

Menüvorschläge
Bankett & Anlässe

Bären
by Schefer



Jan 19

V 1-2019

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass präsentieren zu dürfen. Im Zunfthaus Bären by Schefer legen wir grossen Wert auf regionale und naturnahe Frischprodukte. Diese werden in unserer Küche von Grund auf zubereitet.

Unsere Menüvorschläge sind in geschmacklicher Hinsicht und in der richtigen Reihenfolge perfekt aufeinander abgestimmt. Sie können jedoch bei den Menüs einzelne Komponenten austauschen oder eine vegetarische Variante auswählen.

Bei den 3 und 4 Gang Menüs ist je nach Menü beim Hauptgang Nachservice vorgesehen. Bei mehrgängigen Menüs ist kein Nachservice vorgesehen.

Die folgenden Menüvorschläge sind Einheitsmenüs ab 15 Personen. Bitte wählen sie ein einheitliches Menü aus.

Den Wunsch nach gluten- oder laktosefreien Menüs können wir ebenfalls erfüllen.

Da wir mit saisonalen Frischprodukten arbeiten, können einzelne Menükomponenten saisonal ändern.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl oder einer individuellen Zusammenstellung der Menüs.

Ihr Bären Team mit Küchenchef Rico Zeiler und Familie Schefer

Preisänderung vorbehalten.

Wir sind gerne für Sie da:
Telefon 055 418 72 72
info@baeren-einsiedeln.ch
www.baeren-einsiedeln.ch

Menü 1

Gartenfrischer Blattsalat

an hausgemachtem Dressing

Fr. 48.00

Rindsschmorbraten vom Bio Sihlsee-Weiderind

an dunkler Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli
und Saisongemüse

Mousse au Chocolat hell und dunkel

ausgarniert mit Früchten

Menü 2

Gartenfrische Blattsalate

verfeinert mit knackigen Gemüsevariationen

Fr. 40.00

Schweinsrahmschnitzel

mit Gemüsebouquet und Tagliatelle

Gebrannte Crème mit Rahm

Menü 3

Rindsconsommé

mit Sherry und Gemüsestreifen

Fr. 48.00

Maispoulardenbrust mit Kräuterkruste

auf Safranrisotto und Balsamicojus

Crema Catalana

mit Beerenkompot

Menü 4

Geräuchertes Forellenfilet von Sattler Brüggli-Forelle **Fr. 66.00**
mit Petersilienmousse und Salatbouquet

Zartes Schweinsfilet aus dem Ofen an Rosmarin-Knoblauchjus
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Vanilleglace
ausgarniert mit Früchten und Rahm

Menü 5

Kräuterrahmsüppchen **Fr. 54.00**
mit Pfeffergrisini

Geschmortes Kalbsbäggli
mit hausgemachtem Kartoffel-Erbspüree und glasierten Rüben

Mousse au Chocolat hell und dunkel
ausgarniert mit Früchten

Menü 6

Gartenfrischer Blattsalat **Fr. 66.00**
an hausgemachtem Dressing

Filet-Trio vom Rind, Kalb und Schwein an Pommery-Senfsauce
auf einem Gemüsebeet dazu Pommes-Duchesse

Vacherin Glace Türmli
im Beerenmeer garniert mit Rahm

Menü 7

Nüsslisalat

mit Ei und gebratenem Speck

Fr. 68.00

Glasierter Kalbsrücken mit Morchelsauce

dazu Rosmarinkartoffeln und sautierter Spinat

Mousse au Chocolat hell und dunkel

ausgarniert mit Früchten

Menü 8

Gartenfrische Blattsalate

an hausgemachtem Dressing

Fr. 60.00

Weissweinsuppe aus „Initio“ Einsiedler Klosterwein

mit gebratener Black Tiger Riesencrevette

Saftiges Schweinssteak mit Kräuterbutter

dazu gebratene Jungkartoffeln und Gemüsebouquet

Erdbeermousse ausgarniert mit Früchten

Menü 9

Gartenfrische Blattsalate

verfeinert mit knackigen Gemüsevariationen

Fr. 74.00

Saiblingsfilet aus dem Ofen

auf Kartoffel-Erbspüree und Safranschaum

Rindsfilet (160g) mit Rosmarin-Knoblauchjus

dazu gebratene Jungkartoffeln und Grillgemüse

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Vanilleglace

ausgarniert mit Früchten und Rahm

Menü 10

Gartenfrischer Blattsalat

an hausgemachtem Dressing

Fr. 82.00

Kräuterrahmsüppchen

mit Pfeffergrisini

Kalbsfiletmedaillons umwickelt mit Einsiedler Rohschinken

dazu Kräuterjus, Steinpilzrisotto und Gemüsebouquet

Vacherin Glace Türmli

im Beerenmeer und Rahmgarnitur

Menü 11

Rindsconsommé

mit Sherry und Gemüsestreifen

Fr. 96.00

Gartenfrische Blattsalate

verfeinert mit knackigen Gemüsevariationen

Safranrisottobällchen

mit gebratener Black Tiger Riesencrevette

Filet-Trio vom Rind, Kalb und Schwein an Pommery-Senfsauce

auf einem Gemüsebeet dazu Pommes-Duchesse

Dessertteller "Bären"

kleine Köstlichkeiten für Sie zusammengestellt

Menü 12

Geräuchertes Forellenfilet von Sattler Brüggli-Forelle
mit Petersilienmousse und Salatbouquet

Fr. 120.00

Rindsconsommé
mit Sherry und Gemüsestreifen

Gartenfrische Blattsalate
verfeinert mit knackigen Gemüsevariationen

Cassisorbet
mit 'Miol' Prosecco extra dry

Kalbsfiletmedaillons umwickelt mit Einsiedler Rohschinken
dazu Kräuterjus, Steinpilzrisotto und Gemüsebouquet

Lauwarmes Schokoladen Soufflé mit Vanilleglace
ausgarniert mit Früchten und Rahm

Bitte beachten Sie, dass diese speziellen Vegimenüs und Fischmenüs ab 15 Personen frisch gekocht werden.

