

Bankette im Zentrum Neu-Schönstatt

Bankett & Event Packages & Menü Auswahl

**Bankett-Pauschalen
für jeden Anlass.**



**Viel Raum und stets beste Aussichten
Ob Firmenanlässe, Familienfeiern, Geburtstage oder
Weihnachtsfeiern, mit unseren Bankettpauschalen sind Sie
immer auf der sicheren Seite.**

Unsere Packages sind buchbar ab 10 Personen.

HOTEL/GASTRONOMIE
SEMINARE
VERANSTALTUNGEN
KURSE/ANGEBOTE

Zentrum Neu-Schönstatt
Josef-Kentenich-Strasse 1
8883 Quarten
T +41 81 511 02 00

zentrum@neuschoenstatt.ch
www.neuschoenstatt.ch



**HOTEL & ZENTRUM
NEU-SCHÖNSTATT**

WEITBLICK UND INSPIRATION

Bankett & Event Packages

Alles inklusive und keine zusätzlichen Kosten

Silber

- Apéro mit Knabbereien (max. 2 Std.) inklusive Prosecco, Wein, Bier Mineral, Softdrinks und Kaffee/Tee
- Festlich eingedeckter Veranstaltungsraum
- Festliches 3-Gang Menü oder Büffet
- Getränkepauschale zum Dinner (max. 4 Std) inklusive Wein, Bier, Mineral, Softdrinks und Kaffee & Tee

CHF 99.- pro Person / *ohne Getränkepauschale CHF 45.-*

Gold

- Apéro mit kalten Häppchen (max. 2 Std.) inklusive Prosecco, Wein, Bier Mineral, Softdrinks und Kaffee/Tee
- Festlich eingedeckter Veranstaltungsraum
- Festliches 4-Gang Menü oder Büffet
- Getränkepauschale zum Dinner (max. 4 Std) inklusive Wein, Bier, Mineral, Softdrinks und Kaffee & Tee

CHF 149.- pro Person / *ohne Getränkepauschale CHF 95*

Diamant

- Apéro mit kalten und warmen Häppchen (max. 2 Std.) inklusive Prosecco, Wein, Bier Mineral, Softdrinks und Kaffee/Tee
- Festlich eingedeckter Veranstaltungsraum
- Festliches 5-Gang Menü oder Büffet
- Getränkepauschale zum Dinner (max. 4 Std) inklusive Wein, Bier, Mineral, Softdrinks und Kaffee & Tee

CHF 189.- pro Person / *ohne Getränkepauschale CHF 135*

Buchung unter

Ihr Kontakt

+41 81 511 02 03
zentrum@neuschoenstatt.ch



Apéro Packages

Silber

- Option 1** Salzstängeli, Paprika- & Salzchips, Wasabi Nüssli
- Option 2** Flûtes, Paprika- & Salzchips, gesalzene Nüssli
- inklusive** Prosecco, Hauswein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Kaffee/Tee

Gold

- Option 1** Mediterranes Wurzelbrot mit Landrauchschinken, Oliven, Quinoa-Salat (vegan), Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini-Sandwich gefüllt mit Käse, Thon-Mousse auf Toast, Speck-Pflaume am Spiess, Gemüsestängeli mit Dip
- Option 2** Melonenschiffchen mit Trockenfleisch, Wrap gefüllt mit Frischkäse, getrocknete Tomaten & Rucola, Rohschinken und Mostbröckli, Oliven, Quinoa-Salat (vegan), Rauchlachsrose auf geröstetem Baguette, Salzstängeli, Nussbrot mit Tête de moin
- inklusive** Prosecco, Hauswein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Kaffee/Tee

Diamant

- Option 1** Crevette im Knusperkartoffelmantel, Chäschüechli, Mediterranes Wurzelbrot mit Rohschinken, Canapée mit Rauchlachs, Wrap gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten & Ruccola, Meat bowl an scharfer Tomatensauce, Melonen-Bündnerfleischschiffchen, Fruchtspiessli
- Option 2** Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum, Eglifilet im Backteig dazu Tartarsauce, Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce, Poulet+Spiessli, Rindstartar auf Baguette, Sandwich mit Bauernschinken, Antipasti Gemüse mit Oliven
- inklusive** Prosecco, Hauswein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Kaffee/Tee



