

STADTSAAL

BANKETTMENÜS

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

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 Zucchetti 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.