

Bankettdokumentation 2023



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.

Probeessen

Gerne können Sie das gewählte Menu vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Da wir das Menu speziell für Sie vorbereiten, werden diese Kosten verrechnet.

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 03.30 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 » Gereifter Hornbacher Käse Chorizo getrocknete Tomaten Mini Käse- Lauchküchlein Cherrytomaten- Mozzarella- Spiessli Brot	pro Person	9.5
Apéro « Classic » Flammkuchen Elsässer Art Bunte Gemüsesticks Kräuter-Crème Fraîche Grissini Rohschinken Karottensuppe Ingwer in der Espressotasse Gebackene Pflaume Speckmantel	pro Person	12.5
Apéro « Südländisch » Marinierte griechische Oliven Bruschetta Tomaten Basilikum Spinatküchlein Grillierte Zucchetti Dörrotomate am Spiessli Salzige Macaron Ziegenkäse Feigen Thymian	pro Person	15
Apéro « Parkhotel » Mostbröckli Rohschinken gereifter Hornbacher Käse Oliven getrocknete Tomaten Tête de Moine Aare Camembert	pro Person	9.5

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

Gereifter Hornbacher Käse Chorizo getrocknete Tomaten	Person	4
Marinierte Oliven	Person	2
Hausgemachte, frische Canapes:		
mit geräuchertem Lachs	Stk.	5
mit Rindstatar	Stk.	4
mit Rohschinken	Stk.	4.5
mit Thon oder Ei	Stk.	3.5
mit Sellerie, Greyerzer Käse oder Frischkäse	Stk.	3.5
mit Salami oder Schinken	Stk.	3.5
Grissini Rohschinken	Stk.	2.5
Melone-Rohschinken-Spiessli	Stk.	3
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	3
Bruschetta Tomaten Basilikum	Stk.	2.5
Crostini mit Roastbeef Tomaten Koriander Guacamole	Stk.	5.5
Fetakäse Paprika Mohnmantel	2 Stk.	1.5
Schinkenröllchen Kräuter Frischkäse	Stk.	2.5
Gemüsesticks Kräuter-Crème Fraîche	Person	2.5
Crevetten „Cocktail“	Gläschen	4.5
Grillierte Zucchetti Dörrtomate am Spiessli	Stk.	2.5
Gazpacho „Andalouse“ (kalte spanische Gemüsesuppe)	Gläschen	3.5
Gurken-Joghurt Kaltschale «Tarator»	Gläschen	3
Gefüllte Tortillas mit Rauchlachs Pouletcurry Serrano Schinken	Person	3
Ziegenkäse Gemüse		
Nüssli Chips	Person	2.5
Hausgemachte Gewürznüsse	Person	3.5

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Warme Häppchen

Mini Käse- Lauchküchlein	2 St.	3
Gefülltes Blätterteiggebäck (Champignon Käse-Schinken Tomate-Mozzarella Spinat-Käse)	4 St.	4.5
Schinkengipfeli	St.	2.5
Spinatküchlein	St.	3.5
Appenzeller Surchoix Küchlein	St.	3.5
Beefballs (3 Stk.) an Tomatencoulis	Portion	3.5
Poulet-Satay- Spiess (CH) Erdnussdip	St.	5.5
Gebackene Pflaume Speckmantel	St.	1.5
Currywurst Parkhotel	Portion	4
Gemüse Frühlingsrollen (20g) Sweet- Chili Sauce	St.	2
Karottensuppe Ingwer in der Espressotasse	Tässchen	3.5
Weissweinsüppchen in der Espressotasse	Tässchen	3.5
Falafel Joghurt-Minze Dip	Portion	2.5
Mini Empanadas Mexican Beef	St.	2.5
Mini Empanadas mediterranes Gemüse	St.	2.5
Flammkuchen	St.	2.7

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 Roulade | Griessgalletten

Schokoladenmousse | Mangosalat | Minze | Schokoladen-Chili Sorbet

85

Menu Comme il faut

Brunnenkressesuppe

Nüsslersalat | geräucherte Pouletbrust | Kernenbrotchips
bunte Sprossen | «Graffiti Blumenkohl»

Marinierter Schweinshohrücken | Senf | Kräuter
bunte Gemüserose | Kartoffelgratin

Apfelstrudel | Vanilleglace

63

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Menu Einfach & Nobel

Gurken-Kaltschale «Tarator» | Quark | Dill

Zarte Pouletbrust | Thymianrahmsauce

Gemüsebouquet | Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Tiramisu | Willisauer Ringli | Orangen

53

Menu Vegan

Pikantes Gemüse-tatar | knusprige Glasnudeln

Green-Mountain Balls | Linsenteigwaren | Tomatensalsa

Peperoncini | Bundzwiebeln | Petersilie

Fruchtsalat | Minze | hausgemachtes Orangensorbet

48

Menu Fleischlos glücklich

Russischer Salat | Wasabi-Tapiokacracker

Süsskartoffelgnocchi | Lauch | sautierte Birnen

Weissweinsauce | gehobelte Belperknolle

Lauwarmes Haselnussflan | Zwetschgen | Zimtschaum

49.5

Buffet Parkhotel

Vorspeisen

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

Hauptgang

Saltimbocca von der Pouletbrust | Alpenkräuterjus
Lachstranche | Zitronensauce
Rindsschulterbraten | Rotweinsauce

dazu

Kartoffelgratin
Reis
Blumenkohl | Romanesco | Ei | Brotbrösel
Karotten | Kohlrabiwürfel | Petersilie