Silber Menü

Unser klassisches 3-Gang-Menü

Vorspeisen	Tomatencremesuppe mit Basilikum	<input type="checkbox"/>
	Bunter Blattsalat mit Knusperkernen & gebratenen Champignons (v)	<input type="checkbox"/>
	Saisonale Gemüsecremesuppe	<input type="checkbox"/>
	Nüsslisalat mit Ei & Croutons	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
Hauptgänge	Pouletsbrust gefüllt mit Frischkäse & Rohschinken an Madairajus, Linguini und Saisongemüse	<input type="checkbox"/>
	Roastbeef an Sauce Bernaise dazu Kartoffelgratin, Saisongemüse	<input type="checkbox"/>
	Cordon-bleu vom Schwein mit regionalem Bergkäse Pommes-Allumettes und Saisongemüse	<input type="checkbox"/>
	Linguine an Kräuterpesto mit glasierten Cherry Tomaten (v)	<input type="checkbox"/>
	Quarkspätzli mit Blattspinat auf Tomatenschaum	<input type="checkbox"/>
	Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	<input type="checkbox"/>
	<hr/>	
Desserts	Hausgemachte Cremeschnitte	<input type="checkbox"/>
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachtes Tobleronemousse garniert mit Früchten	<input type="checkbox"/>
	Ananassalat mit Minze & Joghurtglace	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachtes Tiramisu	<input type="checkbox"/>
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	<input type="checkbox"/>
	Heisse Beeren mit Vanilleglace & Rahm	<input type="checkbox"/>



Gold Menü

Das 4-Gang-Menü für gehobene Ansprüche

- Kalte Vorspeisen**
- Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust und Himbeervinaigrette
 - Rucolasalat mit Antipasti Gemüse und geröstetem Baguette (v)
 - Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum serviert mit Toast
 - Rote Beete-Carpaccio an Baumnussvinaigrette dazu lauwarmer Ziegenkäse
-

- Warme Vorspeisen**
- Quartner Heuschaumsuppe mit Trockenfleisch
 - Weissweinrisotto mit Mango Chili & Frühlingszwiebeln
 - Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen
 - Sautierte Riesencrevetten auf Glasnudelsalat mit Ingwer, Limette & Frühlingszwiebeln
-

- Hauptgänge**
- Rib Eye Steak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse
 - Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb dazu Butterrösti
 - Entenbrust auf Gemüsebeet an Orangen-Pfeffersauce dazu Sesamkartoffeln
 - Gebratenes Saiblingsfilet auf Lauchbeet an Safran-Honigsauce Petersilienkartoffeln
 - Saisonales Risotto mit Gemüsetempura (Spargel, Tomaten, Pilz, Kürbis oder Lauch)
 - Grillierter Kürbis auf Erbsenpürre mit Falafel und Minzsauce (v)

Desserts

- Hausgemachte Cremeschnitte
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Hausgemachtes Tobleronemousse garniert mit Früchten
- Ananassalat mit Minze & Joghurtglace
- Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren
- Hausgemachtes Tiramisu
- Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
- Heisse Beeren mit Vanilleglace & Rahm



Diamant Menü

Unser Bestes! 5-Gang-Menü für ganz besondere Anlässe

Kalte Vorspeisen	Rauchlachstartar mit Salat serviert mit Toast & Butter	<input type="checkbox"/>
	Tofusalat Caprese mit Basilikum	<input type="checkbox"/>
	Vitello tonnato - zarte Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce	<input type="checkbox"/>
	Randencarpaccio mit Baumnussvinaigrette dazu lauwarmer Ziegenkäse	<input type="checkbox"/>
Warme Vorspeisen	Paprikaschaumsuppe mit Feta und Chili	<input type="checkbox"/>
	Entenkraftbrühe mit Gemüsewürfeln & Sherry	<input type="checkbox"/>
	Kokos-Currysuppe mit Gemüsetempura (v)	<input type="checkbox"/>
	Weisswein-Schaumsuppe mit Knuspercrevette	<input type="checkbox"/>
Zwischengang	Linguine an Kräuterpesto mit glasierten Cherry-Tomaten	<input type="checkbox"/>
	Sautierte Riesencrevetten an Kräuterbuttersauce mit Reisköpfchen	<input type="checkbox"/>
	Pouletspießli auf Glasnudelsalat mit Ingwer, Frühlingszwiebeln & Limette	<input type="checkbox"/>
	Grapefruitsalat mit Basilikumschaumsorbet (v)	<input type="checkbox"/>
Hauptgänge	Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen serviert mit Vollreis (v)	<input type="checkbox"/>
	Duett von Kalbs- und Schweinsfilet an Zitronenpfeffersauce dazu Krokette, saisonales Gemüsebouquet	<input type="checkbox"/>
	Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Tagliatelle, Broccoliröschen und Mandeln	<input type="checkbox"/>
	Grilliertes Wolfsbarschfilet an Kräuteröl an mediterranen Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln	<input type="checkbox"/>
Desserts	Hausgemachte Cremeschnitte	<input type="checkbox"/>
	Saisonales Früchteparfait	<input type="checkbox"/>
	Ananassalat mit Minze & Joghurtglace	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachtes Tiramisu	<input type="checkbox"/>
	Brownies mit Baileysschaum	<input type="checkbox"/>
	Heisse Beeren mit Vanilleglace & Rahm	<input type="checkbox"/>



