

LA PINTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

KULINARISCHE BANKETT VORSCHLÄGE

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere kulinarischen Bankettvorschläge, welche speziell für Sie erarbeitet werden. Bei Fragen oder speziellen Wünschen zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Auf Ihre individuellen Vorlieben gehen wir gerne ein.

Unsere Menüvorschläge sind Vorschläge und sollen Ihnen eine Idee unserer Küche sowie des zu berechnenden Budgets geben. Die einzelnen Speisen aus den verschiedenen Menüs können individuell zusammengestellt und nach Absprache mit dem Küchenchef leicht abgeändert werden. Die Anzahl Gänge kann von Ihnen frei bestimmt werden. Der definitive Menüpreis richtet sich nach den gewählten Gängen und der Anzahl der Gänge.

Mit Vergnügen empfangen wir Sie persönlich für eine individuelle Besprechung des Menüs.

APERITIF

Vertrauen Sie uns, lassen Sie sich von unseren Kreationen überraschen und geniessen Sie Ihren Aperitif in unserem Restaurant. Unser Häppchenangebot besteht aus internationalen, nationalen sowie regionalen Spezialitäten. Unter Berücksichtigung der Saison legen wir besonderen Wert auf Abwechslung, Harmonie und Qualität der Speisen. Ob Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte oder innovative Kombinationen, wir lassen Ihren Aperitif zu einem kulinarischen Highlight werden. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre persönlichen Vorlieben.

2 kalte Häppchen 2 warme Häppchen	pro Person CHF 32.-
3 kalte Häppchen 3 warme Häppchen	pro Person CHF 48.-
4 kalte Häppchen 4 warme Häppchen	pro Person CHF 64.-
5 kalte Häppchen 5 warme Häppchen	pro Person CHF 80.-
warme und kalte Häppchen à discrétion	pro Person CHF 150.-

LA PINTE DU VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

MENU 1

Mesclun-Kräutersalat mit gebackenen Brotchips

Saltimbocca von der Maispoularde und Gartenkräuter-Risotto

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille

CHF 72.- pro Gast

MENU 2

Marinierter Büffelmozzarella mit Burrata Creme, Basilikum und lauwarmen Tamarillos

Tagliata vom Rinds Entrecote mit geschmorten Datterinotomaten und mariniertem Ruccola

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille

CHF 98.- pro Gast

MENU 3

Rindstartar mit Tomaten Trüffelvinaigrette marinierter Brunnenkresse und Focaccia

Duo vom Bündner Lachs mit Mandeln, Romanesco, Passionsfrucht und Basilikum

Variation von der Felchlin Schokolade mit Erdbeer, Mascarpone und schwarzem Pfeffer

CHF 116.- pro Gast

MENU 4

Hausmarinierter Lachs mit Avocado Sesam und Orange

Karotten Mandel Lassi mit Kaninchentartar, eingelegten Karotten und Roiboos

Gebratener Kalbsrücken mit Spargel, Kartoffel Trüffelkrokette und Jus

Mango Pannacotta mit Kokos und Limette

CHF 125.- pro Gast