

Bankett- Dokumentation



Panorama-Restaurant Alpenblick 8340 Hinwil

Fam. E. und R. Luginbühl-Schärer
Ringwilerstr. 32
8340 Hinwil

Tel. 044 937 32 61
www.alpenblick-hinwil.ch
alpenblick.hinwil@bluewin.ch

Unsere Öffnungszeiten

**Geöffnet auf Anfrage für Bankette ab 8 bis maximal 20 Personen
an allen Wochentagen.**

Sehr geehrter Gast.

Wir heissen Sie ganz herzlich willkommen im Panoramarestaurant Alpenblick, Hinwil. Es freut uns ausserordentlich, dass Sie sich für unseren Betrieb interessieren. Sollten Sie sich entscheiden Ihr Fest bei uns zu organisieren, versichern wir das Beste zu tun, damit Ihr Anlass in unvergessener Erinnerung bleiben wird.

Nachfolgend finden Sie nebst Menuvorschlägen auch alles Wissenswerte zur Planung Ihres Festes.

Sollten Sie weitere Fragen haben stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

Bis es soweit ist, gibt es jedoch noch einige Abklärungen zu treffen.

Verschiedene Abmachungen

Anzahl Teilnehmer

- Die Menuvorschläge basieren auf einer Kalkulation von 10 Personen.
- Die **drei Tage** vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich und wird auch so verrechnet.

Kinder

- Für Kinder können wir für fast alle Menus eine halbe Portion zubereiten. Spezielle Kindermenüs finden Sie unter: „Die Kinder-Menüs“

Menukarte

- Auf Wunsch drucken wir Ihnen gerne eine einfache, von uns gestaltete Menukarte mit einem Text wie z.B. „Taufeessen für Claudia“ oder „Feier zum 80. Geburtstag“. Dies bieten wir als Dienstleistung gratis an.

Blumen

- Eine einfache Tischdekoration ist im Menupreis inbegriffen.
- Grössere, spezielle Dekorationen mit Frischblumen stellen wir selber her oder lassen Sie von einem Floristen anfertigen. **Wir bitten Sie diese Dekorationen auf jeden Fall bar zu bezahlen.**
- Selbstverständlich können Sie Dekorationen auch mitbringen. Besprechen Sie jedoch Art und Grösse mit Frau Luginbühl. (Bestuhlungsart!)

Polizeistunde

- Normale Polizeistunde ist 24 Uhr. Auf Wunsch kann die Polizeistunde bis 2 Uhr verlängert werden.
- **Kosten:** Verlängerungsgebühr: Fr. 200.00. Unkostenbeitrag für Verlängerung pro angebrochene Stunde: Fr. 150.00.

Zahlungsbedingungen

- **Im Prinzip erwarten wir Barzahlung.**
- Wir akzeptieren keine Kredit- oder Debitkarten.
- Auf speziellen Wunsch Zahlung per Rechnung / EZS möglich. Zahlbar innert 10 Tagen.

Achtung: Preise sind nur bis 31. Dezember 2020 verbindlich.

Einige allgemeine Hinweise

In unseren Räumlichkeiten können wir für Bankette bis 20 Personen Platz anbieten.

- Wir servieren keine à la carte-Gerichte und -Desserts.
- Menuzusammenstellung und Verfügbarkeit freibleibend.
- Preise in Schweizer Franken.
- Preisänderungen vorbehalten.
- Die vorliegenden Menus servieren wir ab 8 Personen.
- Es sollten Einheitsmenüs für alle Gäste bestellt werden. (Ausnahme: Kindermenüs, Végétarische Gerichte)
- Menüänderungen werden separat verrechnet.
- Gerne sind wir bereit, Sie mit einfachen Menuvorschlägen als Teller-Menu zu beraten.
- Eine definitive Reservation für Bankette zwei Wochen vor dem Anlass.
- Wir bitten Sie die definitiven Menüs **eine Woche** vor dem Essen bekannt zu geben, sowie die genaue Personenanzahl drei Tage davor.
- Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch entsprechende saisonale Artikel, wie zum Beispiel Wildgerichte im Herbst.
- Soweit möglich offerieren wir auch ein von Ihnen zusammengestelltes Menu.
- Bestellen Sie Ihren gewünschten Wein aus unserem Sortiment frühzeitig, da nicht alle in grossen Mengen vorhanden sind.
- Für alle weiteren Getränke, bitten wir Sie diese im Voraus zu bestellen, da wir nur eine kleine Auswahl ständig verfügbar haben.

Unsere Öffnungszeiten

- **Unser Lokal ist nicht permanent geöffnet.**
- **Geöffnet auf Anfrage für Bankette ab 8 bis maximal 20 Personen an allen Wochentagen.**
- **Für Terminabsprachen und Besichtigung der Räumlichkeiten erreichen Sie uns immer unter Telefon: 044 937 32 61. Am Besten am Abend ab 17 Uhr.**

Kontakt

Panoramarestaurant Alpenblick, Ringwilerstrasse 32, 8340 Hinwil
Fam. E. und R. Luginbühl-Schärer, Betriebsinhaber
www.alpenblick-hinwil.ch
alpenblick.hinwil@bluewin.ch
Telefon: 044 937 32 61

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen

Ihre Gastgeber

**Elisabeth und Rolf
Luginbühl-Schärer**

Vorschläge zum Aperitif

Getränke

Preise nach Verbrauch beziehungsweise pro Portion analog unserer Getränkekarte.

- *Traditionelle Aperitifs (Cynar, Campari, Rossi, Martini rot und weiss pro Portion.*
- *Orangenjus, Mineralwasser.*
- *Einsiedler Lagerbier im Offenausschank.*
- *Spritziger Weisswein aus unserem aktuellen Sortiment.*
- *Ein Glas Sekt Mauler brut.*
- *Kir Royale (Schweizer Sekt von Mauler, Môtiers mit einem Schuss Cassislikör.*

Gebäcke, Snacks, Fingerfood

Nüssli, Chips, Salzstengel	pro Pers.	2.00
Grissini mit Rohschinken oder Bündnerfleisch umwickelt	pro Stück	0.80

Auf Wunsch können wir Ihnen verschiedenes Apéro-Gebäck, wie kleine Käseküchlein, Schinkengipfel, Lauchstrudel, Fleischstrudel etc. nach Aufwand und Verbrauch anbieten.

Menuvorschläge

Kalte Vorspeisen

<i>Kleiner Bündnerteller (Rohschinken und Bündner Trockenfleisch)</i>	13.00
<i>Toggenburger Mostbröckli mit rustikalem Brot und Butter</i>	14.00
<i>Melonenschnitze mit Rohschinken (Sorte je nach Saison)</i>	15.00

Warme Vorspeisen

<i>Tortelloni mit Spinat-Quark-Füllung auf Tomatencoulis, mit geriebenem Käse und Butter.</i>	15.00
<i>Pilzragout an leichter Rahmsauce mit Trockenreis.</i>	15.00
<i>Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise oder mit geriebenem Käse und Butter. (Nur Saison)</i>	Preis nach Marktlage Fr. 15.00 bis 18.00

Diese Vorspeisen können Sie beliebig zu nachfolgenden Menus dazu kombinieren.
Kalt oder warm. Oder kalt und warm.

