

Bankett & Veranstaltungsvorschläge

Liebe Gäste

Ihr Fest soll genauso bunt werden wie unsere Räume
oder
Sie planen ein Geschäftsessen
mit einem künstlerischen Flair?

Wir freuen uns darauf, Ihnen mit dieser Dokumentation
Denkanstösse zu geben und
ebenso Ihre Ideen umzusetzen!

Das Team des Reinacherhofes möchte,
dass Ihre Veranstaltung Ihren Gästen und Ihnen
in positiver Erinnerung bleibt
und ist bei Fragen und Wünschen für Sie da.

Allgemeine Informationen

Je nach Grösse der Gesellschaft können Sie für Ihren Anlass verschiedene Lokalitäten auswählen und kombinieren:
Bis 100 Personen wenn Sie beide Räume benutzen möchten.
Im grossen Bereich finden 65 Gäste und im kleinen bis 35 Platz.

**Wir möchten Sie bitten, ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen.
Für Allergiker, Vegetarier oder Diabetiker werden wir dann bei einem persönlichen Gespräch etwas abmachen.**

Die genaue Personenanzahl sollte bis 2 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Sie gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Für Bankette ab 60 Personen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu nehmen, um den ersten Wareneinkauf abdecken zu können.

Sie haben die Möglichkeit Ihre Rechnung wie folgt zu bezahlen:

In Bar, mit EC – oder Kreditkarte direkt vor Ort oder per Rechnung.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Rechnungen ausschliesslich innerhalb der Schweiz versendet werden können.

Nach einer detaillierten und persönlichen Absprache, erhalten Sie eine Bestätigung, welche wir von Ihnen zurückbestätigt haben möchten.

Bitte beachten Sie, dass wir eventuelle Preisanpassungen vornehmen müssen, wenn es die Marktsituation verlangt. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Menuvorschläge dienen lediglich zur Orientierung.

Sie können sich Ihr Wunschmenu selbstverständlich auch frei zusammenstellen.

Der Gesamtpreis ergibt sich dabei aus den Einzelpreisen.

Natürlich können Sie auch Ihren ganz persönlichen Lieblingswein geniessen.

Sollten Sie ihn auf unserer Karte nicht finden und mitbringen wollen, berechnen wir Ihnen dafür ein Zapfengeld von Fr. 15.- pro 0.75l Flasche.

Das Hotel und Restaurant Reinacherhof hat eigene Parkplätze neben dem Haus, und in der Parallelstrasse hinter dem Hotel. Falls Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln reisen, erreichen Sie uns bequem mit der Tramlinie Nummer 11.

(Haltestelle „Reinacherhof“)

Detaillierte Informationen zu Anreise finden Sie auch auf unserer Homepage

www.hotel-reinacherhof.ch

Wir bieten Ihnen diese Apero-Ideen ab 10 Personen an

Apero - Snacks

Chips, Nüssli & Salzstangen	2.00/Einheit
Gemischte Blätterteigteilchen pro 100g	3.50
Rohkost (gemischte Gemüsestangen mit Dip)	7.50 pro Glas
Parmesan-Knusperli mit Antipasti und Oliven	14.50/Schale
Antipasti-Spiessli	4.00/Stk
Tomate-Mozzarella-Spiessli	2.50/Stk
Crevetten-Spiessli	7.50/Stk
Grissini mit Rohschinken	3.00/Stk
Speckgugelhupf	auf Anfrage
Canapés (Rauchlachs, Tatar de bœuf, Käse und Rohschinken)	18.00/4Stk
Canapés (Thonmousse, Frischkäse, Tomaten, gek. Schinken)	13.50/4Stk

Warme Teilchen

4 verschiedene Mini Chüchli	1.50/Stk
Mozzarella Sticks	2.50/Stk
Golden Olivenos (Käse-Olivenfüllung)	2.00.-/Stk
Yakitori Satay Spiessli	3.50.-/Stk
Melone mit Rohschinken	4.50.-/Stk

Wenn Sie noch weitere Wünsche haben, sprechen Sie mit uns.

