

März 2018

Menuvorschläge für Party Service



HOTEL BAHNHOF GISWIL AG
CH-6074 Giswil
Inhaber: Christoph Zumstein
Geschäftspartner: Kas de Jonge
Telefon: 041 675 11 61
Telefax: 041 675 24 57
E-Mail: info@bahnhofgiswil.ch
Internet: www.bahnhofgiswil.ch



Montag & Dienstag Ruhetag;

Ferien 22.12.2018 - 29.01.2018

(Anlässe ab Fr. 1500.- Umsatz evtl. trotzdem möglich; bitte anfragen!)

Werter Gast

Wir danken Ihnen ganz herzlich, dass wir Ihnen unsere Vorschläge zukommen lassen dürfen.

Sie dirigieren und wir spielen – wann, wo und wie Sie es wünschen.
Gerne kochen und beliefern wir Sie nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen.

Wir hoffen, Ihnen mit den vorliegenden Vorschlägen ein
passendes Festmenu anbieten zu können.
Beachten Sie bitte, dies sind nur Vorschläge, welche ohne weiteres abgeändert
und ergänzt werden können. Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen,
um Ihr ganz persönliches Menu auch im Detail planen zu können.

Es würde uns freuen, für Sie ein Essen arrangieren zu dürfen und gerne
versichern wir Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit zu.

Ihre Gastgeber

Familie Christoph Zumstein & Geschäftspartner Kas de Jonge mit MitarbeiterInnen

Achtung:

Speisen werden transporttauglich ab unserer Küche bereitgestellt.

Transport muss separat verrechnet werden

Konditionen für den Party-Service

Wäsche:

Wählen Sie ihre Lieblingsfarbe

- Dunicel (Einweg de Luxe) pro Person Fr. 2.50
- Klassisch weisse Stofftischtücher und Servietten pro Person Fr. 4.-

Gedecke:

Siehe Preisliste für Fest-und Mietinventar.

- Gedecke und Gläser sind nur inbegriffen, wenn der Anlass komplett inkl. Service durch uns organisiert wird.

Getränke:

Nachstehende Preise sind Richtpreise, sofern Personalstundelöhne verrechnet werden.

Ansonsten gelten die üblichen Restaurationspreise

Hausmarke weiss; Tartegnin 75cl	Fr. 19.-
Hausmarke rot; Barbera d' Asti-Terra Felice 75cl	Fr. 19.-
Mineral mit und ohne Kohlensäure & Süssgetränke Liter	Fr. 4.-
Appenezler Lagerbier 3dl	Fr. 3.-
Kaffee crème, Espresso, Schale, Cappucino	Fr. 3.-
Kaffee fertig	Fr. 4.-
Digestif: Vieille Prune, Vieille Williams, Grappa usw.	Fr. 4.50

Blumen/Deko:

Verrechnung nach Aufwand, im Menupreis nicht inbegriffen

Brot:

Ist in unseren Menupreisen inbegriffen

Lieferung:

- Kalte Speisen: auf Teller oder Platten
- Warme Speisen: in Kochkisten zum selberschöpfen
fertig auf Teller angerichtet, Nachservice zum selberschöpfen + Fr. 2.50/Person.
- Glacé: in unseren Kühlboxen
oder aus dem gekühlten Nostalgie-Glacéwagen

Transport:

- Abgeholt: gratis
- Durch uns: nach Aufwand
- Richtpreise: bis 10 km Fr. 50.-/Fahrt
über 10 km ab Fr. 80.-/Fahrt

Personal:

Gerne stellen wir Ihnen unsere gutgeschulten Mitarbeiter zur Verfügung:

- Chef de Service / Küchenchef pro Std Fr. 55.-
- Servicemitarbeiter / Küchenmitarbeiter pro Std Fr. 45.-
- Hilfspersonal pro Std Fr. 40.-
- Hin-und Rückfahrt gelten als Arbeitszeit

Bestellungen:

Wir benötigen bis 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahlangabe Ihrer Teilnehmer.
Die uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.
Vorschläge gelten ab 10 Personen. Darunter Zuschlag nach Aufwand.

Preis:

Die Berechnung versteht sich pro Person

Rechnung:

Zahlbar innert 10 Tagen netto, MWST ist inbegriffen.

Apéro Vorschläge

als Stehbuffet zum „von Hand-Essen“

Pommes chips, Salznüssli, Salzsticks, einzeln oder kombiniert pro Person Fr. 1.50

Holzschindel; belegt mit Giods us Obwaldä, sehr beliebt da lokale Spezialitäten / Person Fr. 8.50
 Kleinteiler Luisbiobäwurscht, Giswiler Trockenfleisch, Fluonalper Sbrinzmöckli
 Trockenfrüchte, Essiggemüse, Tomaten-und Olivenbrot

Gemüse-Dips; sehr beliebt, da leicht und nicht magenfüllend: Stengel aus assortiertem frischem Gemüse mit
 Tartar-, Cocktail-, Quark- oder Currysauce; auch Knoblachmayonnaise möglich. pro Person Fr. 3.60

