

LA PINTTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

KULINARISCHE BANKETT VORSCHLÄGE

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere kulinarischen Bankettvorschläge, welche speziell für Sie erarbeitet werden. Bei Fragen oder speziellen Wünschen zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Auf Ihre individuellen Vorlieben gehen wir gerne ein.

Unsere Menüvorschläge sind Vorschläge und sollen Ihnen eine Idee unserer Küche sowie des zu berechnenden Budgets geben. Die einzelnen Speisen aus den verschiedenen Menüs können individuell zusammengestellt und nach Absprache mit dem Küchenchef leicht abgeändert werden. Die Anzahl Gänge kann von Ihnen frei bestimmt werden. Der definitive Menüpreis richtet sich nach den gewählten Gängen und der Anzahl der Gänge.

Mit Vergnügen empfangen wir Sie persönlich für eine individuelle Besprechung des Menüs.

APERITIF

Vertrauen Sie uns, lassen Sie sich von unseren Kreationen überraschen und geniessen Sie Ihren Aperitif in unserem Restaurant. Unser Häppchenangebot besteht aus internationalen, nationalen sowie regionalen Spezialitäten. Unter Berücksichtigung der Saison legen wir besonderen Wert auf Abwechslung, Harmonie und Qualität der Speisen. Ob Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte oder innovative Kombinationen, wir lassen Ihren Aperitif zu einem kulinarischen Highlight werden. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre persönlichen Vorlieben.

2 kalte Häppchen 2 warme Häppchen	pro Person CHF 32.-
3 kalte Häppchen 3 warme Häppchen	pro Person CHF 48.-
4 kalte Häppchen 4 warme Häppchen	pro Person CHF 64.-
5 kalte Häppchen 5 warme Häppchen	pro Person CHF 80.-
warme und kalte Häppchen à discrétion	pro Person CHF 150.-

LA PINTTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

MENU 1

Mesclun-Kräutersalat mit gebackenen Brotchips

Saltimbocca von der Maispoularde und Gartenkräuter-Risotto

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille

CHF 72.- pro Gast

MENU 2

Gebackener Frischkäse mit eingelegten Feigen und Kopfsalatherzen

Uruguay Rindsentrecote

Streichholzkartoffeln, grüne Bohnen und Rosmarin-Jus

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille

CHF 98.- pro Gast

MENU 3

Steak Tartar mit gerösteter Focaccia

Zanderfilet auf geschmortem Fenchel und Venere-Reis

Variation von der Vahlronaschokolade
Brioche und Crème Fraîche

CHF 116.- pro Gast

MENU 4

Grilliertes Sashimi vom Yellowfin Tuna

Fregola Sarde mit geschmortem Ochsenchwanz

Kalbsentrecote mit Duo vom Sellerie und Kartoffel-Trüffelschaum

Pavlova
Baiser, Zitrusfrüchte und Kiwi

CHF 125.- pro Gast