Silber Büffet

Unsere Büffets

Schweiz

Reichhaltiges Salatbüffet und Brotkorb

Saisonale Gemüsecrèmesuppe, Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art», Älplermagronen mit Apfelmus, Fischknusperli mit Tartarsauce
Trockenreis, Röstikroketten, bunte Gemüseauswahl

Süssmostcrème, Fruchtsalat, Rüeblikuchen

Gesund

Reichhaltiges Salatbüffet und Brotkorb

Kichererbsensuppe, Pouletbrust mit Frischkäsefüllung
Jackfruitstreifen Sweet & Sour, Zanderfilet an Kräuteröl mit Tomaten
Quinoa mit Gemüsewürfeln, Rosmarinkartoffeln,
bunte Gemüseauswahl

Ananassalat mit Minze, Sauerrahmcreme mit Beeren,
Urdinkel-Apfeltörtchen

International

Reichhaltiges Salatbüffet und Brotkorb

Currycrèmesuppe mit Ingwer, Kalbshacksteak an BBQ-Sauce,
Penne mit Kirschtomaten und Broccoli an Frischkäsesauce
Goldbuttfilet im Knuspermantel an Kokossauce, Wildreismix
Kartoffel-Wedges, Bunte Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeercoulis, Waffeln mit Ahornsirup
Brownies



Gold Büffet

Unsere Büffets

Schweiz

Reichhaltiges Salatbüffet, Trockenfleischplatte, Wurst-Käsesalat, Brotkorb

Capuns alla Tata, Suure Mocken, Saiblingsfilet an Mandelbutter, Quark-Pizzokel mit Blattspinat & Steinpilzen, Tessiner Polenta, Neue Bratkartoffeln, bunte Gemüseauswahl

Caramelköpfler mit Rahm, Vermicelles mit Rahm, Früchtewähe

Gesund

Reichhaltiges Salatbüffet, Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Antipastigemüse mit Oliven, Brotkorb

Gefüllte Shitakepilze überbacken, Maispouardenbrust an Cranberriesjus, Pochiertes Forellenfilet an Kräutersauce, Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen, Basmatireis, Schupfnudeln, bunte Gemüseauswahl

Kokosquark mit Mango & Nüssen, Orangensalat mit Datteln, Blaubeer-Haferflockenmuffins

International

Reichhaltiges Salatbüffet, Antipastigemüse mit Oliven, Roastbeef mit Tartarsauce, Brotkorb

Marinierte Pouletspiessli mit süsser Chillisauce, Kalbsragout in Gemüsesauce geschmort, grilliertes Wolfsbarschfilet an Limettensauce, Käsetortellini mit Birnen & Nüssen, Wildreis mix

Cheesecake mit Himbeeren, Tiramisu im Gläsli, marinierte Ananas mit Maraschino



Diamant Büffet

Unsere Büffets

Schweiz

Reichhaltiges Salatbüffet, Moschtbröckli-Apfeltartar mit Gerste, geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichschaum, Brotkorb

Bouillon mit Flädli, Kalbsbraten an Rosmarinjus, Kalbs-Cordon-bleu, Eglifilet meunière mit Tartarsauce, Spätzlipfanne mit Gemüse & Pilzen, Kroketten, Trockenreis, Buntes Saisongemüse, Hirse-Rüebli-Täschli (v)

Apfelküchlein mit Vanillesauce, Tobleronemousse, Gebrannte Crème mit Mandeln, Käsebrett mit Birnenbrot

Gesund

Reichhaltiges Salatbüffet, Quinoa mit Cranberries & Kürbiskernen, hausgebeizter Lachs mit Honig, Brotkorb

Klare Tomatenessenz mit Basilikum, Kalbsfilet an Balsamicojus, Riesencrevetten in Kräuteröl, Randenfalafel (v) an Schnittlauchsauce, Kürbis-Dinkelravioli an Curryschaum, junge Bratkartoffeln, Wildreismix, buntes Saisongemüse

