

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** aus dieser Karte 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.

Ihre Ansprechpersonen Stefanie Brigger, Evelyn Stampfli und Lara Sigg freuen sich darauf von Ihnen zu hören

Events
+41 (0) 44 723 83 38
event@hotel-belvoir.ch

Seminare
+41 (0) 44 723 83 88
seminar@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

Gemischter Salat mit Sprossen und Croûtons ✓	15
Rucolasalat mit halbgetrockneten Cherrytomaten sautierte Steinpilze und Chèvre ✓	17
Büffel Mozzarella mit lauwarmen Saporinotomaten Balsamicovinaigrette und Basilikumespuma ✓	17
Blumenkohlvariation ✓	17
Grillgemüseterrine , Granatapfel, Pesto und Räucheraal	18
Karotten-Kokosnussuppe mit Ingwer ✓	15
Zürcher Weinschaumsuppe mit Ruchbrotdcroûtons ✓	16
Kresseschaumsuppe mit Jakobsmuscheln	18
Ragout vom geschmorten Kalbskopf mit Kartoffelespuma und Trüffel	21
Rindstatar mit Kräutersalat, Romescosauce und Rosmarinfocaccia	23
Confiertes Saiblingfilet , Fenchel-Orangensalat mit Thymianschaum	21
Hausgebeizter Graved Lachs mit Kräutersalat Feigensenf und Thymianfocaccia	21
Feigen-Pecorinoravioli an Thymianschaum mit Pinienkernen und Parmesan ✓	18
60°C Ei mit Pilzen und Shiitakeconsommé ✓	19
Gebratenes Zanderfilet mit Gurken und Quinoa an Buttermilch-Dillsauce	21
Gebratene Jakobsmuschel und Black Tiger Crevette Melonencarpaccio an Lavendel-Chilihonig	21
Black Tiger Crevetten mit Tagliolini an Krustentiersauce und Saporinotomaten	22

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

Entrecôte double an Szechuanpfefferjus Sellerie-Estragonpüree und Kartoffeltortilla	52
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Rotweinerlzwiebeln Ratatouille und safranisierter Steinpilz-Risotto	58
Dialog vom Kalb auf Kartoffelmousseline Karotten und Buchenpilze	52
Sanft gegarter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus dreierlei Bohnen und Griessterrine	48
Gefüllte Maispouardenbrust mit Mozzarella und getrockneten Tomaten auf Safranrisotto und Blattspinat	43
Stubenküken Crepinette mit Wurzelgemüse und Spätzli	45
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Senfkruste Aubergine und Semmelknödel	51
Loup de mer Filet an Krustentierschaum Artischocken, Oliven und Kartoffelpüree	48
Zanderfilet auf Fregola sarda mit Limettensauce Saporinotomaten und mariniertem Spinat	51
Gemüsestrudel mit sautierten Waldpilzen an Kräuterschaumsauce ✓	34
Frittatina di pasta mit Rahmwirsing, Kräuterseitling und Pfefferschaum ✓	34
Gemüse-Pakora mit Tamarind- und Minzsauce (vegan) ✓	34
Waldpilzgulasch mit Serviettenknödel und Kräuter ✓	34

d e s s e r t

Joghurtmousse mit Aprikosencoulis, Haselnusscrumble und Pistazienglace	16
Honigparfait mit Orangen-Thymiansalat und Amarettoglace	16
Zwetschgen-Clafoutis mit Tonka-Mascarponeglace	16
Tobleronemousse im Schokoladenmantel, Himbeersorbet und Pistazienbiscuit	17
Gebackenes Feigenbrotküchlein , Fior-di-Latte-Glace und Ingwermousse	17
Lauwarmer Schokoladenpudding mit Mango und Sauerrahmglace	17
Philadelphia-Cheesecake mit Pfirsich und Haselnussglace	17
Griessflammerie mit Kirschenragout und Amarenaglace	17
Tonka Bohnen Crema cotta , karamellisierte Bananen und Espresso granitée	17

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 Personen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen das Dessert alternativ auch als Buffet. Dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponenten wie zum Beispiel:

Tiramisu	Mini-Crèmeschnitte	Schokoladenmousse
Cheesecake	Schokoladen-Brownie	Profiterole mit Cafecreme
Crème Brûlée	Mini Karottenkuchen	Joghurtmousse
Fruchtsalat	Mini Zitronencake	Panna Cotta mit Beerencoulis

Buffetpreis pro Person 24

Fisch & Fleisch Deklaration:

Kalb – Schweiz	Saibling – Schweiz	✓ = Vegetarisch
Rind – Australien	Loup de mer – Frankreich	
Lamm – Neuseeland	Zander – Niederlande	
Geflügel – Frankreich/Schweiz	Jakobsmuscheln – USA	
Crevetten – Vietnam	Lachs – Schottland	
Räucheraal – Deutschland		