

BANKETTKARTE

„ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST“
(La Rochefoucauld)



Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Hotel Belvoir planen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie verschiedene Einzelgerichte welche unser Küchenchef Pascal Kleber für Sie kreiert hat. Stellen Sie daraus Ihr Menü zusammen. Ein einheitliches Menü servieren wir ab 12 Personen.

Spezielle Ernährungsanforderungen berücksichtigen wir selbstverständlich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Gerne unterstützt Sie unser „FESTEN. FEIERN. GENIESSEN“ Team mit Engagement und Freude bei der Ideenfindung, Planung und Umsetzung Ihres Festes.

Marija Lilic
+41 (0) 44 723 83 38
marija.lilic@hotel-belvoir.ch

Stefanie Brigger
+41 (0) 44 723 83 88
stefanie.brigger@hotel-belvoir.ch

v o r s p e i s e n

z w i s c h e n g e r i c h t e

h a u p t g e r i c h t e

d e s s e r t

v o r s p e i s e n

z w i s c h e n g e r i c h t e

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Basilikum ✓	16
Zürcher Weinschaumsuppe mit Ruchbrotcroûtons ✓	14
Randencappuccino mit Meerrettich ✓	15
Gemischter Salat mit Sprossen und Croûtons ✓	14
Ruccolasalat mit halbgetrockneten Cherrytomaten sautierte Steinpilze und Chèvre ✓	16
Blumenkohlvariation ✓	16
Büffel Mozzarella mit lauwarmen Saporinotomaten Balsamicovinaigrette und Basilikumespuma ✓	16
Grillgemüseterrine , Granatapfel, Pesto und Räucheraal	18
Gefüllter Ochsenschwanz mit Schwarzwurzel und Birne	18
Rindstatar mit Kräutersalat, Kartoffelespuma und Senfcrème	19
Confiertes Saiblingfilet , Fenchel-Orangensalat mit Thymianschaum	19
Hausegebeizter Graved Lachs mit Kräutersalat Feigensenf und Thymianfocaccia	19
Ei-Ricotta-Raviolo auf Blattspinat an Trüffelschaum ✓	17
60°C Ei mit Pilzen und Shiitakeconsommé ✓	18
Gebrautes Zanderfilet mit Gurken und Quinoa	19
Gebraute Jakobsmuschel und Black Tiger Crevette Melonencarpaccio an Lavendel-Chilihonig	21
Black Tiger Crevetten mit Tagliolini an Zitronengrassauce	18

h a u p t g e r i c h t e

Entrecôte double an Szechuanpfefferjus Sellerie-Estragonpüree und Kartoffeltortilla	48
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Rotweinperlzwiebeln Ratatouille und safranisierter Steinpilz-Risotto	56
Dialog vom Kalb auf Kartoffelmousseline Karotten und Buchenpilze	48
Sanft gegarter Kalbschulterbraten an Rosmarinjus dreierlei Bohnen und Griessterrine	43
Gefüllte Maispouardenbrust mit Mozzarella und getrockneten Tomaten auf Safranrisotto und Blattspinat	38
Coq au vin mit Wurzelgemüse und Spätzli	39
Rosa gebratene Entenbrust und geschmorte Keule Rahmwirsing, Pastinake und gebratene Polenta	45
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Senfkruste Aubergine und Semmelknödel	46
Loup de mer Filet an Krustentierschaum Artischocken, Oliven und Kartoffelpüree	42
Gemüsestrudel mit sautierten Waldpilzen an Kräuterschaumsauce ✓	32
Kartoffeltortilla mit Ratatouille und Mozzarella ✓	32
Gemüsefrittata mit lauwarmen Buchweizensalat ✓	32
Waldpilzgulasch mit Serviettenknödel und Kräuter ✓	32

d e s s e r t

Lavendel Panna cotta mit Beeren und Karamellglace	15
Erdbeertiramisu mit Kacaosorbet	15
Zwetschgen-Clafoutis mit Tonka-Mascarponeglace	15
Tobleronemousse im Schokoladenmantel, Himbeerglace und Pistazienbiscuit	16
Gebackenes Feigenbrotküchlein , Fior-di-Latte-Glace und Ingwermousse	16
Lauwarmer Schokoladenpudding mit Mango und Sauerrahmglace	16
Philadelphia-Cheesecake mit Pfirsich und Haselnussglace	16
Griessflammerie mit Kirschenragout und Amarenaglace	16
Tonka Bohnen Crema cotta , karamellisierte Bananen und Espresso granitée	16

Menüoption Käse

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch mit einer Käsevariation von ausgesuchten Schweizer Hart- und Weichkäsen ergänzen.

Wir servieren die Variation vom Käsewagen oder bei Buffets als Käseplatte. Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür je nach Umfang vom Menü einen individuellen Preis.

Menüoption Dessertbuffet

Ab 25 Gästen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen das Dessert alternativ auch als Buffet. Dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponenten.

Buffetpreis pro Person 24

Fisch & Fleisch Deklaration:

Kalb – Schweiz	Saibling – Schweiz
Rind – Australien	Loup de mer – Frankreich
Lamm – Neuseeland	Zander – Niederlande
Ochs – Schweiz	Crevetten – Vietnam
Geflügel – Frankreich	Jakobsmuscheln – USA

✓ = Vegetarisch