Chia-Pudding mit Beeren, Johannisbeeren-Kokosschnitte, frischer Fruchtsalat, Käsebrett mit Birnenbrot

International

Reichhaltiges Salatbüffet, Tafelspitzcarpaccio an Gemüsevinaigrette, Crevettencocktail mit Ananas, Brotkorb

Steinpilzbouillon mit Gemüsestreifen, Rindsfiletwürfel Stroganoff, Kalbspiccata Milanese, Seeteufelmedaillon auf Peperonata, mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne, Papardelle, Safranrisotto, buntes Saisongemüse, Blumenkohl-Quinoa-Medaillon (v)

Crème catalana, Topfenknödel mit Zwetschgenkompott, Sacherschnitte, Käsebrett mit Birnenbrot



Bankett Auswahl

kalte Vorspeisen & Salate	Nüsslisalat mit Ei & Croutons	14
	Bunter Blattsalat mit Knusperkernen & gebratenen Champignons (v)	11
	Rucolasalat mit Antipasti Gemüse & geröstetem Baguette	14
	Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust und Himbeervinaigrette	14
	Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum serviert mit Toast	19
	Rote Beete-Carpaccio an Baumnussvinaigrette dazu lauwarmer Ziegenkäse	17
	Rauchlachstartar mit Salat serviert mit Toast & Butter	19
	Vitello tonnato - zarte Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce	19
	Schönstatt Plättli mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Berg- und Weichkäse, Gemüse und Früchten dazu Brot und Butter	26

warme Vorspeisen & Suppen	Rindsbouillon mit Flädli	9
	Tomatencremesuppe mit Basilikum	11
	Quartner Heuschaumsuppe mit Trockenfleisch	13
	Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen	12
	Paprikaschaumsuppe mit Feta und Chili	12
	Kokos-Currysuppe mit Gemüsetempura (v)	13
	Weissweinrisotto mit Mango, Chili & Frühlingszwiebeln	15
	Sautierte Riesencrevetten auf Glasnudelsalat mit Ingwer, Limette & Frühlingszwiebeln	19
	Zanderfilet im Randensud auf Erbsenpüree an Safransauce	18



Bankett Auswahl

Hauptgänge vegetarisch	Erlesenes Gemüse auf Blätterteigkissen an Kräuterschaum	24
	Quarkspätzli mit Blattspinat auf Tomatenschaum	24
	Saisonales Risotto mit Gemüsetempura (Spargel-, Tomaten-, Pilz-, Kürbis- oder Lauchrisotto)	24
	Linguine an Kräuterpesto mit glasierten Cherry-Tomaten	25
	Peperoni gefüllt mit Linsen-Gemüsecurry & Reis (V)	25
	Orecchiette mit Tomaten und Rucola (v)	25
	Hauptgänge Fisch	Egfilets im Bierteig mit Tartarsauce, Salzkartoffeln & Blattspinat
Saiblingsfilet gebraten auf Lauchbeet, Safran-Honigsauce, Petersilienkartoffeln		36 36
Grilliertes Wolfsbarschfilet an Kräuteröl an mediterranen Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln		34
Hauptgänge Fleisch		Pouletsbrust gefüllt mit Frischkäse & Rohschinken an Madairajus, Linguini und Saisongemüse
	Cordon-bleu vom Schwein mit regionalem Bergkäse Pommes-Frites und Saisongemüse	32
	Roastbeef an Sauce Bernaise, Kartoffelgratin & Saisongemüse	38
	Entenbrust auf Gemüsebeet an Orangen-Pfeffersauce dazu Sesamkartoffeln	34
	Rib Eye Steak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse	38
	Zürcher Geschnetzelttes vom Kalb mit Butterrösti	42
	Rindsfiletstreifen Stroganoff, Tagliatelle, Brokkoli und Mandeln	46
	Duett von Kalbs- und Schweinsfilet an Zitronenpfeffersauce dazu Kroketten, saisonales Gemüsebouquet	48



Bankett Auswahl

Desserts	Hausgemachte Cremeschnitte	9
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	10
	Hausgemachtes Tobleronemousse garniert mit Früchten	12
	Ananassalat mit Minze & Joghurtglace	10
	Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren	12
	Hausgemachtes Tiramisu	12
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	12
	Saisonales Früchteparfait	12
	Brownies mit Baileysschaum	12
	Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	12