Natürlich bieten wir Ihnen auch alle saisonalen Köstlichkeiten an.
Sprechen Sie mit uns darüber und wir machen Ihnen ein Angebot.

Menü 14

Blattsalat mit gerösteten Kernen	7.50.-

„Schwedenbraten“ Schweinszimmerli gefüllt mit Dörripflaumen an Rotweinsauce, Pommes rissolée und Gemüse	32.-

Panna Cotta mit Früchtecoulis	9.-

Menü 15

Kräutercremesuppe	9.-

Lammgigot auf mediterranem Gemüse und Lyonerkartoffeln	38.-

Karamelköpfli mit Rahm	8.-

Menü 16

Rauchlachstatar mit Sauerrahm und knackigem Blattsalat	18.-

Duett vom Kalbs- und Rindsfilet, Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse	46.-

Luftiges Schoggimousse auf Orangencoulis	12.-

Menü 17

Blattsalat mit sautierten Riesenkrevetten	17.-

Kalbpiccata mit Weissweinsrisotto, Marsalajus und glasierten Karotten	42.-

Tiramisu	12.-

Menü 18

Pastinakencremesuppe	9.-

Schweinscarrébraten mit Waldpilzsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	33.-

Klassische Crème brûlée	10.-

Menü 19

Bündner Gerstensuppe	10.-

Kalbsgeschnetzeltes an Waldpilzen, Butternudeln und Gemüse	43.-

Erdbeer Panna Cotta	10.50

Menü 20

Blattsalat mit sautierten Waldpilzen	11.-

Rindsbraten in Merlot geschmort gestampfte Kartoffeln und Wurzelgemüse	35.-

Vanille Pudding mit Beerensauce	8.50

Menü 21

kalter Roastbeefsteller mit Vinaigrette	18.-

St. Pierrefilet gebraten, Safranrisotto und Brokkoli	32.-

Palette de Sorbets mit Früchten der Saison	11.50

Menü 22

Lachsmedaillon grilliert auf provenzalischem Gemüse	20.-

Filetspitzen „Stroganoff“ Spätzle und Saisongemüse	44.50

Joghurtterrine im Glas	9.50

Menü 23

Minestrone	9.-

Ossobucco mit Safranrisotto und Gemüse	39.50

Ananascarpaccio mit Zitronensorbet und Granatapfelkernen	12.50

Menü 24

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons (Preis saisonabhängig)	15.50

Kalbssteak an Calvadossauce mit Butternüdeli und Gemüse	45.-

Beschwipstes Sorbet „Campari Grapefruit“	10.50

Menü 25

Tomaten-Mozzarella-Timbale mit grünem Basilikum	11.50

schwarzer Risotto mit Jacobsmuscheln und Safransauce	22.-

am Stück gebratene Rindshuft mit Zwiebelconfit, Rotweinsauce, Mandelbrokkoli und Röstikroketten	44.-

Reinacher Käseteller	12.50

Passionfruit und Mango mit Champagner	10.50

Menü 26

Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola & feinem Olivenöl	20.-

Baselbieter Weinsuppe	9.-

Pouletgeschnetzeltes mit Früchten Currysauce, Pilawreis und Mandelsplitter	34.-

Läckerliparfait mit beschwipsten Zwetschgen	11.50

Menü 27

Kraftbrühe mit Einlage nach Wunsch mit Flädli, mit Ei, mit Sherry , mit Gemüsestreifen	10.-

Maispoulardenbrust an Zitronen-Melissen-Sauce wildem Reis und Gemüse vom Markt	40.-

