

RESTAURANT - CLUB - PIZZERIA - EVENT LOKAL

MENUVORSCHLÄGE

Scharfen Ecken Pizzeria Fratelli Dancing RYVA

wir freuen uns
Ihr Gastgeber zu sein

online // www.ecken.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BANKETT-CHECKLISTE

Restraurant zum Scharfen Ecken - 4852 Rothrist - 062 794 13 20

Firma	Datum
Kontaktperson	
Adresse	Zeit
PLZ/Ort	Anlass
TELEFON	Personenzahl
E-MAIL	Kinder
	Besonderes

Raum:	Menu Nr.
Ablauf	
Apero	
Getränke	

Wein	weiss:	spezielle Wünsche / Bedürfnisse
	rot:	
Café	ja <input type="checkbox"/>	
Likör	ja <input type="checkbox"/>	

Bestuhlung	Zeiten:
	Apero
	Essen
	Pausen

Dekoration / Musik / Hilfsmittel	Dekor
	Menudruck ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>
	Text

Rechnungsadresse	Aufgenommen durch
------------------	-------------------

Apéro

Canapes - klein

Sellerie, Thon, Tatar, Salami

Schinken, Spargel oder Eier pro Stück Fr. 2.10

Rauchlachs pro Stück Fr. 3.–

Kalte Snacks

Gemüsedips pro Person Fr. 2.50

Kleine Biskuitröllchen mit Rauchlachsmousse pro Person Fr. 3.–

Röschen von Tête de Moine pro Person Fr. 2.50

Salzgebäck, Chips pro Schüssel Fr. 8.–

Warme Snacks

Schinkengipfeli - mini pro Stück Fr. 2.80

Chäschüechli - mini pro Stück Fr. 2.80

Minipizzas pro Stück Fr. 2.–

Pikante Poulet-Satay Spiessli pro Stück Fr. 2.50

Pane Tricolori – überbackenes Parisette Brot pro Schiffchen Fr. 9.50

Pizza gross – Belag nach Wahl – geschnitten Fr. 19.–

Elsässer Flammkuchen – geschnitten Fr. 17.–

kalte Vorspeisen

Carpaccio di Bresaola

Luftgetrocknetes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und schwarzem Pfeffer mariniert Fr. 19.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast Fr. 18.50

Melone mit Rohschinken Fr. 18.50

Crevettencocktail mit Melone Fr. 17.50

Hauspastete mit Sellerie-Apfelsalat und Cumberlandsauce Fr. 17.50

Salate

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Kernen	Fr. 7.–
Gemischter Salat	Fr. 9.–
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	Fr. 13.–
Salat «Scharfen Ecken» mit Kalbsleber und Champignons	Fr. 15.50

unsere Auswahl an Hausgemachten Dressings
French, Italienisch, Balsamico Vinaigrette, Himbeer-Weinessig und Joghurt

Warme Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gebratenen Kaninchenfiletstreifen an Balsamico-Nussöldressing	Fr. 17.50
Steinpilze mit Knoblauchkräuterbutter auf Toast	Fr. 19.50
Pochierte Lachstranche auf feinen Gemüsestreifen an Safransauce dazu etwas Wildreis	Fr. 23.50

Suppen

Klare Suppen	Rindskraftbrühe Royal, mit Eierstich	Fr. 9.50
	Rindskraftbrühe mit Sherry	Fr. 9.50
	Rindskraftbrühe mit Gemüseperlen und Morcheln	Fr. 11.50
Crèmesuppen	Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr. 8.50
	Karottensuppe mit rosa Pfeffer	Fr. 8.50
	Kürbiscresmesuppe mit Ingwer und Croutons	Fr. 8.50
	Pikante Currysuppe	Fr. 8.50
Spezialitäten	Hausgemachte Ochsenchwanzkraftbrühe	Fr. 12.50
	Doppelte Kraftbrühe mit Blätterteighaube	Fr. 11.50