Amuse-bouche kalt: Kleine Mundbissen mit Stick

..... Stck. Salami	Fr. 1.80 Stck. Rauchlachs	Fr. 2.50
..... Stck. Schinken	Fr. 1.80 Stck. Tatar	Fr. 2.50
..... Stck. Ei	Fr. 1.80 Stck. Gemüsetatar mit Frischkäse	Fr. 1.80
..... Stck. Thon	Fr. 1.80 Stck. Crevetten	Fr. 2.50
..... Stck. Käse	Fr. 1.80 Stck Caviar	Fr. 8.-

Diverse Canapes: Kleine belegte Brötchen

..... Stck. Salami	Fr. 3.50 Stck. Rauchlachs	Fr. 4.50
..... Stck. Schinken	Fr. 3.50 Stck. Tatar	Fr. 4.50
..... Stck. Ei	Fr. 3.50 Stck Crevetten	Fr. 4.50
..... Stck. Thon	Fr. 3.50 Stck. Bündnerfleisch	Fr. 4.50
..... Stck. Käse	Fr. 3.50 Stck. Gemüsetatar mit Frischkäse	Fr. 3.50

Diverse Apérozutaten:

Gemischte Oliven	100gr	Fr. 12.-	Sbrienz-Möckli	100gr	Fr. 12.-
Getrocknete Tomaten	100gr	Fr. 12.-	Hobelkäse mit Brot	100gr	Fr. 12.-
Grillierte Zucchetti	100gr	Fr. 12.-	Bündnerfleisch mit Bot	100gr	Fr. 17.-
Gefüllte Cherry Tomaten	100gr	Fr. 12.-			

Sandwich am Meter; 1.8 Meter Parisette gefüllt mit Schinken, Charcuterie, Mayonnaise, Salat, Tomate & Salzgurken
pro Stück Fr. 75.-

Sandwich am Meter; 1.8 Meter Parisette gefüllt mit Trockenfleisch, Mayonnaise, Salat, Tomate & Salzgurken
pro Stück Fr. 95.-

Amuse-bouche warm:

..... Stck. Schinkengipfeli	Fr. 2.- Stck. Riesencrevette im Knuspermantel	Fr. 2.50
..... Stck. Käseküchlein	Fr. 1.80 Stck. Fischknusperli, Sauce Tatar	Fr. 1.80
..... Stck. Mini Pizza	Fr. 1.80 Stck. Pouletflügeli, Currysauce	Fr. 2.50
..... Stck. Frühlingströllchen, Sweet & sour	Fr. 1.80 Stck. Mundgerechte Hamburger	Fr. 2.50
..... Stck. Jalapeños	Fr. 2.-		

Für Hochzeiten oder grössere Anlässe empfehlen wir unser Apéro-Bufferet ab 10 Personen;
 Eine Auswahl von Amuse-bouches warm und kalt, Fleischplatten, Käse & Früchte.
 Preis nach Aufwand. Richtpreis Fr. 15.- bis 35.- je nach Aufwand & Verbrauch.

Kalte Vorspeisen & Salate

Tischkarussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison.

Richtpreis pro Person als Vorspeisenkarussell Fr. 18.-
Richtpreis pro Person als Dessertkarussell Fr. 17.-

Vorspeisen kalt auf Teller angerichtet

- Kräuterparfait mit Salatbiedermeier und Rosen von hausgeräuchtem Irischen Wildlachs an Safran-Sauerrahmsauce Fr. 11.50
- Rosen von hausgeräuchtem Lachs mit gebratenen Kartoffelgaletten & Meerrettichmousse Fr. 15.-
- Törtchen von Fasan und Buchweizenpfannkuchen mit Zwetschgensauce garniert mit Kürbis-Chutney Fr. 14.-
- Gebratene oder geräuchte Entenbrüstli mit Honigapfel und Blattsalatstrauss an Hagebuttensauce Fr. 14.-
- Lachsmousse mit gebratenen Riesencrevetten Fr. 15.50
- Geräuchtes Forellen- und Felchenfilets mit Rauchlachs, Salatbouquet & Meerrettichschaum Fr. 17.-
- 3-farbiger Melonensalat mit hauchdünnem Tessiner Rohschinken Fr. 13.-
- Vorspeisenüberraschungsteller mit warmen und kalten Köstlichkeiten Fr. 18.-

Carpaccios

- Rindfiletcapaccio mit Sherry-Eschalotten, gebräunte Pinienkernen & Old Amsterdamer Käse an Limonenöl Fr. 19.-
- Thunfischcarpaccio mit Blattsalatbouquet an Tomatenvinaigrette Fr. 13.50
- Mariniertes Graved Lachs an Senf-Dillsauce Fr. 15.-
- Kalbsfiletcarpaccio mit Oliventapenade, Kräutervinaigrette Fr. 17.-
- Rauchlachscarpaccio mit Meerrettichmousse & Apfelkapern Fr. 15.-

Tatar

- Rindstatar mit Zwiebelringen und Apfelkapern, Briochetoast Fr. 15.-
- Rohschinkentatar mit Gurken und Sauerrahm Fr. 14.-
- Tatar von gebratenen Entenbrüstli mit sautierten Apfelscheiben an Hagebuttensauce Fr. 14.-
- Gemüsetatar mit Datteln Fr. 12.50

