



Sagenhaft.

Bankettangebot

Lieber Gast

Sie möchten ein Fest feiern oder planen ein Seminar, eine Generalversammlung oder wollen sich von einem Lieben Menschen verabschieden?

Gerne organisieren wir für Sie einen gelungenen Anlass.

Um Sie «gluschtig» zu machen, senden wir Ihnen gerne verschiedene Menuvorschläge vom Apèro bis zum Dessert. Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Anregungen, denn wir versuchen alles möglich zu machen, um Ihren Anlass das richtige Ambiente zu vermitteln.

Unsere Räumlichkeiten bieten wie folgt Platz

Restaurant	bis 70 Plätze
Gartenterrasse	bis 24 Plätze
Schrattensaal	bis 30 Sitzplätze (Familienfeier oder Bankette)
Schrattensaal	bis 60 Plätze (Stehapéro)

Seminare sind in unseren Räumlichkeiten ebenfalls möglich. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte ausarbeiten können.

Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Ihre Bergkäserei Marbach



Sagenhaft.

Menu 1

Chrüsimüsi usem Gartä

Unser cremiges Marbacher Käsefondue mit Brot und Schalenkartoffeln

- *Klassiker*
- *mit gebratenen Pilzen*
- *mit Entlebucher Bier*
- *mit Studer-Gin*
 - *Kirsch auf Wunsch*

Menu 2

Chrüsimüsi usem Gartä

Unser cremiges Marbacher Raclette im «Pfländli» am Tisch mit klassischen Beilagen
Schalenkartoffeln, Birnenkompott und hausgemachtem Essiggemüse

Menu 3

Gemüsecrèmesuppe mit Nidle

Grüner Salat mit Ei

Saisonales Risotto mit Buffalettagrillkäse oder Pouletstreifen
(Tomaten-, Kürbis- oder Bärlauchrisotto)

Menu 4

Spargelcrèmesuppe mit Käsecroûtons

Chrüsimüsi usem Gartä

Schweinsnierstücksteak mit hausgemachter Kräuterbutter
Nudeln und Saisongemüse

Menu 5

Zucchettisuppe mit Käsecroûtons

Chrüsimüsi usem Gartä

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Gemüse, Nudeln und Pfirsichgarnitur



Sagenhaft.

Menu 6

Saisonsuppe mit Speckchips

Chrüsimüsi usem Gartä

Kalbsgeschnetzeltes nach Marbacher Art mit Nudeln und Saisongemüse

Menu 7

Chrüsimüsi usem Gartä

Äplerkäseknöpfli mit Röstzwiebeln und Birnenkompott

Menu 8

Gemüsebouillon mit Flädli

Grüner Salat

Hackbraten mit Rosmarinjus

Duchesse-Kartoffeln und Saisongemüse

Menu 9

Randenbouillon mit Flädli oder Gemüsebouillon mit Flädli

Salat mit Speck und Pilzen

Rindsfleischvögel mit Rotweinjus, Duchesse-Kartoffeln und Saisongemüse

oder

Suure Mockä an feiner Sauce mit Duchesse-Kartoffeln und Saisongemüse



Sagenhaft.

Ihr Feiertagsmenu nach Wahl

zum selber Zusammenstellen

Vorspeisen

- Nüsslisalat mit Speck und Pilzen
- Gemischter Salat
- Bouillon mit Eierstich
- Weissweinsuppe mit Kürbiscrostini

Hauptspeisen

- Nierstücksteak vom Schwein
an einer cremigen Pfeffer-Cognac-Sauce oder hausgemachter Kräuterbutter
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
- Vegi: Randenrisotto mit Walnüssen und Grillkäse

Beilage nach Wahl

- Kartoffelgratin
- hausgemachte Knöpfli
- Teigwaren
- Duchesse-Kartoffeln

Fleisch-Variante mit einer Vorspeise

Fleisch-Variante mit zwei Vorspeisen

Vegi-Variante mit einer Vorspeise

Vegi-Variante mit zwei Vorspeisen

Dessertvariation



Sagenhaft.

Dessertangebot

Dessertvariation bestehend aus drei Desserts nach Wahl

- *Mini-Panna Cotta*
- *Mini-Schoggimousse*
- *Mini-«Brönnti Creme»*
- *saisonales Früctemousse*
- *kleine Meringue mit Nidle*
- *Luzerner Lebkuchen*
- *Fruchtwähe*

unser
Geheimtipp!

Büffelquarktorte in folgenden Aromen:

- *Waldbeere*
- *Blutorange*
- *Zwetschgen*
- *Himbeere*
- *Birne*
- *Mango*

Frappé in folgenden Aromen:

- *Schokolade*
- *Vanille*
- *Erdbeere*

Schintbühlglace

Jeder Gast wählt selber aus

Fruchtiges Joghurtköppli