Vegetarische Gerichte

Blätterteigpastetli mit Waldpilzragout

begleitet von frischen Gemüsen

Fr. 24.50

Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung auf feinem Ratatouille

auf Tomaten-Kräuterschaum

Fr. 23.50

Reichhaltiger Saisongemüseteller mit Rösti

Fr. 19.50

Hauptgerichte

Fisch

gebratenes Zanderfilet

mit Mandeln

Fr. 34.–

Lachsmedaillons vom Grill

auf Gemüsestreifen an Limonensauce

Fr. 38.–

Duo Livorno

Wolfsbarschfilet mit Kräutern auf der Haut gebraten
mit Riesencrevette und Zitronengrassauce

Fr. 39.50

Poulet

Poulardenbrust mit Spinat-Ricottafüllung

auf Balsamico-Kräuterjus

Fr. 32.50

Poulardenbrust mit Pistazien-Mandelkruste

auf grilliertem Gemüse

Fr. 36.50

Maispoulardenbrust mit Mango und Ananas

Curryrahmsauce und Wokgemüse

Fr. 34.50

Schwein

Schweineschulterbraten mit Rosmarin

dazu eine kräftige Portoweinsauce

Fr. 28.50

Schweinefilet im Blätterteigmantel

mit Trüffelsauce

Fr. 39.50

Cordon Bleu vom Schweinerücken

mit feinem Hinterschinken und reifen Gruyere Käse

Fr. 32.50

Schwein

Schweinefilet Medaillons – 3 Stück

dazu eine kräftige Portoweinsauce	Fr. 37.50
mit Pfefferrahmsauce	Fr. 38.50
mit Morchelrahmsauce	Fr. 40.50

Aargauer Braten

Schweinerückenbraten mit Zwetschgenfüllung	Fr. 32.50
--------------------------------------------	-----------

Schweinesteak vom Grill 200g

mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter	Fr. 33.50
-----------------------------------------	-----------

Saltimbocca vom Schweinerücken

mit Marsalajus	Fr. 31.50
----------------	-----------

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

mit Pilzen und Weissweinrahmsauce	Fr. 39.50
-----------------------------------	-----------

Kalbsschulterbraten

mit gebratenen Pilzen und Portweinrahmsauce	Fr. 37.50
---------------------------------------------	-----------

Kalbssteak Förster Art

mit feinen Steinpilzen	Fr. 46.–
------------------------	----------

Kalbskarree am Stück gebraten

mit Eierschwämmen oder leichter Senfrahmsauce	Fr. 48.–
-----------------------------------------------	----------

Rind

Saftiger Rindsschmorbraten Grossmutter Art

mit Speckwürfeln, Pilzen und kleinen Gemüsen dazu servieren wir hausgemachte Butterspätzli oder Kartoffelpüree	Fr. 37.–
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Entrecôte vom Grill 300g

Zartes Entrecôte rosa grilliert – Pfeffersauce oder Kräuterbutter	Fr. 45.50
-------------------------------------------------------------------	-----------

Rindsfilet Würfel Stroganoff

mit sämiger Paprikarahmsauce, Pilzen und Essiggurken	Fr. 42.50
------------------------------------------------------	-----------

Roastbeef Englisch gebraten – am Stück

mit Sauce Bearnaise	Fr. 45.–
---------------------	----------

Rindsfiletmedaillon – 200g

Sauce nach Wahl oder Kräuterbutter	Fr. 48.50
Pfeffersauce – Sauce Bearnaise – Barolo-Morchelsauce	

Ganzes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten

mit Bearnaise oder Rotwein-Morchelsauce	Fr. 51.50
-----------------------------------------	-----------

Sofern nicht anders vermerkt ist allen Gerichten eine saisonale Gemüsebeilage -4 verschiedene Gemüse und eine Stärke Beilage nach Ihrer Wahl im Preis inbegriffen.

Beilagen	Kartoffelkroketten	Pommes Frites	Kartoffelgratin
	Salzkartoffeln	Rösti	Kartoffelstock
	Trockenreis	Weissweinsrisotto	
	Hausmachernudeln	Butterspätzli	
	pro zusätzliches Gemüse		Fr. 2.50
	Nachservice Stärkebeilage		Fr. 2.50
	Nachservice Fleisch		Fr. 5.–

Buffet

Vielleicht ziehen Sie ein **Buffet** dem traditionellen Service vor. Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten **ab 30 Personen** an:

Erlesene Spezialitäten für ein kaltes Buffet

oder

eine Vielfalt von Gerichten aus der warmen- und kalten Küche

oder

ein bodenständiges Bauernbuffet

Der Fantasie und den Möglichkeiten sind fast keine Grenzen gesetzt!

