

Gastronomisches Angebot Hotel Geissflue





WILLKOMMEN

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Sehr geehrte Gäste

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige gastronomische Ideen und Vorschläge zusammengefasst.

Wir freuen uns darauf, die Details für Ihren individuellen Anlass mit Ihnen zu planen damit Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen.

Freundliche Grüsse

Ihr Hotel Geissflue Team



BEGRÜSSUNGSKAFFEE

Kaffee / Espresso / Tee & Gipfeli, Mineralwasser mit und ohne
Kohlensäure, Orangensaft 7.00

ZÜNIPAUSE

Kaffee / Espresso / Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Orangensaft, Laugenbrezel, Mini Muffins und Fruchtkorb 9.80

ZVIERIPAUSE

Kaffee / Espresso / Tee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Orangensaft, Mini Süßgebäck, Schoggistängeli und Fruchtkorb 9.80



**FINGERFOOD
AB 10
PERSONEN**

HÄPPCHEN AB 10 PERSONEN

- Rohschinken mit Melone
- Rauchlachs und Meerrettichschaum
- Crostinis mit schwarzer und grüner Olivenpaste
- Schinken mit Spargelspitzen
- Grissini mit Rohschinken
- Schinkengipfeli
- Fleischbällchen mit Chili - Tomatensauce
- Pouletflügeli sweet & sour
- Pizza Rustica mit Thon und Zwiebeln
- Gemüse - Involtinis mit Mozzarella
- Gemüse mit Quarkdipp

Wir empfehlen pro Person ca. drei Häppchen zum
Aperitif.

Pro 10 Stück 25.00

STEBÜFFET AB 10 PERSONEN

- Diverse Canapés auf halbem Toast
- Kleine Käseplatte
- Schweinefleisch mit Tzatziki-Sauce
- Pouletspiesse Tandoori
- Dreierlei Salate
- Vegetarische Quinoa-Bällchen mit Joghurt-Minze
Sauce
- Rindfleischbällchen Chili – Tomatensauce
- Verschiedene Minibrötli
- Frischer Fruchtsalat
- Diverse Minipatisserie

Pro 10 Stück 30.00

Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern

Pro 10 Stück 35.00



MENÜS MIT FLEISCH AB 5 PERSONEN

Bestellungen ab 5 Personen

MENÜ 1

Steinpilz-Ravioli mit Broccoliröschen
•••

Lammrückenfilet mit Rosmarinjus
Kartoffelküchlein
Saisongemüse
•••

Calvadosapfel mit Vanilleglacé

Ab 5 Personen p.P. 36.00

MENÜ 2

Grüner Salat mit Speck und Croûtons
•••

Entrecôte mit Kräuterbutter
Williamskartoffeln
Gemüsebouquet
•••

Fruchtsalat mit Glacé

Ab 5 Personen p.P. 39.50

MENÜ 3

Bunter Rohkostsalat auf Eisbergsalat
an Balsamico – Olivenöl - Dressing
•••

Schweins-Saltimbocca
Weissweinsrisotto
Gemüsebouquet
•••

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Ab 5 Personen p.P. 32.50

MENÜ 4

Kopfsalatherzen mit Cherry-Tomaten und
Kräutern
•••

Kalbsschnitzeli mit Morchelsauce
Nüdeli
Saisongemüse
•••

Coupe Maison

Ab 5 Personen p.P. 38.50

MENÜ 5

(SERVIEREN WIR IM HERBST)

Gemischter Blattsalat mit sautierten Waldpilzen
•••

Rehgeschnetztes Hubertus
Preiselbeerbirne mit Rotkraut
Butterspätzli
•••

Coupe Nesselrode

Ab 5 Personen p.P. 39.00



MENÜS
MIT FISCH AB
5 PERSONEN

Bestellungen ab 5 Personen

MENÜ 6

Bunter Salat

•••

Gebratene Salmtranche an Schnittlauchsauce

Wildreis

Blattspinat

•••

Fruchtsalat

Ab 5 Personen

p.P. 36.00

MENÜ 7

Wildpastete mit Cumberland-Sauce, garniert mit
Salaten

•••

Zanderfilet auf Lauchbett

garniert mit Eierschwämmchen

Kartoffelgaletten mit Kastanien

Wirsingköpfler

•••

Crêpes Normandie

(mit Apfelwürfel, Calvados und Vanilleglacé)

