

★★★
PARKHOTEL
LANGENTHAL
BUSINESS & LIFESTYLE

Bankettdokumentation



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.

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 03.00 Uhr müssen wir bei der Stadt ein Gesuch einreichen, dessen Kosten zulasten des Organisators 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 »	pro Person	13
Mammutkäse Chorizo getrocknete Tomaten Mini Käse- Lauchküchlein Cherrytomaten- Mozzarella- Spiessli Brot		
Apéro « Classic »	pro Person	15
Flammkuchen Elsässer Art Bunte Gemüsesticks Kräuter-Crème Fraîche Grissini Rohschinken Karottensuppe Ingwer in der Espressotasse Gebackene Pflaume Speckmantel		
Apéro « Südländisch »	pro Person	18
Marinierte griechische Oliven Bruschetta Tomaten Basilikum Spinatküchlein Grillierte Zucchetti Dörrtomate am Spiessli Salzige Macaron Ziegenkäse Feigen Thymian		
Apéro « Parkhotel »	pro Person	15
Mostbröckli Rohschinken Mammutkäse Oliven getrocknete Tomaten Tête de Moine Aare Camembert		

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

Mammutkäse Chorizo getrocknete Tomaten	Person	7.5
Marinierte Oliven	Person	4.5
Hausgemachte, frische Canapés:		
mit geräuchertem Lachs	Stk.	5.5
mit Rindstatar	Stk.	5
mit Rohschinken	Stk.	5
mit Thon oder Ei	Stk.	4.5
mit Sellerie, Gruyère Käse oder Frischkäse	Stk.	4.5
mit Salami oder Schinken	Stk.	4.5
Grissini Rohschinken	Stk.	3
Melone-Rohschinken-Spiessli	Stk.	3.5
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	3.5
Bruschetta Tomaten Basilikum	Stk.	3.5
Crostini mit Roastbeef Tomaten Koriander Guacamole	Stk.	6.5
Fetakäse Paprika Mohnmantel	2 Stk.	2
Schinkenröllchen Kräuter Frischkäse	Stk.	3
Gemüesticks Kräuter-Crème Fraîche	Person	3
Crevetten „Cocktail“	Gläschen	5.5
Grillierte Zucchetti Dörrtomate am Spiessli	Stk.	3
Gazpacho „Andalouse“ (kalte spanische Gemüsesuppe)	Gläschen	3.5
Gurken-Joghurt Kaltschale «Tarator»	Gläschen	3.5
Gefüllte Tortillas mit Rauchlachs Pouletcurry Serrano Schinken	Person	4.5
Ziegenkäse Gemüse		
Nüssli Chips	Person	3
Hausgemachte Gewürznüsse	Person	4

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Warme Häppchen

Mini Käse- Lauchküchlein	2 St.	3.5
Schinkengipfeli	St.	3
Spinatküchlein	St.	4
Appenzeller Surchoix Küchlein	St.	4
Beefballs (3 Stk.) an Tomatencoulis	Portion	4
Poulet-Satay- Spiess (CH) Erdnussdip	St.	7.5
Gebackene Pflaume Speckmantel	St.	2
Currywurst Parkhotel	Portion	4.5
Gemüse Frühlingsrollen (20g) Sweet- Chili Sauce	St.	2.5
Karottensuppe Ingwer in der Espressotasse	Tässchen	4.5
Weissweinsüppchen in der Espressotasse	Tässchen	4.5
Falafel Joghurt-Minze Dip	Portion	3
Mini Empanadas Mexican Beef	St.	2.8
Mini Empanadas mediterranes Gemüse	St.	2.8
Flammkuchen	St.	2.8

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Menu Vorschläge vom Küchenchef

Schlemmermenu

Heusuppe | Milchhaube

Halbgegarter schottischer Lachs | Senf- Honigsauce
Knusperbrot | Salatbouquet

Kalbsfiletmedaillon | Sherryrahmsauce
Lattich | Griessgaletten

Schokoladenmousse | Mangosalat | Schokoladen-Chili Sorbet

87

Menu Comme il faut

Brunnenkressesuppe

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

Marinierter Schweinshohrücken | Senf | Kräuter
bunte Gemüserose | Kartoffelgratin