Der Richtpreis pro Person liegt zwischen Fr. 70.– und Fr. 140.–

Für ein Buffet werden Sie direkt durch unseren Küchenchef beraten.



Fondue Chinoise

grosses Buffet mit allen Beilagen «à discrétion»

200 g Fleisch pro Person Fr. 41.50

Gestalten Sie Ihr Fondue nach Ihrem Geschmack:

Glasnudeln	pro Topf	Fr. 3.–
Wurzelgemüse im Mongolentopf	pro Topf	Fr. 5.–
Fisch	pro Person	Fr. 8.–
Crevetten	pro Person	Fr. 8.–
Pouletfleisch	pro Person	Fr. 6.50
Pferdefleisch	pro Person	Fr. 6.50
Gebratener Reis	pro Person	Fr. 5.50

Menu Chinoise

Bunter Salat nach Art des Hauses mit
Sprossen und Croutons

Fondue Chinoise - Mongolentopf mit Rindfleischbrühe und Chinapilzen

Reichhaltiges Beilagenbuffet mit Früchten und Gemüse

Pommes Frites und Basmatireis, „Knolibrot“

6 verschiedene Saucen

3 verschiedene Desserts zur Auswahl

Fr. 51.50 pro Person

Menus mit 3 Gängen

Variante 301

kleiner Salat nach Art des Hauses
mit Sprossen und Croutons

Truthahnbrustbraten mit Rosmarin
Kartoffelstock

buntes Gemüse vom Markt

„brönnti Creme“ nach Grosi's Art

Fr. 44.50

Variante 302

Variation vom Lachs

Salatstrauss an Balsamico-Nussvinaigrette

Pouladernbrust mit Spinat-Ricottafüllung
und Thymianjus auf mediterranem Schmorgemüse

Carnaroli Weissweinsrisotto

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr. 48.50

Variante 303

kleiner Salat nach Art des Hauses
mit Sprossen und Croutons

Kalbsschulterbraten mit Pilzsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Vanilleparfait mit Rhabarberschaum und Früchten

Fr. 48.50

Variante 304

kleiner Salat nach Art des Hauses
mit Sprossen und Croutons

Rindshuftwürfel Stroganoff
mit pikanter Paprikarahmsauce
buntes Gemüse und Trockenreis

Hausgemachtes Tiramisu

Fr. 48.50

Variante 305

Kürbisschaumsuppe mit Ingwer

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise

Kartoffel-Lauchgratin

Buntes Saisongemüse

Schokoladenkuchen mit lauwarmen Waldbeeren und Vanilleeis

Fr. 54.50

Sämtliche Menus können kombiniert werden – der Preis richtet sich nach der Hauptgangkomponente

Menus mit 4 Gängen

Menuvorschlag 401

kleiner Salat nach Art des Hauses
mit Sprossen und Croutons

Pochierte Lachstranche auf Gemüsestreifen
mit Limonenschaum

Saltimbocca vom Kalb an Marsala-Sauce
Safranrisotto

buntes Gemüse vom Markt

„brönnti Creme“ nach Grosi's Art

Fr. 68.50

Variante 402

Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce

Kürbissuppe mit Curry

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Buntes Saisongemüse

Hausgemachhtes Himbeersorbet mit Prosecco

Fr. 72.50

Variante 403

Variationen vom Rauchfisch
Meerrettichsauce und Toast

Kraftbrühe mit Blätterteighaube und kleinen Gemüsen

Kalbrückenbraten mit Estragonsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Dessertteller Scharfen Ecken

Fr. 78.50

Sämtliche Menus können kombiniert werden – der Preis richtet sich nach der Hauptgangkomponente

Dessert

Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 9.–
Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 9.–
Coupe Maison	Fr. 9.–
Vanilleparfait mit Rhabarberschaum und Früchten	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr. 9.50
Zimtparfait mit Zwetschgenmousse	Fr. 12.50

Fragen Sie nach unseren Saisonspezialitäten!

