



Bankettmenüs

FÜR BESONDERE TAGE...



Liebe Gäste,

**HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT SEEBODENALP**



Fam. Asha und Andreas Brand
CH-6403 Küsnacht am Rigi

Telefon: +41 41 850 10 02

gast@hotelseebodenalp.ch
hotelseebodenalp.ch

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge für Gesellschaften ab 12 Personen. Die Vorschläge sind sorgfältig zusammengestellt und wir hoffen, dass wir dabei jeden Geschmack und jede Preisvorstellung berücksichtigt haben.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menu festzulegen (Vegetarier sind hierbei selbstverständlich ausgenommen).

In den angegebenen Menupreisen sind Service und Mehrwertsteuer bereits inbegriffen. Die Tische sind mit Stoff gedeckt. Eine Blumendekoration und eine individuelle Tischmenükarte gehören ebenfalls dazu. Nicht inbegriffen sind hingegen spezielle Blumenarrangements.

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Ihre Gastgeber

Familie Brand mit Team



Gastfreundschaft
SEIT ÜBER 130 JAHREN

Rigi-Gold Biermenu

mit
Brauerei-
besichtigung und
Bierdegustation

Sie sind herzlich in unsere Bergbrauerei mit Weitsicht über das Mittelland eingeladen. Hier erfahren Sie, wie aus den Grundzutaten Hopfen, Malz und frischem Quellwasser der Rigi unser feines "Rigi-Gold"-Bier entsteht. Während der rund 30-minütigen Brauereibesichtigung darf natürlich auch eine Degustation unserer drei Biersorten mit Apéro nicht fehlen.

saisonaler Salat mit biermariniertem Raucherlachs und Bretzel

Ossobuco mit Gremolata und dunklem Bierjus

Polenta Schnitten
Karotten-Duett und Kefen

hausgemachte Apfelküchlein im Bierteig mit Vanilleglace

CHF 87

Menu No 1

hausgemachte Tomatencrèmesuppe

saisonaler, bunter Blattsalat mit Ei

Cordon-Bleu (Schweinsnierstück)

Pommes Frites
Marktgemüse

frischer Fruchtsalat mariniert mit Seeboden-Kirsch

CHF 69

Kalbs-
Cordon-Bleu
mit Küssnacher
Käse &
Rohschinken
+ CHF 10

Menu No 2

Bouillon mit Gemüsestreifen

Caprese-Salat mit Basilikum-Vinaigrette

Schweinssteak (200 gr., vom Nierstück) mit Kräuterbutter

dazu

Röstikroketten

glasierte Karotten und Broccoli mit Mandelsplittern

Vanille-Glace mit heissen Beeren

CHF 69

Kalbs-
steak mit
Morchelrahmsauce
+ CHF 12

Menu No 3

gemischter Salat

Schweinsfilet im Teig

Pommes Frites

saisonale Gemüse

kleiner Coupe Dänemark

CHF 59

Menu No 4

Crèmesuppe nach Wunsch

Blattsalat mit sautierten Steinpilzen (saisonal)

Schweinspiccata Milanese

Spaghetti
an pikanter Tomatensauce
Broccoli mit Mandelsplittern

hausgemachte Crème Catalan

CHF 70.50

Menu No 5

Bärlauchcrèmesuppe (saisonal)

gedämpfte Lachstranche mit Butterreis

Sauce Hollandaise
Tomatenspinat

Pavlova mit frischen Beeren (saisonal)

CHF 58.50

Menu No 6

Innerschwyzzer Brotsuppe

Kalbs-Saltimbocca

Kräutersauce

Steinpilzrisotto

Gemüsebeilage - dreierlei Gemüse nach Saison

Zuger Kirschtorte

CHF 62.50

Menu No 7

pikante Gazpacho

Frischkäse-Lachsroulade mit Rucola

Lammrücken mit Rosmarinjus

Kartoffel-Lauch-Gratin

Spinattomaten

Orangen-Tiramisu

CHF 78

Menu No 8

Melonen mit Rohschinken

Kalbsnierstückbraten nach schwedischer Art
gespickt mit Zwetschgen
dazu Röstkroketten
dreierlei Gemüse nach Saison

Crêpe Grand-Marnier mit Waldbeeren und Vanilleglace

CHF 77

Menu No 9

Bouillon mit Spinat-Eierstich

knackiger Caesar-Salat
mit Speck, Zwiebeln, Oliven,
Parmesan-Flocken und Croûtons

Rindsfilet (180gr.)
hausgemachte Sauce Bearnaise
dazu knusprige Röstikroketten
saisonale Gemüsebeilage

Panna-Cotta
mit marinierten Beeren
und einem Walnuss-Brownie

CHF 85.50

Menu

N^o 10

Salatbuffet mit zwölf Sorten Salat und drei Dressings
(ab 20 Personen)

Fondue Chinoise
mit vier Sorten Fleisch (pro Person 300 gr.)
und diversen Saucen

dazu servieren wir Ihnen
Gemüse, Reis und Pommes Frites

kleiner Innerschwyz Chriesi-Coupe

CHF 75.50

Kindermenüs

Für unsere kleinen Gäste sind nach Absprache
selbstverständlich Kindermenüs erhältlich.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken
und pro Person (inkl. 8.1 % MwSt). Gerne akzeptieren wir
die Schweizer Postcard sowie die Maestro-CH-Karte.

Bitte geben Sie die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens
48 Stunden vor Ihrer Ankunft bekannt. Abweichungen
von mehr als 2 Personen werden anteilmässig in
Rechnung gestellt.

Nach 24.00 Uhr werden pro angebrochene Stunde Fr. 70.-
Servicekosten dazu gerechnet.