Hausgemachte Terrinen

- Terrine von Rauchlachs & Meerrettichschaum Fr. 14.50
- Geflügelterrine mit Salatbiedermeier an Hagebuttensauce Fr. 13.50
- Terrine von getrockneten Tomaten & Mozzarella an Basilikumsauce Fr. 13.50
- Wildterrine im Rohschinkenmantel mit Kürbis-Chutney, garniert mit Blattsalaten Fr. 14.-
- Wachtelterrine auf Gemüsesalat mit Giswiler Nusschnaps-Aspik Fr. 15.50
- Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette Fr. 12.50
- Waldpilzterrine mit Kräuterrauerrahm Fr. 13.50
- Kaninchenterrine mit gebratenen Apfelscheiben an Zwetschgensauce Fr. 13.50
- Entenleberterrine auf Feigencarpaccio an Trüffelvinaigrette Fr. 19.50

Salate auf grossem Glasteller serviert

- Grüner Blattsalat Fr. 6.50
- Gemischter Salat Fr. 7.50
- Nüsslisalat mit gehacktem Ei Fr. 8.50
- Gemischter Blattsalat „Bauernart“ mit Speckstreifen, Croûtons & pochiertem Ei Fr. 9.50
- Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen Fr. 9.50
- Gemischter Blattsalat mit Felchenknusperli, Sauce Tatar Fr. 9.50
- Gemischter Blattsalat mit im Sesam panierten Kalbsmilken Fr. 11.-
- Gemischter Blattsalat mit sautiertem Wildfleisch, Trauben & Pilzen Fr. 11.-
- Gemischter Blattsalat mit Früchte & Pouletstreifen Fr. 10.-
- Grüner Blattsalat in Glasschüsseln zum selberschöpfen Fr. 5.50
- Kartoffelsalat (350gr) Fr. 4.50

Salatsaucen nach Wahl:

French / Italienne / Himbeer / Balsamico / Bärlauch / Erdbeervinaigrette /
Roquefort / Thousand Island / Nuss / Trüffelvinaigrette

Warme Vorspeisen

Suppen

- Weissweinsuppe mit Gemüsewürfeli Fr. 6.50
- Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl Fr. 6.50
- Grobe Senfkornsuppe mit Mohnpailletten Fr. 6.50
- Randencrème mit Sauerrahm Fr. 6.50
- Curryschaumsuppe mit Bananenwürfeli Fr. 6.50
- Petersilienwurzelsuppe mit Kräuterpesto Fr. 6.50
- Taubenconsommé mit Perlhuhnklösschen Fr. 6.50
- Suppenkarrussell mit 3 verschiedenen saisonalen Suppen auf grossem Teller in Espressotassen Fr. 9.50
- Rüeblisuppe mit Vanille parfümiert; **kalt oder warm serviert** Fr. 6.50
- Nostrani-Gurkensuppe Fr. 6.50
- Bratkäsesuppe mit Schnittlauch Fr. 6.50
- Mostcrèmesuppe mit Apfelwürfeli Fr. 6.50
- Rindsconsommé mit Flädli, Gemüsestreifen, Käsebiskotten Fr. 6.50
- Original Militärspatz pro Liter Fr. 21.-

Warme Vorspeisen

- Kernser Tagliatelle mit Steinpilzen & Fluonalper Sbrinz Fr. 10.50
- Blätterteig-Herzkissen gefüllt mit Waldpilzragoût oder Spargelragoût Fr. 12.-
- Zucchettiblüte gefüllt mit Lachsmousseline an Schnittlauchsauce Fr. 12.50
- Wang Tangs gefüllt mit Sprossen an Pflaumensauce Fr. 11.-
- Asiatische Gemüserollen mit Sojasauce & Dörrfrüchten Fr. 10.50
- Hausgemachte Tomatenravioli gefüllt mit Oschenschwanzragoût an Basilikumsauce garniert mit Kartoffelstroh Fr. 12.50
- Gebratene Taubenbrüstli auf Rahmsauerkraut an Holundersauce Fr. 14.-
- Gedämpfte Felchenfilets mit Kräutersauce & Reistimbale Fr. 12.50
- Gebratene Entenleber auf Orangenscheiben an Orangensauce Fr. 19.50

Hauptspeisen

Fischgerichte

- Gebratene Buttermakrele an Schnittlauchsauce, Kernser Safrantagliolini, kleines Gemüse Fr. 24.50
- Zanderfilet auf Rotkraut an Rotweinsauce garniert mit Kartoffelperlen Fr. 25.50
- Gebratener Wolfsbarsch mit Meerrettichkruste auf Gemüserisotto an Champagnersauce Fr. 28.50
- Heissgeräucher Wildlachs an Vermouthsauce mit schwarzem Venere Reis & Spinat Fr. 27.-
- Gedämpfte Seezungenfilets an Peperonisauce auf Ratatouille, Schlosskartoffeln Fr. 33.-
- Filotteigbeutel gefüllt mit Meeresfrüchteragoût an Safransauce auf Tomatentapenade Fr. 33.-

