

BANKETT VORSCHLÄGE – IHR ANLASS IM RESTAURANT GOLF GONTEN

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Restaurant Golf Gonten.

Verschiedene Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef Vincent Risse für Ihren Anlass zusammengestellt. Unser Menüvorschläge dienen Ihnen als Anregung. Gerne passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl. Um einen optimalen Service zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü auszuwählen, welches Sie uns bis spätestens sieben Tage im Voraus bekannt geben. Unsere Menüvorschläge sind Anregungen, sehr gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche und Ideen ein.

MENU I

Salatbowle mit dreierlei Dressing

Pouletsaltimbocca mit Kräuterjus,
saisonaem Risotto und Marktgemüse

Caramelchöpfli mit Früchten

MENU II

Weissweinsuppe mit Blätterteiggebäck

Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce
mit Kartoffelstock und Karotten

Fruchtsalat mit Vanilleglace

MENU III

Kokos-Curry Suppe
(mit Crevetten +2.50CHF)

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
serviert mit Tagliatellen und Broccoli

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

MENU IV

Weissweinsuppe
mit Blätterteiggebäck

Schweinsnierstück an Pilzrahmsauce
mit Reis und saisonalem Gemüse

Zweifarbige Schoggimousse

MENU V

Grüner Blattsalat

Rindsfleischvogel an Rotweinsauce,
mit Kartoffelgratin und Bohnen

Saisonales Parfait

MENU VI

Gemüses Bouillon mit Flädli

Rindsschulterbraten mit Rosmarinjus,
Kartoffelstock und Marktgemüse

Dreierlei von der Schokolade

MENU VII

Tomatensuppe mit Rahmhaube

Wiener Rahmgulasch mit Serviettenknödel
und Ofentomaten

Apfelstrudel mit Vanillesauce

APÉRO

Blätterteiggebäck

Flammkuchen – Vegetarisch, Original, Lachs

3-erlei Crostini - Frischkäse, Avocado, Tomaten

Appenzeller Plättli

Gefüllte Focaccia – Grillgemüse, Rohschinken, Salami

Antipasti Platte

Crissini mit Rohschinken

Suppe nach Wahl

Rauchlachs-Roulade

VORSPEISEN

Sashimi vom Tuna und Lachs mit kleinem Salatbouquet

Salatbowle mit Gemüsestreifen, Kernen und Croutons

Gefüllte Champignons auf Rucolasalat, Pinienkerne und Balsamico

Hausgebeizter Lachs mit Fenchelsalat und Orangenfilets

Vitello Tonnato garniert mit roten Zwiebeln und Kapern

Caramelisierter Ziegenkäse mit Salat und Baumnüssen

Appenzeller Trockenfleisch-Carpaccio mit Parmesan

SUPPEN

Safran-Orangensuppe mit Rahmhaube

Weisse Tomatensuppe mit Basilikum-Croutons

Weissweinsuppe mit Apfelwürfelchen

Mais-Chorizosuppe mit Curry-Popcorn

Kokos-Currysuppe mit Crevette

Pilzcremesuppe mit Blätterteigstange

Zweifarbige Kartoffel Lauchsuppe mit Speckchip

ZWISCHENGANG

Ravioli gefüllt mit Frischkäse an Limettensauce

Kurz gebratenes Lachssteak auf Selleriepüree

Gnocchi an Gorgonzolasauce mit Birnenwürfel und Baumnüssen

Tagliarini mit Miesmuscheln an Weissweinsauce

Kalbsfrikadelle an Kapernsauce auf Wirsinggemüse

Poulet-Satay Spiessli auf Sojasprossensalat

Thunfischwürfel im Sesammantel mit Wakamesalat

HAUPTGANG

Poulet-Saltimbocca

Schweinsnierstück am Stück

Schweinsfilet am Stück

Rindsfilet am Stück

Rinds-Entrecôte am Stück

Kalbsnierstück am Stück

Kalbsfilet am Stück

Saucen

Sauce Bearnaise
Pfefferjus
Apfel- Calvadosauce
Kräuterjus
Pilzrahmsauce
Morcheljus
Trüffeljus
Limettenjus

Stärke-Beilagen

Kartoffelgratin
Tagliatelle
Spätzli
Kartoffelstampf
saisonales Risotto
Kräuterreis
Pommes Frites
Schupfnudeln
Herzogin-Kartoffeln
Bratkartoffeln

Gemüse

Saisonales Marktgemüse
Blattspinat
Ofen Tomaten
Glasierete Zucchini
Mandel-Broccoli
Polnischer Blumenkohl
Ratatouille
Speck-Bohnen

DESSERT

Dessertbuffet

Mandel-Parfait auf Orangensalat
Dreierlei von der Schokolade
Panna Cotta garniert mit Früchten
Toblerone Mousse
Fruchtsalat mit Zitronensorbet
Ananas-Carpaccio mit Vanilleglace