Apfelstrudel | Vanilleglace

65

Menu Einfach & Nobel

Gurken-Kaltschale «Tarator» | Quark | Dill

Zarte Pouletbrust | Thymianrahmsauce
Gemüsebouquet | Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Tiramisu | Willisauer Ringli | Orangen

55

Menu Vegan

Pikantes Gemüsetatar | knusprige Glasnudeln

Green-Mountain Balls | Linsenteigwaren | Tomatensalsa
Peperoncini | Bundzwiebeln | Petersilie

Fruchtsalat | Minze | hausgemachtes Orangensorbet

49.5

Menu Fleischlos glücklich

Russischer Salat | Wasabi-Tapiokacracker

Süßkartoffelgnocchi | Lauch | sautierte Birnen
Weissweinsauce | gehobelte Belperknolle

Lauwarmes Haselnussflan | Zwetschgen | Zimtschaum

49.5

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Buffet Parkhotel

Vorspeisen

Bunter Blattsalat | Croûtons | Kernen (französisches und italienisches Dressing)
3 Rohkostsalate (saisonal)
Gemüsecrème suppe 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
Quorngeschnetzeltes an Waldpilzsauce

dazu

Kartoffelgratin	Blumenkohl Romanesco
Reis	Karotten-Kohlraben Petersilie

Dessert

Mini-Muffins gefüllt
Fruchtsalat
Schokoladenmousse
Birnen- Guaven- Mandarinen Smoothie
Tiramisu | Willisauer Ringli

Vorschläge zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat Croûtons	12
Gemischter Salat (4 saisonale Sorten)	14
Nüsslersalat gebratener Speck Croûtons Ei je nach Saison	15

Salatsaucen nach Wahl:

*Honig-Orangensauce | Himbeerdressing
 französisches Dressing | italienisches Dressing*

Eisbergsalat Speckstreifen Croûtons Mammutkäse französisches Dressing	16
Bunter Blattsalat Honig-Balsamico Dressing geräucherte Pouletbrust Mango Kernenbrotchips	18
Russischer Salat Wasabi-Tapiokacracker	16
Pikantes Gemüsetatar knusprige Glasnudeln	16
Blumenkohl „Panna Cotta“ Kräuterbisquit Haselnussemulsion	17
Gazpacho „Andalouse“ (kalte spanische Gemüsesuppe)	12
Melonen-Kirschen Kaltschale	13

Zwischengang

Sorbet als Zwischengang - Wunsch mit Prosecco	pro Kugel	7 +7
--	-----------	---------

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Warne Vorspeisen/ Suppen

Lauwarmes Pilzragout Blätterteigkissen Kräutersalat	18
Halbgegarter schottischer Lachs Knusperbrot Senf-Honigsauce Salatbouquet	21.5
Arancini Tomatencoulis	16
Gemüsebouillon Flädli	8.5
Gemüsecrèmesuppe nach Ihrer Wahl (z.B. Karotten, Broccoli, Fenchel usw.)	12

Pasta / Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptgang
--	-----------	-----------

Bio-Ricotta Ravioli Weissweinsauce Orangen Rucola	16	25
Süßkartoffelgnocchi Lauch Birnen Weissweinsauce Belperknolle	16	25
Spaghettini Tomatensalsa Quorn Peperoncini Bundzwiebeln Petersilie	16	27
Spätzlipfanne Sauerkraut Spinat Karotten	16	28
Linguine Tomaten-Pesto Rucola Käsecrumble	16	28

Fisch

Gebratenes Meerwolffilet Pernodschaum Wildreis Fenchel Tomate	21	40
Gebratenes Schweizer Zanderfilet knusprige Reisbällchen mediterraner Gemüsefächer	22	41
Steinbutt Orangen-Hollandaise Randen-Couscous Stangensellerie	24	43
Sautierte Lachstranche Kartoffelgnocchi Safran-Lauchgemüse	21.5	40.5