Hinweise / allgemeine Geschäftsbedingungen

Unser kulinarisches Versprechen

Wir zaubern Ihr Bankettmenü aus den frischesten Zutaten des Marktes. Dabei legen wir großen Wert darauf, regionale Erzeuger und lokale Delikatessen zu unterstützen. Unsere Experten stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, um das perfekte Menü für Ihr Event zu planen.

Für Gruppen ab 15 Personen bieten wir maßgeschneiderte Bankettmenüs an. Wir freuen uns auf Ihre Auswahl eines einheitlichen Menüs, wobei wir selbstverständlich auch eine vegetarische Option anbieten. Für kleinere Gruppen bis zu 15 Personen besteht die Möglichkeit, direkt vor Ort à la carte zu wählen.

Allergikerfreundliche Küche

Bitte teilen Sie unserem Team ihre speziellen Bedürfnisse mit. Auf Wunsch prüft unser Küchenchef gerne, ob weitere Gerichte an Ihre Allergiebedürfnisse angepasst werden können.

Vegetarische Vielfalt

Für unsere vegetarischen Gäste stellen wir gerne eine saisonale Auswahl aus unserer Standardkarte zusammen. Bei einer größeren Anzahl vegetarischer Gäste können Sie aus unserer Bankettdokumentation ein passendes Menü zusammenstellen.

Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der zu den Gerichten passenden Weine aus unserem Weinkeller.

Menudruck

Wir drucken Ihr Menu mit dem von Ihnen gewünschten Titel. Vorlagen oder Logos können Sie uns in digitaler Form zustellen. Pro zwei Personen drucken wir kostenlos je ein Menu s/w. Farbkopien für Menus kosten Fr. 2.00/Menukarte.

Blumen

Die Blumendekorationen bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag & nach Ihren Wünschen bei unserem Floristen. Verrechnung gemäss Angaben des Floristen.

Hotelzimmer

Wir bieten leider keine Übernachtungsmöglichkeiten an. Falls gewünscht stellen wir Ihnen gerne den Kontakt zu den regionalen Hotels her.

Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle unsere Preise sind Netto-Preise & beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.

Zahlungskonditionen

Unsere Leistungen sind innert 14 Tagen netto, zahlbar.

Gästezahl

Wir freuen uns auf Ihr bevorstehendes Fest und möchten sicherstellen, dass alles reibungslos verläuft. Um dies zu gewährleisten, bitten wir Sie, uns die **endgültige Anzahl der Teilnehmenden bis spätestens zwei Wochen vor dem Event** mitzuteilen. Wir verstehen, dass kleine Änderungen unvermeidlich sind, daher akzeptieren wir eine Abweichung von bis zu **20%** der ursprünglich gemeldeten Personenzahl.

Diese Zahl dient als Basis für unsere Vorbereitungen, einschließlich Einkauf, Produktion und Personalplanung, und wird auch für die Rechnungsstellung herangezogen. **48 Stunden vor dem Event** ist eine Feinabstimmung möglich, wobei wir eine Abweichung von bis zu 5% der zuletzt bestätigten Anzahl tolerieren.

Für den Fall, dass Gäste nicht erscheinen (No-Shows): Bitte beachten Sie, dass No-Shows unvorhersehbare Auswirkungen auf die Planung haben können. Sollten Gäste ohne vorherige Ankündigung nicht erscheinen, müssen wir leider die Kosten für die nicht in Anspruch genommenen Leistungen in Rechnung stellen. Wir empfehlen daher, uns über mögliche Änderungen so früh wie möglich zu informieren.

Zusatzleistungen die wir Ihnen kostenlos offerieren

- Freier Eintritt in unser Dancing, auf Wunsch eine eigene Bar (ab 50 Personen)
- Direkter Zugang vom Saal in unser Dancing
- Falls benötigt Beamer, Hellraumprojektor und Leinwand
- Ausreichend Gratis-Parkplätze