Fleischlose Gerichte

- Gemüse-Lasagne an Tomatensauce Fr. 15.-
- Kartoffeltorte im Tomaten-Pfannkuchenmantel an Kürbissauce Fr. 16.-
- Frittierte asiatische Gemüserollen mit schwarzem Venere Reis an Currysauce Fr. 16.-
- Blätterteigpastetli mit Pilzragoût (Saison) garniert mit Zwiebelsprossen Fr. 15.50
- Kräutercrêpes gefüllt mit Gemüseragoût an Frischkäsesauce Fr. 15.-
- Obwaldner Älplermakronen (hindersi zubereitet) mit Apfelmus Fr. 13.50
- ab 40 Port. Fr. 12.50
- ab 80 Port. Fr. 11.-
- Gemüse-Frischkäsestrudel an Peperonisauce Fr. 15.50
- Sellerie-und Randeniccata auf Currywurz garniert mit Kartoffelperlen Fr. 15.50

Hauptspeisen

inbegriffen sind 1 Sättigungsbeilage & 3 Gemüse

Hauptgänge

Liebe Gäste, bis 90 Personen können wir Ihnen eine ganz spezielle Dienstleistung offerieren:
Wir liefern Ihnen die Teller fertig angerichtet! Sie sind befreit vom Schöpfen, Anrichten etc. und vor allem;
jeder Teller ist heiss und schön präsentiert. Mehraufwand pro Teller Fr. 2.50/Person.

Hausspezialität Fr. 36.-/Pers:

Obwaldner Ratsherrenschmuis

Schweinsfilet / Lammfilet / Kleines Kalbssteak
Sauce Madère / Gemüsebouquet / Obwaldner Knusperkartoffeln

Schwein

- Hackbraten mit Rahmsauce Fr. 17.50
- Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsrahmsauce Fr. 19.50
- Schweinscaréebraten an Pommery-Senfsauce Fr. 24.50
- Schweinsfiletmédallions an Haselnussrahmsauce Fr. 29.50
- Obwaldner Landsgemeidesteak; Schweinssteak mit einer Duxelles aus Pilz, Tomate, Schinken belegt und mit Bratkäse überbacken Fr. 27.50
- Heisser Beinschinken (250gr) mit Kartoffelsalat (350gr) Fr. 15.-

Kalb

- Kalbshacktätschli an Marsalarahmsauce Fr. 18.50
- Kalsbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Fr. 26.50
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 29.-
- Kalbs-Piccata mit Schinken & Champignons belegt an Tomatensauce Fr. 30.-
- Kalbsmédallions mit Steinpilzkruste an Armagnacsauce Fr. 35.50
- Kalsbcaréebraten mit Apfel-Calvadosrahmsauce Fr. 38.-

Rind

- Rindsburger an Bratensauce Fr. 18.50
- Rindsgeschnetzeltes an Marsalasauc Fr. 25.-
- Rindsschmorbraten an Barolosauce Fr. 28.-
- Roastbeef an Bärlauch-Hollandaise Fr. 34.-
- Rindsfiletsteak an Trüffelsabayon Fr. 37.50
- Chateaubriand (Rindsfilet am Stück gebraten), Sauce Béarnaise Fr. 39.-

Geflügel

- Pouletbrüstli-Saltimbocca; mit Salbei & Rohschinken, Marsalasauc Fr. 17.50
- Maispouardenbrüstli mit Orangen-Honigsauce Fr. 20.50

Lamm

- Lammgigot mit Knoblauch gespickt an Rosmarinsauce Fr. 24.-
- Lammrückenfiletmédallions mit Kräuterkruste an Portweinjus Fr. 30.50

Beilagen (1) zur Wahl ist inbegriffen; jede weitere Beilage Fr. 2.-/Person

Kartoffeln

- 0 Obwaldner Knusperkartoffeln*
- 0 Kartoffelcroquetten*
- 0 Mandelkartoffeln*
- 0 Williamskartoffeln*
- 0 Rösticroquetten*
- 0 Butterrösti
- 0 Pommes frites*
- 0 Gratinkartoffeln
- 0 Duchesse Kartoffeln*
- 0 Kartoffelstock
- 0 Baked potatoes mit Sauerrahm
- 0 Salzkartoffeln
- 0 Bratkartoffeln
- 0 Bäckerinnenkartoffeln

Teigwaren

- 0 Kernser Nüdeli
- 0 Kernser Bärlauch Tagliolini
- 0 Kernser Safran-Tagliolini
- 0 Kernser Pappardelle
- 0 Kerner Spaghetti
- 0 Hausgemachte Spätzli
- 0 Brandteigkartoffeln
- 0 Nudelcroquetten
- 0 Kernser Penne mit Basilikum

Reis-und Übriges

- 0 Maisnocken
- 0 Polenta
- 0 Griessnocken
- 0 Trockenreis
- 0 Mandel-Sultanienreis
- 0 Wildreis
- 0 Risotto
- 0 Safranrisotto
- 0 Pilzrisotto
- 0 Risotto al Sasso
- 0 Wildreisrisotto
- 0 Schwarzer Venere Reis
- 0 Tomatenreis

* Diese Kartoffeln sind nicht sehr geeignet für den Party Service,
ausser man kann vor Ort frittieren!

