BANKETT-KARTE

Montag	07.00 bis 15.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch – Samstag	07.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	09.00 bis 21.00 Uhr

Hotel – Gasthaus - Bären
Flecken 11, CH-6023 Rothenburg

Telefon +41 (0)41 280 90 22
info@hobergs-kulinarik-welt.ch
www.hobergs-kulinarik-welt.ch

Wir freuen uns, Wir freuen uns, Ihnen unser **Bankett-Dossier** zu präsentieren – die Einladung zu einem Anlass, der Stil, Genuss und echte Gastfreundschaft vereint.

Damit Ihr Event zu einem **unvergesslichen Erlebnis** wird, planen wir jedes Detail gerne gemeinsam mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch. **Vereinbaren Sie einen Termin mit uns – wir nehmen uns Zeit, Ihre Wünsche und Ideen mit Sorgfalt und Leidenschaft umzusetzen.**

Für unsere Menüs verwenden wir ausschliesslich **hochwertiges Schweizer Fleisch**, sofern nicht anders deklariert. Gerne geben wir Ihnen mündlich Auskunft über enthaltene Allergene.

Ob rauschendes Fest, elegante Gala oder romantische Feier im kleinen Kreis – **wir schaffen Erlebnisse, die berühren und in Erinnerung bleiben.**

Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit – wir setzen sie mit **Kreativität, Liebe zum Detail und echter Begeisterung für Kulinarik** um.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis **spätestens 3 Tage** vor dem Anlass mit. Diese Anzahl dient als Basis für die Verrechnung des Banketts. No-Shows am Veranstaltungstag werden zu 100 % verrechnet.

Nadin & Hannes Hoberg mit Team

DAS GASTHAUS BÄREN – VIELFÄLTIGES RAUMANGEBOT:

❖ Gaststube mit Buffetanlagen und Sitzbar, 50 Plätze

❖ Poststübli, 12 Plätze

❖ Bärenkeller, 26 Plätze

❖ Grottino, 8 Plätze

❖ Mattmannstube, 30 Plätze

❖ Rudolfstube, 40 Plätze

Die Mattmannstube kann mit der Rudolfstube zu einem Saal für 70 Personen verbunden werden.

❖ Grosse Terrasse, renoviert 2019 für den Sommerbetrieb

❖ Hotelzimmer im 2. Obergeschoss:

- 2 Einzelzimmer, mit WC, Bad oder Dusche und einem Flachbild-TV.
- 6 Doppelzimmer, alle mit WC, Bad oder Dusche und einem Flachbild-TV.
- 1 Appartement mit 2 Schlafzimmern (2 Doppelbetten), 1 Wohnzimmer mit offener Küche und Balkon, TV und Bad.

VORSPEISEN

• Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Crôutons, Kräuter, Dressing nach Wahl	9.50
• Saisonaler Salat, Dressing nach Wahl	13.50
• Bunt gemischter Salat (Gurken, Rüebli, Mais, Raden, Blattsalat), Dressing nach Wahl	12.50
• Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	14.50
• Saisonale Suppe	11.00
• Vorspeise Tatar	21.50
• Vitello Tonnato, Gemüsebeet, Thunfischsauce, Kräuter,Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten	24.50
• Gemüse-Carpaccio, Salatbouquet, Pinien-Kernen, Limettenöl, Sbrinz	12.50
• Geräuchertes Lachs-Tatar, Gurken, Randen, Meerrettich	18.50

Folgende Hoberg-Dressings stehen zur Auswahl:

- French Dressing
- Italienisches Dressing
- Sesam-Wasabi Dressing
- Mango-Chili Dressing
- Honig-Senf Dressing

HAUPTGANG POULET

- Pouletbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt, Portweinsauce, Risotto, Gemüse 28.50
- Poulet Sweet & Sour, Reis 24.50
- Poulet Involtini gefüllt Spinat, Rohschinken, Frischkäse, Pinienkernen getrocknete Tomaten dazu Tomatenrisotto, Portweinjus 33.50

HAUPTGANG SCHWEINEFLEISCH

- Schweinsfilet im Speckmantel, Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüse 36.00
- Schweinsschnitzel paniert, Pommes, Gemüse 33.00
- Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Pastrami, karamellisierten Zwiebeln, Käser-Franz Käse, dazu Hobergs Pommes mit Gemüse 39.00
- Schweinsrahmschnitzel, Linguine, Rüebli und Erbsli 28.00
- Schweins-Bratwurst, Rösti, Zwiebelsauce 28.00

HAUPTGANG RINDSFLEISCH

- Rindsfilet & geschmortes Kalbskopfbäggli, Portweinsauce, Risotto, Babygemüse 62.00
- Rindsfleischvogel, Rotweinsauce, Kartoffelstock, Rüebli 28.50
- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit hausgemachten Spätzli 33.00
  + zusätzliches Gemüse +4.00
- Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes, Gemüse 46.00

HAUPTGANG KALBSFLEISCH

- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti 43.50
- Kalbssteak, Rahmsauce, Bratkartoffel, Morchel, Baby Rüebli, Erbsen 48.00

HAUPTGANG FISCH

- Lachsforelle, pikante Tomatensauce, Tagliatelle, Grill-Gemüse 32.50
- Balchenfilet vom Sempachersee, Kräuterschaum, Reis, Blattspinat 29.50
- Lachs gebraten, Bratkartoffeln, Pak Choi-Zitronen-Dillsauce 35.50
- Gebratene Riesencrevette, Zitrone-Thymian-Risotto 39.50

HAUPTGANG VEGETARISCH

• Auberginen Cordon-Bleu (auf Wunsch glutenfrei) mit Brie, Birnen und Baumnüssen gefüllt, Hobergs Pommes und Gemüse	28.50
• Gnocchi, Sbrinz-Rahm-Sauce, getrocknete Tomaten	26.50
• Gemüse-Lasagne	24.50
• Blumenkohl-Steak polnische Art (Semmelbrösel, Eigelb-Crème) violetter Kartoffelstock, Kräuterrahm-Sauce	25.50
• Randen-Feta-Tätschli, Tzaziki, Rosmarinkartoffeln, Kresse	24.50
• Penne, Vodka-Tomatensauce, Burrata	25.50
• Mascarpone-Risotto, getrocknete Tomaten, Sbrinz, Balsamico, Baby-Broccoli	26.50

DESSERT / KÄSE

• Apfelchüechli, Vanillesauce oder Vanilleglace	12.50
• Biskuit-Roulade, Quark, saisonale Früchte und Meringues	12.50
• Karamellisiertes Ananas-Carpaccio mit Pina-Colada-Panna-Cotta	13.50
• Philadelphia Cheese-Cake, Joghurt-Baumnuss-Glace	11.50
• Saisonales Tiramisu	11.50
• Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Mango	12.50
• Joghurt-Limetten-Mousse mit Zitrusfrüchten	13.50
• Panna-Cotta mit Früchtesauce und saisonalen Früchten	12.50
• Früchte-Streusselkuchen mit Vanilleglace	12.50
• Hobergs Glace assortiert in kleinen Schälchen mit Doppings und Candybox nach effektivem Aufwand pro Kugel	4.50
• Käse-Auswahl (5 Sorten), Feigensenf, Brot	15.50

ALLGEMEINE ERGÄNZUNGEN

• Nachservice Gemüse und Beilage pro Person	+ 5.00
• Nachservice Fleisch, Gemüse und Beilagen pro Person	+ 10.50
• Zapfengeld pro 75 cl Flasche	35.00
• Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir für Besteck/Teller pro Person	+ 4.50