Für einzelne Vegi- und Fischgerichte haben wir in der à la Carte Karte eine feine Auswahl.

Vegimenü

Ziegenkäsesoufflé

Fr. 45.00

mit Feigenchutney und Salatbouquet

Safranrisottobällchen

an sautiertem Spinat und Tomatenragout

Vacherin Glace Türmli

im Beerenmeer und Rahmgarnitur

Fischmeü

Geräuchertes Forellenfilet von Sattler Brüggliforelle

Fr. 54.00

mit Petersilienmousse und Salatbouquet

Saiblingsfilet aus dem Ofen

auf Kartoffel-Erbspüree und Safranschaum

Mousse au Chocolat hell und dunkel

ausgarniert mit Früchten

Saisonale Menüs

Wildmenü (September-November)

Kürbiscappuccino

mit Ingwer verfeinert

Fr. 69.00

Rehrücken mit Preiselbeersauce

auf gebratenen Eierschwämmli dazu Rotkraut, Maroni und Spätzli
oder

Steinpilzpiccata (Vegivariante)

auf Kürbis-Kräuterrisotto und Portweifeigen

Maroni Parfait

mit karamellisierten Trauben

Frühlingsmenü (April-Juni)

Bärlauchmousse

mit geräuchertem Saiblingsfilet

Fr. 76.00

Spargelcrèmesuppe

mit Rahmhäubchen und Kerbel

Schwyzter Rindsentrecôte mit Sauce Hollandaise

dazu junge Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Erdbeer-Rhabarberchutney

mit Vanilleglace

Allgemeine Bedingungen:

Reservation

Die Reservation wird erst verbindlich, wenn wir von ihnen die unterzeichnete Auftragsbestätigung als Rückbestätigung erhalten haben. Bis spätestens 30 Tage vor dem Anlass benötigen wir eine unterschriebene Auftragsbestätigung. Sie kann auch per mail erfolgen. Bestätigungen per Mail sind nach unserer Rückbestätigung verbindlich.

Ist eine Reservation nur provisorisch und kommen zwischenzeitlich weitere Anfragen für denselben Termin wird von uns zurückgefragt.

Gästezahl

Unsere Bankettvorschläge sind gültig ab **15 einheitlichen Menüs**. Spezielle Wünsche wie vegetarische Gerichte oder glutenfreie Gerichte berücksichtigen wir gerne. Für Kinder können kleinere Portionen oder eine Auswahl aus der Kinderkarte gewählt werden.

Ein Dessertbuffet können wir ab 20 Personen zusammenstellen.

Bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die verbindlich in Rechnung gestellt wird. Bei weniger Teilnehmern wird die Rechnung für die gemeldete Personenzahl (Toleranz nach unten 5%) in Rechnung gestellt. Bei mehr Teilnehmern erhöht sich der Preis entsprechend.

Preise / Zahlungskonditionen

Die Bezahlung erfolgt Bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung, zahlbar innert 14 Tagen, netto.

Verrechnung Gegen Voucher nur gegen Absprache.

Preis Anpassungen bleiben vorbehalten

Die angegebenen Preise sind pro Person und inklusive 8 % Mehrwertsteuer

Vorauszahlung:

Das Restaurant ist berechtigt eine Vorauszahlung von 50% des Offertbetrages zu erheben.

Rücktritt vom Vertrag:

Wird die Reservation aus Gründen die beim Besteller liegen, annulliert, verpflichtet sich der Besteller zum Ersatz folgender Kosten:

Mehr als 30 Tage vor dem Anlass kostenlos

15 bis 30 Tage vor dem Anlass 15%

7 bis 14 Tage vor dem Anlass 25%

3 bis 6 Tage vor dem Anlass 50%

1 bis 2 Tage vor dem Anlass 80% der Kosten

Bei Nichterscheinen 100% der Kosten

Technik

Wir verfügen über Leinwände, Beamer und eine ausgeklügelte Audio Technik mit Funkmikrofon. Sie können ab I-pod ihre eigene Musik abspielen.

Mietpreise für Beamer, Mikrofon finden sie auf unserer Seminarbroschüre.

Musik/ Unterhaltung

Gerne informieren wir sie über bekannte Formationen.

Verlängerungsbewilligung:

Möchten sich ihre Gäste länger als bis 24:00 in unseren Räumen aufhalten benötigen wir eine Verlängerungsbewilligung. Die Bewilligung für Verlängerung bis 02.00 Uhr ist möglich und muss bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass durch uns bei der Gemeinde eingeholt werden. Die Kosten für die Bewilligung und inklusive Mitarbeiter Mehraufwand bis um 1 Uhr CHF 200.-; bzw. pro weitere angebrochen Stunde Fr. 200.-.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Einsiedeln Geschäftssitz der Schefer Gastronomie AG