Buffets & Grilladen

Buffets

- Pastabuffet mit 2 Sorten Teigwaren, 1 Sorte gefüllte Teigwaren, 3 Saucen, Reibkäse Fr. 23.50
- Spaghetti mit 3 Saucen, (Bolognese, Tomatensauce, Carbonara) Reibkäse Fr. 17.-
- Salatbuffet gross, 8 Sorten (300gr) Fr. 9.50
- Salatbuffet klein, 5 Sorten (200gr) Fr. 7.50
- Dessertbuffet je nach Zusammenstellung ab Fr. 14.-
Aufpreis mit Käse Fr. 3.-
- Fondue chinoise; 1/3 Trutenbrust 2/3 Rindshuft Fr. 34.-
inbegriffen 1 Sättigungsbeilage, 6 Saucen, 8 Beilagen = Garnituren

Asiatisches Buffet

- Pouletflügeli mit Sweet & sour Sauce
- Schweinefleisch-Spiessli an Erdbusssauce
- Pangasius-Seezungenfilets im Tempurateig frittiert
- Rindsgeschnetzeltes an Sojasauce
- Pouletgeschnetzeltes an Currysaucen
- Bami Goreng (Nudeleintopf)
- Nasi Goreng (Reiseintopf)
- Basmatireis
- Kroepeck
- Sweet & sour Gemüse

Preis pro Person

Fr. 37.50

Weitere Buffets

- Verlangen Sie bitte einen spezifischen Vorschlag/Offerte

Spiessligrill (Bilder auf facebook Hotel Bahnhof oder Homepage)

Gemischtes Spiessli mit Poulet / Schwein / Rind / Gemüse 250 gr rohes Fleisch

Fr. 29.50

Baked potatoe & Saucenkarrussell mit 3 verschiedenen Saucen/Kräuterbutter

Grillmiete bis 40 Personen; Speisen durch uns

Fr. 200.-

Grillmiete bis 60 Personen; Speisen durch uns

Fr. 100.-

Grillmiete ab 60 Personen; Speisen durch uns

Fr. -.-

Holzkohle wird im Aufwand verrechnet

Grilladen

Gemischte Grilladen: Spiessli / Pouletbrüstli / Schweinshalssteak (roh geliefert)

Fr. 28.50

inbegriffen 1 Beilage, 3 Gemüse oder Salate, Kräuterbutter

Weitere Grilladen nach Anfrage

Miete von Gasgrill

Fr. 50.-

Miete von Holzkohlengrill

Fr. 30.-

Gas & Holzkohle werden im Aufwand verrechnet

Brot

Brot ist bei allen Gerichten inbegriffen

Brötli, Partybrote oder Spezialbrote werden nach Aufwand verrechnet

Gebäck zum Kaffee

Fr. 2.-

Tischkarussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen.

Zusammenstellung nach Wunsch und Saison.

Richtpreis pro Person als Vorspeisenkarussell

Fr. 18.-

Richtpreis pro Person als Dessertkarussell

Fr. 17.-

Grilladen

Spiessligrill (weitere Bilder auf facebook Hotel Bahnhof oder Homepage)

Grill steht Mitte Juni bis Mitte August unter dem Gartensegel = trocken & schattig

**Spiessli-Angebot wählen Sie ihr Spiessli aus unserer Fleischvitrine
inklusive 1 Sättigungsbeilage & Saucenkarussell**

- **Obwaldner Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 33.50
Schweinschuft, Speck, Poulet, Lamm & Rindschuft
- **Zigeuner Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 39.50
zarte marinierte Rindschuft
- **Schaschlik Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 39.50
Lamm-Entrecôte mariniert mit Kräutern & Knoblauch, Zwiebeln & Peperoni
- **Saté Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 27.50
Schweinschuft mit Soja & Knoblauch mariniert
- **Poulet Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 27.50
Schweizer Poulet mit Ananas
- **Neptun Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 34.50
Lachs, Pangasius, Riesencrevette & Wellsfilet
- **Quorn Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 25.50
Quorn, Peperoni & Zucchini

1 Beilage nach Wahl & Saucenkarussell ist inbegriffen

Baked potatoe mit Sauerrahm / Trockenreis / Kernser Nüdeli
Ananas-Spiess / Country Cuts / Pommes frites
jede weitere Beilage Fr. 5.-/Person



Gartensegel im Bahnhof-Garten 15.06.-15.08.



Spiessligrill (auch im Catering einsetzbar)

Grilladen

Gemischte Grilladen: Spiessli / Pouletbrüstli / Schweinshalssteak (roh geliefert)

