

## 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 – 2600m<sup>2</sup> 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 Organisers 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)

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

### 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<br>(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

Pepperoncini | 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 |
| <b>Salatsaucen nach Wahl:</b>   |      |
| <i>Honig-Orangensauce   Himbeerdressing</i>   |      |
| <i>französisches Dressing   italienisches Dressing</i>  |      |
| Eisbergsalat   Speckstreifen   Croûtons   Hornbacher Käse<br>französisches Dressing               | 14   |
| Bunter Blattsalat   Honig-Balsamico Dressing<br>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 | pro Kugel | 6  |
| - Wunsch mit Prosecco   |           | +6 |

## Warme Vorspeisen/ Suppen

|   |      |
|---|------|
| Lauwarmes Pilzragout   Blätterteigkissen   Kräutersalat                         | 16   |
| Halbgegarter schottischer Lachs   Knusperbrot<br>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<br>Weissweinsauce   Belperknolle         | 16        | 24.5      |
| Spaghettini   Tomatensalsa   Quorn<br>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<br>Wildreis   Fenchel   Tomate                 | 18.5 | 35 |
| Gebratenes Schweizer Zanderfilet   knusprige Reisbällchen<br>mediterraner Gemüsefächer | 19.5 | 39 |
| Steinbutt   Orangen-Hollandaise<br>Randen-Couscous   Stangensellerie                   | 22   | 43 |
| Sautierte Lachstranche<br>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<br>mit Sauce nach Wahl:<br>Rotweinjus   Café de Paris   Pfeffersauce   Alpenkräuterjus | pro Person<br>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          |

|                     |                     |             |                        |
|---------------------|---------------------|-------------|------------------------|
| <b>Nachservice:</b> | Stärkebeilage       | pro Person: | 4.5                    |
|                     | 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 ausfolgenden 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

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

## 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
- Caramelköpfl
- Meringue mit Rahm
- Haselnussflan
- Melonen mit Kokospuma
- Apfel Tarte Tatin
- Vanilleparfait mit Beeren
- Griessköpfl 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<br>Dörrfrüchtesalat   knuspriges Kernenbrot | Zuschlag pro Person | 6  |

Unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt.