

# STADTSAAL BANKETT MENÜS

Herzlich Willkommen

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack anpassen können.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs – telefonisch oder bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Bitte teilen Sie uns zudem mit, wie viele vegetarische oder vegane Gäste erwartet werden und ob Allergien oder Unverträglichkeiten zu berücksichtigen sind.  
So können wir Ihr Menü optimal auf alle Gäste abstimmen.

Weitere Gerichte, die Sie in Ihr Menü integrieren können, senden wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihr Wunschmenü für Ihren Anlass gestalten.

Ihr Lagerhaus Team

Kontaktperson: Mae Alcantara

E-Mail: [info@restaurantlagerhaus.ch](mailto:info@restaurantlagerhaus.ch)

Telefon: 071 223 70 08



# MENÜ CLASSIC

## **Apéro**

Oliven, Blätterteiggebäck und Grana Padano

\*\*\*\*\*

## **Marktsalat**

Bunter Blattsalat an unserem Hausdressing, mit saisonalem Gemüse und geröstetem Knoblauchbrot

\*\*\*\*\*

## **Hauptgang**

Huft vom Rind aus der Schweiz (220g)  
auf dem Buchenholzgrill, am Stück zubereitet und mit  
hausgemachter Kräuterbutter serviert

*Nachservice ist für uns eine Selbstverständlichkeit und ist im Preis einkalkuliert.*

## **Vegetarischer Hauptgang**

Gefüllte Zucchini al forno mit Feta überbacken

serviert mit

## **Beilagen Empfehlung**

Saison Prosecco Risotto aus dem Grana Padano und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

## **Hausgemachte Desserts vom Buffet (ab 30 Personen)**

Tiramisù, helles und dunkles Schokoladenmousse, Parfait,  
Panna Cotta, Sorbets, Crema Catalana, Schokoladenküchlein, etc.

*Das Dessertbuffet kann je nach Saison etwas abweichen.*

## **Preis pro Person:**

*Fleischmenu CHF 87.–*

*Vegimenu CHF 65.50*

*exkl. Getränke, inkl. MwSt.*



# **MENÜ II**

## **Grüner Salat**

bunter, saisonaler Blattsalat an unserem Hausdressing

\*\*\*\*\*

## **Hauptgang**

Entrecôte vom Rind aus der Schweiz (220g)

auf dem Buchenholzgrill, am Stück zubereitet und mit hausgemachter Kräuterbutter serviert

*Nachservice ist für uns eine Selbstverständlichkeit und ist im Preis einkalkuliert.*

## **Vegetarischer Hauptgang**

Grillkäse an Kräutermarinade

serviert mit

## **Beilagen Empfehlung**

Saison Prosecco-Risotto aus dem Grana Padano und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

## **Hausgemachtes Dessert**

Mousse au Chocolat

## **Preis pro Person:**

*Fleischmenu CHF 73.—*

*Vegimenu CHF 46.50*

*exkl. Getränke, inkl. MwSt.*



# **MENÜ III**

## **Apéro**

Crostini Misti (Tomate und Avocado)

\*\*\*\*\*

## **Ein Zusammenspiel von Feld und Grill**

Pulpo, zarter Tintenfisch vom Buchenholzgrill,  
auf einem Fenchel-Wasabi-Salat

\*\*\*\*\*

## **Hauptgang**

Filet vom Rind aus der Schweiz (220g)  
auf dem Buchenholzgrill, am Stück zubereitet und  
mit hausgemachter Kräuterbutter serviert

*Nachservice ist für uns eine Selbstverständlichkeit und ist im Preis einkalkuliert.*

*Zusätzlich auf Wunsch: Sauce Bernaise CHF 5.00 pro Sauciere*

## **Veganer Hauptgang**

Rotes Gemüse-Thai-Curry mit Jasminreis

serviert mit

## **Beilagen Empfehlung**

Saison Prosecco-Risotto aus dem Grana Padano und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

## **Hausgemachte Desserts vom Buffet (ab 30 Personen)**

Tiramisù, helles und dunkles Schokoladenmousse, Parfait,  
Panna Cotta, Sorbets, Crema Catalana, Schokoladenküchlein, etc.

*Das Dessertbuffet kann je nach Saison etwas abweichen.*

## **Preis pro Person:**

*Fleischmenu CHF 113.–*

*Veganmenu CHF 68.50*

*exkl. Getränke, inkl. MwSt.*