Fr. 28.50

inbegriffen 1 Beilage, 3 Gemüse oder Salate, Kräuterbutter

Weitere Grilladen nach Anfrage

Miete von Gasgrill

Fr. 50.-

Miete von Holzkohlengrill

Fr. 30.-

Gas & Holzkohle werden im Aufwand verrechnet

Brot

Brot ist bei allen Gerichten inbegriffen

Brötli, Partybrote oder Spezialbrote werden nach Aufwand verrechnet

Gebäck zum Kaffee

Fr. 2.-

Stehlunch

Stehlunch-Buffer ab 25 Personen; Preis pro konsumierende Person

Wählen Sie 5 kalte Gerichte, 4 warme Gerichte sowie 4 Süßspeisen

Fr. 45.-

Wählen Sie 4 kalte Gerichte, 4 warme Gerichte sowie 3 Süßspeisen

Fr. 38.-

Wählen Sie 4 kalte Gerichte, 2 warme Gerichte sowie 2 Süßspeisen

Fr. 32.-

KALTE GERICHTE

- 3 verschiedene Gemüsesalate in Bowle
- Gemischte Blattsalate mit Kernen & Sprossen in Bowle
- Gazpacho-Shot mit Gurkenwürfeli
- Melonenkaltschale mit Champagner (EspressoTässli)
- Schiffli mit diversen Antipasti & Oliven
- Holzschindel mit Guets us Giswil: Alpkäse, Kleinteiler Luisbiobäwurscht, Giswiler Trockenfleisch, Dörrfrüchte, Jakobsbrötli
- Gläsli mit gebratener Ente; mariniert im Grossteiler Löwenzahnwein, auf Wokgemüse angerichtet
- Rohschinkentatar mit Sbrinz Chips
- Rauchlachstatar mit Meerrettichmousse
- Hausgeräucher Irischer Wildlachs mit Dillsenf
- Meeresfrüchtesalat auf Rohkost im Gläschen
- Geräuchte Pouletbrust mit Pasta-Peperonisalat (Gläsli)
- Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikumpesto
- Gemischtes Toskana-Gemüse-Spiessli
- Guacamole mit Chips
- Crostini mit Tomatenstückli & Basilikum
- Datteln gefüllt mit Frischkäsetatar
- Giswiler Trockenfleisch mit süsser Melone
- Rohschinken-Crissini
- Curry-Poulet im Löffel mit Ananas-Chutney
- Prime Rindstatar mit Sellerieschaum & Sbrinzflocken

WARME GERICHTE

- Curry-Bananensüppchen mit Kokosnuss-Crevette
- Bali Style Satéespiessli mit Erdnussauce
- Knusprige panierte Pouletflügeli
- Pangasius-Seezungenfilets an Safransauce auf Blattspinat
- Gebackene Fischknusperli mit Tatar-Sauce
- Heissgeräucher Lachs auf Mischgemüse & geräucher Knoblauchsauce
- Seezungenröllchen mit Zucchini am Spiesschen mit Peperonisauce
- Rindsgeschnetzeltes an Süss Saurer Sauce
- Hausgemachter Mini-Hackbraten mit Champignonssauce
- Giswiler Hintersmagronen in Stumpenform (Frühlingsrolle) auf Apfel-Cutney
- Giswiler Rindsfilet (100gr) auf getrüffeltem Kartoffelgratin mit Krick Lambick Gelée + Fr. 8.-/Pers.
- Rindshuftstroganoff in Paprika-Rahmsauce
- Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce
- Lammédailles auf Polentagelatte mit Minzen Hollandaise
- Thai Gemüsecurry mit Kokosnussmilch & Zitronengras
- Gemüse-Risotto mit Fluonalper Sbrinz
- Polentaküchlein mit Ziegenkäse & Cherrytomatenkompott
- Spinat-Sbrinzstrudel
- Jalapeno Peppers gefüllt mit Hüttenkäse
- Basmatireis parfümiert mit Zitronengras
- Kartoffelgratin & Gemüsevariation
- Bierwürstli mit Brot
- Mini-Pastetli mit Kalbfleischchfüllung

DESSERTS-und SÜSSPEISEN

- Fruchtsalat in Gläsli
- Fruchtplatte mit geschnittenen Früchten
- Früchtespiesschen mit Mango Dip
- Exotischer Fruchtsalat im Tässchen
- Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis
- Tiramisu Schnitten
- Saisonale Fruchtwähe mit Schlagrahm
- Marillenknödel mit Zwetschgenkompott
- Mousse au chocolat mit Birnenstückli im Tässchen serviert
- Hausgemachte Minicrèmeschnitten
- Caramelköppli im Gobelet-Glas
- Mini Aargauer Rüebl-Törtli
- Windbeutel gefüllt mit MokkaCrème
- Brownies
- Saisonale Crème (Gebrannte/Süessmoscht/Schoko/Beeren usw.)
- Früchte-und Beerentartelettes je nach Saison

Süssspeisen

Desserts und Süssspeisen:

Tischkarrussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karrussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison. Richtpreis pro Person als Dessertkarrussell Fr. 17.-