Ab 5 Personen

p.P. 38.50



MENÜS
VEGETARISCH
AB 5
PERSONEN

Bestellungen ab 5 Personen

MENÜ 8

Gemüseravioli mit sautierten Steinpilzen

•••

Gemüse im Käse Eimantel mit Tomatenspaghetti

•••

Orangensalat mit Pfefferminze

Ab 5 Personen

p.P. 27.50

MENÜ 9

Gemischter Salat

•••

Gebratene Tofuwürfel auf Gemüsebett mit
Koriander Joghurtsauce

•••

Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé

Ab 5 Personen

p.P. 32.50

MENÜ 10

Tortelloni mit Knoblauch und Peperoncini

•••

Gebratene Seitanstreifen (Bio Produkt aus
Weizengluten) mit grüner Currysauce und
Asiatischem Gemüse

•••

Caramelköppli mit Fruchtgarnitur

Ab 5 Personen

p.P. 32.50



SELBST- BEDIENUNG AM MITTAG

Tagesteller:

In unserer Cafeteria Piazza bieten wir Ihnen täglich zwischen 12.00 Uhr und 13.30 Uhr drei verschiedene Tagesteller zum Preis von 19.50 an.

Extras:

Tagessuppe	2.70
Blattsalat	2.80
Tagesdessert	2.80

Mit Bedienung verrechnen wir zusätzlich 10.00 pro Person



GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Kaffee creme, Espresso	3.20
Tee	3.20

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1.00 3.50
Karaffe Orangensaft	1.00 4.50
Karaffe Apfelsaft	1.00 5.50

PET Flaschen

Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Rivella rot	
Rivella blau	0.50 2.50

BIERE

Clausthaler alkoholfrei	0.30 3.80
Feldschlösschen, 4 % Vol.	0.33 4.50

WEISSWEINE

Epesses, 11 % Vol.	0.25 9.50
Epesses, 11 % Vol.	0.50 19.00
Aquilae Catarratto – Inzolina, 11 % Vol.	0.75 28.80

ROTWEINE

Pinot Noir du Valais, 12 % Vol.	0.25 9.00
Pinot Noir, Salgesch, 12 % Vol.	0.50 20.00
Dôle, Vin du Valais, 12 % Vol.	0.50 18.00
Aquilae Nero d'Avola, 14 % Vol.	0.75 30.00

SPIRITUOSEN

Grappa di Brunello di Montalcino, Villa Colonna, 43 % Vol.	2 cl	7.00
---	------	------



KONDITIONEN

BESTELLUNGEN

Für grosse Veranstaltungen, Aperitifs und Bankette ab 30 Personen bitten wir Sie spätestens drei Wochen im Voraus zu bestellen. Für Kaffeepausen und kleine Anlässe bitten wir Sie fünf Tage im Voraus zu bestellen. Die definitive Personenzahl teilen Sie uns bitte bis 48 Stunden vor dem Anlass mit. Ansonsten erlauben wir uns, die bestätigte Personenzahl in Rechnung zu stellen.

FLEISCHDEKLARATION

Unser Fleisch und deren Erzeugnisse stammen aus folgenden Produktionsländern:

Rind, Kalb, Schwein	Schweiz
Geflügel	Frankreich
Lamm	* Neuseeland
Haarwild (Zucht)	Neuseeland

* kann mit Hormonen / Antibiotika erzeugt worden sein.

BLUMENDEKORATION

Kein Anlass ohne Blumen! Selbstverständlich können Sie bei uns auch Blumendekorationen bestellen. Angebote und Preise erhalten Sie auf Anfrage!

MEHRWERTSTEUER

Sämtliche angegebenen Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und in CHF ausgewiesen.

KONTAKTADRESSE

Hotel Geissflue
5017 Barmelweid

Telefon	062 857 20 57
Telefax	062 857 27 37
E-Mail	hotel@barmelweid.ch

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.