



**Herzlich willkommen zum**  
**Bankett**  
**im ConSol Bistro**

**Unsere Vorschläge**

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse, bei uns zu feiern.  
Das Bistro-Team freut sich darauf, Sie mit Ihren Gästen  
willkommen zu heissen und Sie verwöhnen zu dürfen.

Wir beraten Sie gerne beim Auswählen.  
Vereinbaren Sie einen Termin: Telefon 041 760 74 10.

# Hinweise für Ihren Anlass

Reservation	Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf bieten können, bitten wir Sie, spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass einen Termin zu vereinbaren.
Menüs	Unsere Menüs servieren wir ab 15 Personen.
Buffets	Buffets gestalten wir für Sie ab 25 Personen.
Preise	Preisänderungen vorbehalten. Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWST.
Personenzahl	Eine Änderung der Personenzahl muss mindestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises.
Getränke	Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Wein- und Getränkekarte.
Dekoration	Wir sorgen für eine einfache Dekoration. Wenn Sie Ihr Bankett speziell gestalten möchten, können Sie Ihre eigene, persönliche Dekoration mitbringen.
Zahlungsart	Rechnung mit Einzahlungsschein. Zahlungsfrist innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt, ohne Abzug.
Kontakt	Stephanie Kunz, Bistroleiterin Daniel Bronhofer und Andreas Hafner, Köche Telefon 041 760 74 10

# Menü-Vorschläge

Menü 1	Kleiner bunter Blattsalat mit Haus-Dressing  Ungarisches Rindsgulasch mit Peperoni Spätzli Gemüse garnitur	25 Franken
Menü 2	Kleiner gemischter Salat  Schweinsrückensteak mit Café de Paris Country-Kartoffeln Buntes Rüebl-Gemüse	26 Franken
Menü 3	Bananen-Kokoscremesuppe mit Chili  Poulet-Curry mit Gemüse Gewürzreis	29 Franken
Menü 4	Minestrone  Piccata Milanese von der Trutenbrust mit Tomaten-Spaghetti  Panna cotta	36 Franken
Menü 5	Nüsslisalat mit Speck und Croutons  Kalbsschulterbraten Herzoginnen-Kartoffeln Gemüse vom Markt  Gebrannte Creme mit Rosmarin	39 Franken
Menü 6	Pikanter Mangosalat  Maispouardenbrust „Suprême“ Rosmarin-Honigsauce Bramata Polenta Gemüse garnitur	34 Franken

**Menü 7** Hausgemachte Gemüseterrine an  
Kresse-Frischkäse

Lachswürfel an Safranschaum  
schwarzer Venere-Naturreis  
Broccoliröschen 39 Franken

**Menü 8** Pilz-Cremesuppe

Lammkotelette an Balsamico-Jus  
Kartoffelgratin  
Bohnen im Speckmantel

Zuger Süssmostcreme mit Rahm 48 Franken

## Unsere Desserts

Fruchtsalat mit Holundersirup	7 Franken
Caramelchöpfli	6 Franken
Grosi's gebrannte Crème	7 Franken
Panna cotta auf Fruchtspiegel	6 Franken
Schoggi-Kuchen	6 Franken
Verschiedene Glacés	2 Franken pro Kugel
Schlagrahm	1 Franken
Schoggi-Mousse	7 Franken
Meringues aus dem Emmental	7 Franken

# Vegetarische Menü-Vorschläge

- A Gemüse Piccata auf Tomatencoulis  
Safranrisotto
  
- B Rotes Gemüse-Kokos Curry  
Basmatireis
  
- C Fenchelschiffchen gefüllt mit Quinoa an Safransauce  
mit Gemüse umlegt
  
- D Gebackene Buchweizenbällchen mit Champignons  
an Kresseschaum  
Grillgemüse
  
- E Lauch-Haselnuss-Medaillons  
Karottenjoghurt
  
- F Quorn-Galetten mit Gemüsewürfel  
rote Camargue-Reispyramide

# Unsere Buffet-Vorschläge

## Salatbuffet

ab 25 Personen

Verschiedene Blattsalate  
Randen mit Meerrettich  
Gurken mit Dill und Joghurt  
Tomaten mit Mozzarella  
Sellerie mit Baumnüssen  
Fenchel mit Äpfeln  
Rüebli mit Nüssen an Orangensaft  
Maissalat mit Peperoni  
Kartoffelsalat  
Reissalat mit Curry und Ananas  
Kresse  
Geröstete Kerne, Oliven, Sprossen  
Brotauswahl  
Italien-, French- und Joghurt-Kräuter Dressing

12 Franken pro Person

## Pastabuffet

ab 25 Personen

### **Spaghetti oder Penne mit 3 Saucen zur Auswahl:**

Napoletana  
Bolognese  
Pesto  
Gorgonzola  
Eierschwämmli in Rahm  
Aglio, Olio e Peperoncini  
Carbonara

### **Gnocchi della Nonna**

mit sautiertem mediterranem Gemüse,  
Tomatenbutter und Basilikum

### **Ravioli mit Steinpilzfüllung**

### **Geriebener Parmesan**

25 Franken pro Person

# Indisches Buffet

ab 25 Personen

Nimbu pani – Pfefferminz-Limonen-Drink

Indischer Salat mit Rübli, Weisskabis,  
Sojasprossen, Kokos und Sesam

Bhuna Gosht – Lamm-Gemüse Curry

Gelbes Kichererbsen Curry

Takka Masala – Poulet-Kokos Curry

Linsen Dhal

Kokos Chutney

Mango oder Ananas Chutney

Gurken Raita – Joghurtsauce

Basmati-Reis

Chappati – Fladenbrot

43 Franken pro Person

## Indische Desserts vom Buffet

Ab 25 Personen

Mango Mousse

Shrikand – Quark Dessert

8 Franken

7 Franken

# Italienisches Buffet „Bella Italia“

ab 25 Personen

Salatbuffet mit verschiedenen Antipasti

Tomaten Mozzarella

Marinierte Oliven

Melone mit Parmaschinken

Riesencrevetten in pikantem Knoblauchöl

Taglierini mit drei verschiedenen Saucen

Pesto

Bolognese

Gorgonzola

Saltimbocca an Salbei-Jus

Gemüse-Piccata

Peperonata (Ratatouille)

Weisswein-Risotto

Kartoffel-Gnocchi

Torta di frutta del bosco

Tiramisu

Panna cotta

48 Franken pro Person

# Dessertbuffet

ab 25 Personen

Fruchtsalat mit Holundersirup  
Caramelchöpfli  
Grosi's gebrannte Creme  
Panna cotta mit Fruchtsauce  
Schokoladenkuchen  
Verschiedene Glace  
Schlagrahm  
Schoggi-Mousse  
Meringues aus dem Emmental

17 Franken pro Person

Unser Küchenteam kennt (fast) keine süssen Grenzen.  
Lassen Sie sich beraten!