- Der Bahnhofsklassiker; Omelette Surprise mit Schriftzug nach Wahl. Sehr originelles Dessert (Basis Vacherin), geeignet ab mind. 15 Personen. Wird im Saal geschnitten
Wunschtext auf der Omelette: Fr. 8.-
- Hochzeitstorte „Elegance“, Eigenkreation & Spezialität unseres Küchenchefs Kas de Jonge Fr. 9.-
- Hochzeitstorte (vom Bäcker), Einstandspreis vom Bäcker & Zuschlag für Service & Besteck Fr. 3.-
- Überraschungs-Dessertteller; diverse saisonale Süssigkeiten auf 1 Teller kombiniert Fr. 10.50
- Käseplatte nach Aufwand ab Fr. 8.-
- Baumnussparfait mit marinierten Portweinzwetschgen Fr. 7.50
- Vanilleparfait mit Waldbeerenmark Fr. 7.50
- Schokolade-Vanilleparfait mit Vanillebirnen Fr. 7.50
- Rhabarberparfait mit Erdbeer-Yoghurtsauce Fr. 7.50
- Parfait Glacée Grand Marnier mit Orangensauce Fr. 7.50
- Mandelpudding mit Himbeer-oder Erdbeersauce Fr. 8.-
- Bayerische Crème mit Früchten & Schlagrahm Fr. 8.-
- Caramelköpfler mit Früchten & Schlagrahm Fr. 6.50
- Schokolademousse mit Ananas-Carpaccio, mit Maraschino parfümiert Fr. 8.50
- Schokolademousses „Black & White“ mit seinen Saucen Fr. 8.-
- 3 Früchtemousses mit saisonalen Früchten kombiniert Fr. 8.50
- Zimt mousse mit Brischtner Birä Fr. 8.50
- Gebrannte Crème mit Caramelsujet Fr. 6.-
- Süessmoschtrème mit Schlagrahm & Mandelsplittern Fr. 6.-
- Zwetschgenterrine mit Lebkuchenglacé an Zimtsauce Fr. 8.50
- Diverse Wähen & Torte auf Anfrage Fr. 4.-
- Tiramisù; italienische Dessertspezialität Fr. 8.-
- Sorbets-Symphonie; 3 Sorbets mit Früchten garniert Fr. 8.50
- Glacéwagen mit Bauernhof-Glacé Familie Rohrer Flüeli Ranft zum selberschöpfen Preis nach Verbrauch Fr. 4.-/100gr.

Coupes & Eisbecher siehe bitte auf Dessertkarte

Miet-Preise für Fest-Küchen-Inventar

Bei komplettem Service durch Bahnhof fallen diese Kosten nicht an.

	1 Tag	2 Tage
Küchenartikel/Geräte		
Combi Steamer 10er 1/1	400.-	450.-
Combi Steamer 10er 2/1, Gasanschluss 230V, 16A, Typ 12, 1.1kW, ¾ Zoll	600.-	750.-
Abwaschmaschine, ¾ Zoll, 10A, 250/400, Typ 15	250.-	370.-
Umluftofen 10er 1/1	250.-	300.-
Hold-O-Mat	80.-	100.-
Kochkiste	40.-	60.-
Friteuse auf Rädern	100.-	150.-
Tischfriteuse	120.-	150.-
Kochkessi 70 Lt. 400V, 5x32A, Typ CEE, 10.2kW, ¾ Zoll	350.-	450.-
Kippbratpfanne 90 Lt. 400V, 5x32A, Typ CEE, 11kW, ¾ Zoll	350.-	450.-
Backofen	150.-	200.-
Tellerwärmer mit 2x 1/1 Bain Marie (80 Teller) 400V, 10A, Typ15, 4.5kW	100.-	150.-
Tellerwärmer 450er/27cm Teller 230V, 2000W	150.-	200.-
Tellerwärmer 100er 230V Typ 12, 2.5kW	100.-	150.-
Wärmewagen 11er 1/1	200.-	250.-
Rechaud Elektro	70.-	100.-
Spiessligrill Holzkohle mit 34 drehbaren Spiessen	400.-	600.-
Grill; Holzkohle & Gas nach Aufwand	50.-	75.-
Rahmmaschine PS 230V, Typ 12, 0.3kW	70.-	120.-
Kaffeemaschine, Espresso (Kaffee separat) 230V, 12A, Typo 12, 2.8kW, ¾ Zoll	100.-	150.-
Handbetriebene Aufschnittmaschine	100.-	150.-
Tiefkühltruhe auf Rädern	50.-	75.-
Grosse Paëlla Pfanne mit Gasanschluss; Gas separat verrechnet	50.-	75.-

Zelte / Serviceartikel / Geräte

Lokalmiete geht zu Lasten Auftraggeber		
Pavillon 3x6 Meter, sehr schnell gestellt, doch bei Wind ungeeignet	80.-	120.-
Zelt; 8-eckig mit transparenten Wänden (8x8 Meter)	500.-	600.-
Zelt; 6x9 Meter inklusive stellen und abräumen mit 1 Mann; 3 Leute vom Mieter	900.-	1200.-
Zelt; 6x12 Meter inklusive stellen und abräumen mit 1 Mann; 3 Leute vom Mieter	1500.-	2000.-
Bühne; 4x6 Meter	200.-	300.-
Nostalgie-Bar im Alphüttli-Styl 3x6 Meter		700.-
Transportkosten pro Weg; Sarneraatal bis Brienz pauschal		120.-
Arbeitszeit; Aufstellen & Abreissen, total 4 Mitarbeiter, mindestens 1 Pers. durch uns. Stundenansatz		50.-
Fahrzeug mit Hebebühne inkl. 100km	½ Tag	150.-
inkl. 150km	1/1 Tag	185.-
samstags nur ganzer Tag inkl. 150km	1/1 Tag	255.-
Wochenende inkl. 400km		405.-
Mehrkilometer		1.-
Kühlwagen		400.-
1 Tisch mit 2 Bänken (Garnitur)	15.-	
1 Tisch 140cm x 80 cm	20.-	
1 runder Tisch 160cm Durchmesser	35.-	
Transport & Stuhlung nach Aufwand		
Tischbuffet, drehbar (60cm Durchmesser)	50.-	
Bar-Stehtisch	30.-	
Gartenstuhl mit Rückenlehne	3.-	
Gepolsterter Stuhl nur auf festem Boden im Innenbereich	5.-	
Barelement	50.-/ Element	
Chaving dish (Wasserbad)	30.-	