Bei mehrgängigen Menus empfiehlt es sich ein kleines Fruchtsorbet zur Auflockerung einzuschieben

Sorte je nach Saison	5.50
Mit Alkohol	+ 1.50

Menu Nr. 1 Fr. 49.00

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat (5 Sorten)

*Geschnetzeltes Schweinefleisch „Zürcherart“
(Mit Champignons an Rahmsauce)*

Hausgemachte Eierspätzli

*Hausgemachtes Carameltöpfli mit Rahm
Gebäck*

Menu Nr. 2 Fr. 50.00

Tessiner Gemüsesuppe

Gemischter Salat (5 Sorten)

*Piccata vom Schweinsnierstück mit Schinkenstreifen und Champignons
Butterspaghetti, Tomatensauce*

*Gebrannte Crème Grossmutterart mit Rahm
Gebäck*

Menu Nr. 3 Fr. 50.00

Währschafte Bündner Gerstensuppe

Bunter Blattsalat

*Schweinsbraten vom Nierstück im Jus
Kartoffelgratin*

Gemüse garnitur (3 Sorten)

*Coupe Romanoff (Frühling und Sommer)
(Vanille- und Erdbeerglacée mit Erdbeeren)*

*Coupe Nesselrode (Herbst- und Winter)
(Vanilleglacée, Méringue-Stückchen, Vermicelle, Schlagrahm)*

Gebäck

Menu Nr. 4 Fr. 52.00

Luftige Bärlauch-Crèmesuppe

Bunter Blattsalat

*Kalbsbraten von der Schulter mit Pilzen garniert
Kartoffelgratin*

Gemüse garnitur (3 Sorten)

*Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille prune
Gebäck*

Menu Nr. 5 Fr. 54.00

Spargelcrèmesuppe mit Schlagrahmhaube

Bunter Blattsalat

*Rinds-Schmorbraten an feiner Rotweinsauce,
garniert mit Speckstreifen und Pilzen*

Kartoffelstock

Gemüse garnitur (3 Sorten)

Meringue glacée

*(Erdbeer- und Vanilleglacée, hausgemachte Méringueschale und Schlagrahm.)
Gebäck*

Menu Nr. 6 Fr. 55.00

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli

Bunter Blattsalat

Saltimbocca vom Kalbsschnitzel (Mit Salbeiblatt und Rohschinken belegt)

Safran-Risotto

Gemüse garnitur (3 Sorten)

Orangen-Parfait-Glacée mit Orangenlikör

Gebäck

Menu Nr. 7 Fr. 50.00 / mit Kalbsschnitzel : Fr. 55.00

Bouillon mit Gemüse einlage

Bunter Blattsalat

Schweinssteak oder Kalbsschnitzel an Champignons-Rahmsauce

Trockenreis

Gemüse garnitur (3 Sorten)

Coupe Danemark

Gebäck

Menu Nr. 8 Fr. 60.00

Gemüsesuppe Gärtnerinart

Bunter Blattsalat

Schweinsfilet am Stück gebraten, mit leichter Morchelrahmsauce

Hausgemachte Eierspätzli

Gemüse garnitur (3 Sorten)

Apfelsorbet mit einem Schuss Calvados

Gebäck

Menu Nr. 9 Fr. 66.00

Luftige Bärlauchcrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Roastbeef englisch gebraten

Béarnaise-Sauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur (3 Sorten)

Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka

Gebäck

Fleischlose Hauptgerichte

(Eignen sich als Ersatz eines Hauptgerichtes mit Fleisch)

Gemüseteller

Mindestens 6 Sorten Gemüse. Serviert mit einer Sättigungsbeilage des entsprechenden Menus.

26.00

Tortelloni „Zia Theresa“

Tortelloni mit Spinat-Quark-Füllung, auf Tomatencoulis, mit geriebenem Käse und Butter.

24.00

Pilzragout „Forestière“

Verschiedene Pilze an leichter Rahmsauce, serviert mit Butternudeln.

24.00

Für die kleinen Gäste – unser Angebot für Kinder

Sie können alle hier vorgeschlagenen Menus als halbe Portion für Kinder bestellen.

Für Kinder immer beliebt...

Schweinsschnitzel paniert mit Bratkartoffeln

(Wir können keine Pommes frites servieren. Wir haben keine Friteuse.)

17.00

Spaghetti Napolitaine oder Bolognaise

16.00

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln

19.00

Tortelloni mit Spinat-Quark-Füllung auf Tomatensauce

17.00