

Menuvorschläge

Hotel-Restaurant



Dornhaldestrasse 35
327 Heimberg
Tel. 033/ 437 12 16
info@roessli-heimberg.ch
www.roessli-heimberg.ch

Lieber Gast

Lassen Sie sich verwöhnen in unserem vielfältigen Haus

Ob im Restaurant bei Ihrem feinen Bankettmenu

Oder bei einem Kegelschub auf einer von unseren 4
vollautomatischen Kegelbahnen,

bei gemütlichen Minuten oder Stunden mit Freunden oder Kollegen
auf der Terrasse bei einem kühlen Glas Bier,

an der Bar mit Ihren Bankettgästen zum philosophieren,

oder im Hotel in den wunderschönen
Businesszimmern eine Nacht geniessen.

All dies ist bei uns möglich.
Nicht einfach nur, sondern speziell.....

Wir freuen uns, dass Sie zu uns kommen
Ihr Rössli-Team

Apéro zum selber zusammenstellen

Chipsli & Erdnüssli	pro Person	Fr.	1.50
Gemüsedip inkl. 3 Saucen	pro Person	Fr.	2.50
Rauchlachs mit Butter und Toastbrot	pro Stück	Fr.	3.80
Backpflaumen im Speckmantel	pro Stück	Fr.	2.50
Chäschüechli (hausgemacht)	pro Stück	Fr.	3.50
Trockenfleisch und Wildtrockenwurst	pro Person	Fr.	4.50
Tigercrevetten Spiessli mit Knobli an Sauerhalbrahm-Sauce	pro Stück	Fr.	4.50
Rückenspeck mit Bienenhonig und Züpfle	pro Person	Fr.	5.50
Canapé Lachs, Ei und Schinken	pro Stück	Fr.	2.50

Fruchtsäfte

Orangensaft, Tomatensaft und Mineralwasser à discretion	pro Person	Fr.	5.00
--	------------	-----	------

Mineralwasser Natur oder Süssgetränke

je 1 ½ Liter Fr. 12.50

Suure Most in der Bügelflasche (alkoholfrei)

½ Liter Fr. 5.50

Bowlen

Früchtebowle mit Alkohol	pro Person	Fr.	7.00
Früchtebowle ohne Alkohol	pro Person	Fr.	6.00

Weine

Weiss- Rot- oder Roséweine nach Ihrer Wahl

Stellen Sie Ihr Menu selber zusammen.

Sie können aus diversen Speisen selber ein Menu zusammenstellen nach Ihrer Wahl.

Die Preise für die Menufolge sehen Sie auf der nächsten Seite.

Wir erfüllen auch spezielle Wünsche. Fragen Sie einfach nach, wir helfen Ihnen gerne.

Die Preise werden je nach Wunsch angepasst.

Salate und Vorspeisen

- Bunt gemischter Blattsalat mit Kernen und Brotcroûtons mit unserem französischen Hausdressing
- Gemischter Salat nach Saison mit unserem französischen Hausdressing
- Terrine an einem Waldorfsalat mit Sauce Cumberland
- Hausgebeitzter Lachs mit Dillsenfauce, Butter und Toast

Suppen

- Frische Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli
- Tomatencremesuppe mit Cherry
- Sauerkraut-Senf Suppe
- Kartoffelsuppe mit Rauchwürstchen

Hauptgänge

- Suure Mocke
- Kalbsgeschnetzeltes an einer Estragon Sauce
- Rahmschnitzel (Schwein) an einer Pilzrahmsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
- Schweinefilet im Speckmantel
- Gebratene Maispoularden-Brust

Beilagen

- Spätzli
- Reis
- Pommes Frites
- Nudeln
- Rösti Krokette
- Kartoffelgratin
- Saison Gemüse

Dessert und Nachspeisen

- Parfait garniert nach Wahl, Erdbeer, Zwetschgen, Himbeer, Waldfrucht...
- Mousse hausgemacht mit Früchten garniert
- Meringue mit Vanilleglace und Rahm
- Gebrannte Creme hausgemacht
- Frischer Fruchtsalat mit Rahm
- Kuchen nach Wunsch

Preise

Hauptgang	Fr. 45.00
Vorspeise und Hauptgang	Fr. 52.00
Vorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 58.00
Suppe und Hauptgang	Fr. 50.00
Suppe, Hauptgang und Dessert	Fr. 56.00
Vorspeise, Suppe und Hauptgang	Fr. 58.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert	Fr. 65.00

Wichtige Informationen damit Ihr Anlass richtig gelingt

Ansprachen

Wenn Ansprachen und Darbietungen geschickt eingefügt werden, dann kommen sie erst richtig zur Geltung. Aus diesem Grund sollten diese geplant werden, so dass Sie und wir eine zeitliche Vorstellung des Ablaufs gewinnen und damit die Qualität der Speisen optimal gewährleistet werden kann.

Blumenschmuck und Dekoration

Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend erteilen wir „unserem“ Floristen gerne den Auftrag, Ihren Tisch mit frischen Blumen zu dekorieren. Preise nach Vereinbarung. Sollte Ihr Bankett im kleineren Rahmen stattfinden, schmücken wir Ihren Tisch gerne mit unserer hauseigenen Dekoration und Kerzen.

Bezahlung

Damit Sie sich an Ihrem Bankett- und Festtag nicht mit den Finanzen herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.

Getränke

Unser Weinangebot ist klein aber fein. Bier, Natur- und Süssgetränke sind in reichlichem Masse vorhanden. Sind Sie unsicher, welcher Wein zu Ihrem Gericht passt, beraten wir Sie gerne..

Menukarten

Wir drucken Ihnen kostenlos Menukarten mit dem Text nach Ihren Wünschen.

Parkplätze

Wir verfügen über hoteleigene Parkplätze für ca. 25 Personenwagen. Sollten diese nach Ihrer Meinung nicht reichen, bitten wir um eine Mitteilung damit wir einen geordneten Parkdienst organisieren können.

Teilnehmerzahl

Mindestens 10 Personen
Die uns drei Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für die Rechnungstellung können wir eine Toleranzgrenze von 10 % (Personenzahl) gewähren.

Übernachtung

Verschieben Sie den Heimweg doch auf Morgen und geniessen Sie die Nacht nach Ihrem Fest noch bei uns. Wir verfügen über 9 modern eingerichtete Doppelzimmer.

Weine und Menu

Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, ist das kein Problem. Wir verrechnen CHF 20.00 pro Flasche Zapfengeld.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren.

Andrea Thomi und Ihr Rössli-Team