Luftiges Schoggimousse auf Orangencoulis	12.-

Menü 28

Krevettencocktail im Eisbergsalat	18.-

Seezunge grilliert, Sauce provencale und Risotto	40.-

Joghurtterrine im Glas	9.50

Menü 29

Steinpilzravioli an Trüffelölschaum	19.-

Zucchetti-Curry mit Kokosraspeln und Parfümreis	23.50

klassische Cremé brûlée	9.50

Menü 30

Rauchlachs oder Forellenfilet an Meerrettichschaum	21.-/19.-

Zander an Senfsamen grob, rosa Pfeffersauce	
Wildreis und Lauchgemüse	35.-

„Meringue & Berries“	10.50

Menü 31

Melone mit Rohschinken	17.-

Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce,	
Herzoginkartoffeln und Kräutertomate	43.50

Palette de Sorbets mit Früchten der Saison	11.50

Menü 32

Spargelcremesuppe (saisonabhängig)	9.-

Dorschfilet im Kartoffelmantel mit Spinat	32.-

Tiramisu	12.-

Menü 33

Blattsalat mit geräucherter Entenbrust	17.50

Kresseschaumsuppe	9.-

Saltimbocca an Marsalajus mit feinem Risotto und Gemüse der Saison	38.-

Coupe Danmark	9.50

Menü 34

Blattsalat mit knackigen Riesenkrevetten	18.50

Zwiebelsuppe	9.-

Rindsfiletmedaillon in italienischem Kräutermantel Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	45.-

Bananen Panna Cotta	9.-

Menü 35

Kalbsmilkscheiben gebraten auf Rahmlauchbeet	21.-

Lachsforelle an Mandelbutter, Peterlikartoffeln, Tagesgemüse	32.-

Reinacher Käseteller	12.50

Coupe „Vita Power“	11.50

Menü 36

bunter Salat mit Parmesan und sonnengetrockneten Tomaten	16.50

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	9.50

Lammcarrée an Kräuterkruste, Polenta-Taler und Gemüse	45.-

Ananascarpaccio mit Zitronensorbet und Granatapfelkernen	12.50

Menü 37

Blattsalat mit Radieschenstreifen und verschiedenen Sprossen	8.50

klare Ochsenschwanzsuppe	9.-

sautierte Riesenkrevetten, Weissweinschaum	
Gemüsestreifen und Blätterteigkissen	35.-

Coupe „Caribbean Breeze“	11.50

Menü 38

„Salat Cäsar“ Pouletstreifen, Parmesan, Croûtons	16.50

Kürbiscremesuppe	9.50

Weissweinrisotto mit Waldpilzen	21.-

kleine Sorbetvariation	9.50

Menü 39

Tomatencremesuppe	8.50

Tagliatelle-Nester an Knoblauch-Zucchini-Creme und Krevettenwürfeln	16.-

Schweinsfilet im Teig mit buntem Marktgemüse	35.50

Joghurtterrine im Glas	9.50

Menü 40

kleiner gemischter Salat mit Sprossen und gemischten Kernen	11.50

Waldpilzsuppe	9.50

Egli in Ei gebraten mit Peterlikartoffeln und glasierten Karotten	29.-

Karamelköpfli mit Rahm	8.-

Wir arbeiten mit den regionalen Anbietern sehr eng zusammen.
Uns ist die regionale Verbundenheit sehr wichtig, und sollte es auch Ihnen sein.
Kurze Wege für frische und gesunde Produkte. Lassen Sie sich überzeugen.

Ich möchte Ihnen unsere Lieferanten kurz vorstellen.

Metzgerei Prodega-Growa

Das Fleisch, welches wir von dort beziehen ist garantiert
Swiss Quality Beef.

Gebrüder Marksteiner, Basel

Gemüse, Früchte und Kartoffelprodukte

Banado, Münchenstein

Gemüse und Früchte

Polarfisch, Reinach

unser Fisch- und Meerestierlieferant

Sprossen-Atelier, Münchenstein

verschiedene Sprossen für Ihre Salate

Mövenpick Ice Cream, Bursins/VD

sorgt für den tollen Geschmack Ihrer Desserts

Ihr Team vom Reinacherhof
Im Reinacherhof 177
4153 Reinach
Telefon 061 716 94 16
info@hotel-reinacherhof.ch