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Hauptgänge

Pouletbrust 160g Thymianrahmsauce		30
Pouletgeschnetzeltes Currysauce geröstete Nüsse		28
Gemischter Hackbraten (Schwein/Rind) Pommery-Senfsauce		27.5
Schweinssteak 180g Café de Paris		29
Schweinskarreebraten 180g Schalottensauce		29
Schweinsfiletmedaillons 160g Calvadossauce		39.5
Rindsschulterbraten kräftige Rotweinsauce		34
Rindsstroganoff Sauerrahm		32
Knochengereiftes Roastbeef 180g am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl: Rotweinjus Café de Paris Pfeffersauce Alpenkräuterjus	pro Person	52
Rindsfilet 160g Café de Paris		56
Kalbsnierstück 180g am Stück gebraten Sauce Béarnaise		56
Kalbsfiletmedaillons 160g Sherryrahmsauce		56
Lammnierstück (aus) 160g aus dem Ofenrohr serviert Alpenkräuterjus		42

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

- | | | |
|--------------------------------|-----------------|--------------------------|
| - Kartoffelgratin | - Griessnocken | - Reis |
| - Kroketten | - Maisgaletten | - Risotto (bis 30 Pers.) |
| - Rissoléekartoffeln | - Tagliatelle | |
| - Stampfkartoffeln | - Spätzli | |
| - Bratkartoffeln | - Röstkroketten | |
| - Pommes frites (bis 30 Pers.) | | |

dazu

- | | |
|--|-----------------------|
| - Glasierte Gemüsewürfel geröstete Nüsse | - Mediterranes Gemüse |
| - Vichy Karotten Petersilie | - Geschmorter Fenchel |
| - Gemüsebouquet | - Lattich |
| - Blumenkohl Ei Bröseln | |

Nachservice: pro Person:

25% vom Hauptgangpreis

Nachservice bieten wir aus logistischen und personellen Gründen nur für Gruppen bis 40 Personen an. Besten Dank für das Verständnis.

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 discréton 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 discréton	pro Person	49
Fondue « Vegetarisch/ Vegan » à discréton	pro Person	29.5

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu Willisauer Ringli Orangen	14
Crème Brûlée Tonkabohne	15
Mandelcracker Aprikosensorbet	
Caramelköpfli Rahm Früchtefächer	11
Meringue Glace	14
Meringue Schlagrahm Himbeer- Erdbeer Sorbet Vanilleglace	
Schokoladenmousse Mangosalat Minze Schokoladen-Chili Sorbet	14
Schokoladenflan Zitronencrème Zwergorangen Himbeer- Erdbeersorbet	14
Vanilleparfait Beeren knuspriges Blätterteiggebäck	14
Langenthaler Süßmostcrème Rahm Nusskrokant Apfelwürfeli	10
Lauwarmes Haselnussflan Zwetschgen luftiger Zimtschaum	14.5
Tarte Tatin Apfel- Calvados Sorbet	15
Apfelstrudel Vanilleglace	13.5
Safran Panna Cotta Birnenvariation Chips Kompott	14
Fruchtsalat Minze	9
Zusatz Rahm	1.5
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
 Strawberry – Raspberry | Pistache | Lemon & Lime
 Caramel | Walnut

Bediente Mövenpick Glace Station	pro Person	12.5
----------------------------------	------------	------

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Gerne servieren wir Ihnen als feinen Abschluss ein Dessertbuffet mit leckeren Süssepeisen. 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
- Caramelköpfli
- Meringue mit Rahm
- Haselnussflan
- Melonen mit Kokosespuma
- Apfel Tarte Tatin
- Vanilleparfait mit Beeren
- Griessköpfli mit Zwetschgenkompott
- Bayrische Crème mit Himbeer coulis
- 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	7
Ergänzt mit einer Käseauswahl Dörrfrüchtesalat knuspriges Kernenbrot	Zuschlag pro Person	8

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.