Table top

Tischwäsche; wählen Sie ihre Lieblingsfarbe

- Dunicel (Einweg de Luxe)
- Klassisch weisse Stofftischtücher und Servietten

pro Person Fr. 2.50

pro Person Fr. 4.-
Fr. 20.-

Kerzenständer (4 Arme, 5 Kerzen) Kerzen nicht inbegriffen

Dekoration

nach Aufwand

Blumen & Kerzen

nach Aufwand

Miet-Preise für Fest-Küchen-Inventar

Bei komplettem Service durch Bahnhof fallen diese Kosten nicht an.

Geschirr-Besteck-und Glaswaren Mietpreis pro Stück:

Artikel	Miete; sauber retour	Miete; schmutzig retour
Suppenteller	Fr. -.40	-.60
Suppentasse	Fr. -.40	-.60
Suppenuntertasse	Fr. -.40	-.60
Salatteller	Fr. -.40	-.60
Hauptgangteller	Fr. -.40	-.60
Dessertteller	Fr. -.40	-.60
Suppenlöffel	Fr. -.40	-.60
Messer	Fr. -.40	-.60
Gabel	Fr. -.40	-.60
Dessertöffel	Fr. -.40	-.60
Kaffeetasse	Fr. -.40	-.60
Kaffeeunterteller	Fr. -.40	-.60
Kaffeelöffeli	Fr. -.20	-.40
Wasserglas	Fr. -.40	-.60
Wasserglas Kristall, Zwiesel	Fr. 1.-	1.20
Weissweinglas	Fr. -.40	-.60
Weissweinglas Kristall, Zwiesel	Fr. 1.-	1.20
Rotweinglas	Fr. -.40	-.60
Rotweinglas Kristall, Zwiesel	Fr. 1.-	1.20
Kaffeeglas	Fr. -.40	-.60
Bierbecher gross	Fr. -.40	-.60
Bierbecher klein	Fr. -.40	-.60
Stangenglas	Fr. -.40	-.60
Schnapsglas	Fr. -.40	-.60

Transport

- Abgeholt: gratis
- Durch uns nach Aufwand
- Richtpreise: bis 10 km Fr. 50.-/Fahrt
über 10 km Fr. 100.-/Fahrt

Abwaschen

Pro Besteck-und Geschirreinheit verrechnen wir Fr. -.20. /Einheit

Service-Artikel

Chaving dish (Wasserbad)	Fr. 30.-
Servicetableau	Fr. 1.-
Salatschüssel	Fr. 1.-
Chromstahlplatte	Fr. 2.-
Gratinform	Fr. 1.-
Aschenbecher Glas	Fr. -.30
Krüge Chromstahl	Fr. 4.-

Bankett-und Regeneriersystem nach Absprache; Spezialofferte genau auf die Wünsche/Menu abgestimmt.

Getränkepreise auf Anfrage

Bier Offenausschankanlage	Fr. 100.-; Liter Bier Fr. 6.50
Kühlschrank	Fr. 50.-
Kühlwagen	Fr. 250.-

Personalstundenlöhne werden nur verrechnet wenn vor Ort benötigt & bestellt!

Küchenchef	Fr. 55.-
Chef de Service	Fr. 55.-
Koch	Fr. 45.-
Service	Fr. 45.-
Hilfspersonal	Fr. 40.-

Kleine Checkliste für Caterings & Bankette

Teilnehmerzahl: Wir benötigen bis 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahlangabe Ihrer Teilnehmer. Die uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich. Differenzen von minus 5 % werden akzeptiert, grössere Minusdifferenzen erlauben wir uns Ihnen in Rechnung zu stellen.

Datum: _____
Ort: _____
Zeit: _____

Personenzahl: _____
Parking: _____
Bestuhlung & Tischplan:

Menudruck mit Text: _____
Geschenke für Gäste: _____
Musik: _____
Bühne: _____
Tanzfläche: _____
Verpflegung Musik: _____
Telephone / Telegramme: _____
Kamera / Filme / Blitz: _____

Notizen / Fragen usw.

Tischkarten: _____
Tischdekoration: _____
Kerzen: _____
Blumen: _____
Kontaktperson / Anlass:

Regie und Ablauf des Anlasses:

Apéro: _____
Essenszeit: _____
Menu: _____
Pausen während Essen: _____
Getränke: _____

Mineral: _____
Kaffee: _____
Spirituosen: _____
Rauchwaren: _____

Alle unsere Preise sind inklusive MWST