Dessert

Hausgemachte Muffins | Blaubeeren | weisse Schokolade | Mandeln
Fruchtsalat
Schokoladenmousse
Birnen- Guaven- Mandarinen Smoothie
Tiramisu | Willisauer Ringli

79

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Vorschläge zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat Croûtons	9
Gemischter Salat (4 saisonale Sorten)	12
Nüsslersalat gebratener Speck Croûtons Ei je nach Saison	14.5

Salatsaucen nach Wahl:

Honig-Orangensauce | Himbeerdressing
französisches Dressing | italienisches Dressing

Eisbergsalat Speckstreifen Croûtons Hornbacher Käse französisches Dressing	14
Bunter Blattsalat Honig-Balsamico Dressing geräucherte Pouletbrust Mango Kernenbrotchips	16
Russischer Salat Wasabi-Tapiokacracker	14.5
Pikantes Gemüsetatar knusprige Glasnudeln	14.5
Blumenkohl „Panna Cotta“ Kräuterbisquit Haselnussemulsion	15
Gazpacho „Andalouse“ (kalte spanische Gemüsesuppe)	10
Melonen-Kirschen Kaltschale	12.5

Zwischengang

Sorbet als Zwischengang	6
- Wunsch mit Prosecco	+6

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Warme Vorspeisen/ Suppen

Lauwarmes Pilzragout Blätterteigkissen Kräutersalat	16
Halbgegarteter schottischer Lachs Knusperbrot Senf-Honigsauce Salatbouquet	18.5
Arancini Tomatencoulis	15
Rindsbouillon nach Teufelsart (Diablotin)	8.5
Gemüsebouillon Flädli	7.5
Gemüsecrèmesuppe nach Ihrer Wahl (z.B. Karotten, Broccoli, Fenchel usw.)	9.5

Pasta / Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptgang
Bio-Ricotta Ravioli Weissweinsauce Orangen Rucola	16	24.5
Süsskartoffelgnocchi Lauch Birnen Weissweinsauce Belperknolle	16	24.5
Spaghettini Tomatensalsa Quorn Peperoncini Bundzwiebeln Petersilie	16	24.5
Spätzlipfanne Sauerkraut Spinat Karotten	16	24.5
Linguine Tomaten-Pesto Rucola Käsecrumble	16	24.5

Fisch

Gebratenes Meerwolffilet Pernodschaum Wildreis Fenchel Tomate	18.5	35
Gebratenes Schweizer Zanderfilet knusprige Reisbällchen mediterraner Gemüsefächer	19.5	39
Steinbutt Orangen-Hollandaise Randen-Couscous Stangensellerie	22	43
Sautierte Lachstranche Kartoffelgnocchi Safran-Lauchgemüse	18.5	35

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Hauptgänge

Pouletbrust 160g Thymianrahmsauce	27.5
Pouletgeschnetzeltes Currysauce geröstete Nüsse	27
Gemischter Hackbraten (Schwein/Rind) Pommery-Senfsauce	26
Schweinssteak 180g Café de Paris	27.5
Schweinskarreebraten 180g Schalottensauce	27.5
Schweinsfiletmedaillons 160g Calvadossauce	36
Rindsschulterbraten kräftige Rotweinsauce	33.5
Rindsstroganoff Sauerrahm	27.5
Knochengereiftes Roastbeef 180g am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl: Rotweinjus Café de Paris Pfeffersauce Alpenkräuterjus	pro Person 46
Rindsfilet 160g Café de Paris	52
Kalbssteak/ Kalbsnierstück (180g) Sauce Béarnaise	54
Kalbsfiletmedaillons 140g Sherryrahmsauce	47
Lammnierstück (Wales) 160g aus dem Ofenrohr serviert Alpenkräuterjus	35.5

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

- | | | |
|--------------------------------|----------------|--------------------------|
| - Kartoffelgratin | - Griessnocken | - Reis |
| - Krokette | - Maisgaletten | - 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 Roulade |
| - Blumenkohl Ei Bröseln | - Wirzwickel |

Nachservice: Stärke- und Gemüsebeilage pro Person: 4.5
 Fleisch pro Person: 17% vom Hauptgangpreis

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

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.

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	45
Fondue « Vegetarisch/ Vegan » à discrétion	pro Person	29.5

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu Willisauer Ringli Orangen	13.5
Crème Brûlée Tonkabohne	13.5
Mandelcracker Aprikosensorbet	
Caramelköpfli Rahm Früchtefächer	10
Meringue Glace	13.5
Meringue Schlagrahm Himbeer- Erdbeer Sorbet Vanilleglace	
Schokoladenmousse Mangosalat Minze Schokoladen-Chili Sorbet	13.5
Schokoladenflan Zitronen crème Zwergorangen Himbeer- Erdbeersorbet	13.5
Vanilleparfait Beeren knuspriges Blätterteiggebäck	13.5
Langenthaler Süssmostcrème Rahm Nusskrokant Apfelwürfeli	9.5
Lauwarmes Haselnussflan Zwetschgen luftiger Zimtschaum	13.5
Tarte Tatin Apfel- Calvados Sorbet	13.5
Apfelstrudel Vanilleglace	13.5
Safran Panna Cotta Birnenvariation Chips Kompott	13.5
Fruchtsalat Minze	8.5
	Zusatz Rahm 1
	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)
- 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
- Caramelköppli
- Meringue mit Rahm
- Haselnussflan
- Melonen mit Kokospuma
- 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	6
Ergänzt mit einer Käseauswahl Dörrfrüchtesalat knuspriges Kernenbrot	Zuschlag pro Person	6

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.