE

## **BANKETTE**

Für Ihr Interesse an unseren Bankettvorschlägen möchten wir Ihnen herzlich danken.

Wir bieten Ihnen den gewünschten Rahmen für Feste verschiedenster Art. Vom Apéro bis hin zum festlichen Menü.

In unseren Räumlichkeiten lassen sich kleinere bis grosse Anlässe durchführen. Wir legen Wert darauf, Ihre Gäste mit einer marktfrischen Küche und dem entsprechenden Service zu verwöhnen.

Wir freuen uns Ihnen unsere frischen und saisonalen Produkte, das hausgemachte Brot und etliche weitere Kreationen präsentieren zu dürfen. Es ist uns eine Freude, Teil Ihres Festes zu sein.

"geniessen & verweilen" lautet das Motto. Um dies zu ermöglichen, braucht es eine gute Vorbereitung. Wir helfen Ihnen gerne dabei. Es würde uns freuen, Sie bei uns begrüssen zu dürfen.

Nachstehend finden Sie Vorschläge von Gerichten, aus denen Sie sich ein Menü zusammenstellen können.

Wir bitten Sie, ein Einheitsmenü (ausser Vegetarier und Allergiker) für alle Gäste zu wählen.

Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### ANZAHL DER GÄSTE

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis **spätestens 48 Stunden** vor Anlassbeginn, um eine reibungslose Vorbereitung zu sichern. Andernfalls müssen wir, aus verständlichen Gründen, die **vereinbarte Personenzahl** verrechnen.

#### BLUMENDEKORATION

Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.

### Verlängerung

Ab 00:30 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde CHF 200.-.

#### RECHNUNG

Zur Bezahlung der Rechnung bevorzugen wir Bargeld oder geben Ihnen sehr gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein mit.

### RÄUMLICHKEITEN

Saal bis 160 Personen
Gaststube bis 40 Personen
Sääli bis 30 Personen
Wintergarten bis 30 Personen
Garten/Terrasse bis 40 Personen
Chäuer Bar bis 50 Personen

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, wir bitten Sie um eine telefonische Terminvereinbarung, ca. 14 Tage vor Ihrem geplanten Anlass. (Sonntag und Montag Ruhetag).

Es würde uns freuen, Ihr Gastgeber zu sein. Ihr Hotel Emmental-Team

# MENUVORSCHLÄGE

# Ab 10 Personen servieren wir ausschliesslich ein einheitliches Menu. (ausgenommen Vegetarier und Allergiker)

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis **spätestens 48 Stunden** vor Anlassbeginn, um eine reibungslose Vorbereitung zu sichern.

Andernfalls müssen wir die vereinbarte Personenzahl verrechnen.

<b>APÉRO</b>		pro	Person
Hausgemachte A	Apéronüssli		4
Hausgemachte	Chips		4
Nacho Teller mi	t Käse gratiniert		5.50
Gemüsedips			3
Früchtespiessli		Stück	3
Sandwich am Meter		pro Meter	38
Käseplatte		Portion	7
Fleischplatte		Portion	8
Oliven		Portion	3.50
Süppchen im Glas kalt oder warm			4
Hausgemachter Käsekuchen			4
Knoblauchbrot			3.50
Amuse Bouche I	Häppchen	Stück	6
Poulet Saté-Ana	nnas Spiesschen	Stück	5
Flammkuchen	Speck   Zwiebeln Rauchlachs   Zwiebeln   Kapern Zwiebeln   Oliven   Peperoni	Stück Stück Stück	16.50 19.50 15.50

# GOURMET MENU

"Zeit für Genuss "	
Saisonales 6 Gang Menu. Wir beraten Sie gerne.	110
Vorspeisen	
Bunter Blattsalat   Kernen Allerlei   Parmesancracker	9.50
"Ämmitau" Salat   Speckstreifen   Brotchips	12.50
Rauchforellen Tatar   Saison Salat   Honig-Dill-Senf Sauce	15
Hausgemachte Terrine (Fleisch, Fisch oder Gemüse)	
Sellerie-Apfel -Salat	18
Rinds Tatar "Emmental Art" serviert mit Toast	24
SUPPEN	
Hausgemachte Kraftbrühe   Sherry	13.50
Rüebli Amaretti Schaumsüppchen	14.50
Kalte Gemüsesuppe	13
Saisonale Gemüsesuppe	14.50
WARME VORSPEISEN	
Saisonaler Risotto	16
Emmentaler Forellenfilet   Rahmsauerkraut	24
Gebratene Jakobsmuschel   Lauchgemüse   Safranschaum	26
Sous vide gegarte Wachtelbrust   marinierte Cherrytomaten	22
VIEINIE EDEDICOLIUNIO	
KLEINE ERFRISCHUNG  Basilikum Sorbet / Gin	6.50
Dashikuhi Sulbel / Gili	0.50

### HAUPTGERICHTE AB 10 PERSONEN

Die Preise verstehen sich selbstverständlich inklusive Stärkebeilage und Gemüse. Gerne servieren wir Ihnen auch einen Fleischnachservice (Platte) 6.- bis 12.-

### FLEISCH

Rosa gebratenes Roastbeef   Rotweinjus vom runden Mocken	52 45
Rindsschmorbraten an seiner Sauce	34
Rindsfiletmedaillon   Orangen Hollandaise	58
Am Stück gegarter Kalbsrücken   Morchel-Rahmsauce	56
32h gegarte Kalbsschulter   grüne Pfeffersauce	44
Lammrücken   Knoblauchjus	42
Sautierte Poulet-Brust   Limetten-Rahmsauce	34
"Berner Platte" reichhaltig garniert	39
Gefüllter Schweinshalsbraten Apfel Feige   Baumnüsse   Calvadossauce	36
Gratinierte Schweinsfilet Medaillons   Basilikum   Mozzarella	40
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	28
Hausgemachter Hackbraten an Senfsauce	28
Saisonales Schweins Cordonbleu	39
Glasierte Schweinsbäckli	36
24 h Rindshuftdeckel «Stroganoff»	42

### FISCH

Vom aktuellen Angebot beraten wir Sie gerne

### VEGI

Saisonaler Gemüserisotto	32
Hausgemachte Gemüsetätschli   Tomatenragout	28
Auswahl vom aktuellen Angebot	siehe Karte

### BEILAGEN

Sämtliche Hauptgerichte servieren wir mit buntem Marktgemüse und passender Beilage

Kartoffel-Lauchgratin	Mandel-Mohn-Reis	Quarkspätzli
Kartoffel-Mousseline	saisonaler Risotto	Tagliatelle
Schnittlauch Kartoffeln	Bramata Polenta	
Pommes Frites	Kroketten	

# KÄSE

Regionale Auswahl von der Käseplatte serviert mit Früchtebrot und Chutney	16
DESSERT Langnauer BIO Süssmostcrème   hausgemachte Joghurtglace	12.50
Gebrannte Creme   Caramelglace	10.50
Langnauer Meringue   Glace   Rahm	13.50
Schokoladen-Passionsfrucht Mousse   Früchte   Rahm	12.50
Lauwarmes Schokoladen Küchlein   Früchte-Kompott	13.50
Saisonales Parfait   Früchte   Rahm	14.50
Karamell-Köpfli   Rahm	9.50