Bankett

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie sich für das Restaurant Alpenblick auf dem Uetendorfberg interessieren. Für die Vorbereitungen Ihres Anlasses stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie für die Besprechung mit uns einen Termin, damit wir genügend Zeit für die Menübesprechung einplanen können.

Unsere Küche	Wir legen Wert auf frische, regionale und saisonale Produkte. Eigenes Gemüse, Salate, Beeren und diverses Obst ist aus der Produktion aus dem Garten von der Stiftung Uetendorfberg. Alle Gerichte werden von unserem Küchenteam persönlich kreiert und mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet.
Menü	Menüs können ab 10 Personen anhand der Bankettdokumentation selber zusammengestellt werden. Bitte beachten Sie, dass ein einheitliches Menü für alle Anwesenden zu erstellen ist. Sollten Sie in unserer Auswahl nichts Passendes finden, dann teilen Sie uns Ihre Wünsche und Budgetvorstellungen mit. Wir setzen alles daran, Sie zur vollen Zufriedenheit zu bedienen.
Allergene	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Hauptspeisen aus den Menüvorschlägen sind inkl. Nachservice.
Bestellung	Die Bestellung benötigen wir eine Woche im Voraus. Die genaue Anzahl der Gäste teilen Sie uns bitte 24 Stunden vor dem Anlass mit.
Blumen	Gerne organisieren wir Ihnen die Blumendekoration aus unserer eigenen Gärtnerei. Pro Gesteck ca. Fr. 40.00
Verlängerung	Unsere ordentliche Öffnungszeit ist bis 23.00 Uhr. Eine Verlängerung ist möglich bis max. 02.00 Uhr Der Nachtzuschlag (nach Arbeitsgesetz) beträgt ab 24.00 Uhr Fr. 120.00 pro Stunde.
Preise	Unsere angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich pro Person und inkl. 7.7% MwSt. Preisänderungen bleiben vorbehalten.
Bezahlung	Bar, auf Rechnung, zahlbar innert 15 Tage oder mit Kreditkarte
Kontakt	Restaurant Alpenblick Uetendorfberg 3661 Uetendorf 033 346 03 01 info@alpenblick-uetendorfberg.ch

Unser eingespieltes Team sorgt dafür, dass Ihnen jeder Besuch im Restaurant Alpenblick in unvergesslicher Erinnerung bleibt.
Ihr Alpenblick-Team

Apéro

	pro Person
Pomy-Chips, Salznüssli und Salzgebäck	Fr. 1.80
Frisches Gemüse (100 gr.) mit drei Saucen zum Dippen (mind. 10 Personen)	Fr. 5.50
Bruschetta marinierte Tomatenwürfeli mit kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch, Basilikum auf getoastetem Baguette	Fr. 6.50
Sandwiches am Meter div. Sorten: Gemüse, Ei, Käse, Thon, Fleischkäse, Salami oder Schinken	Fr. 7.50
Berg-Platte Modelschinken, Aufschnitt, Salami, Rohschinken, Trockenfleisch, Mostbröckli und div. Hart- und Weichkäse 100 gr. Fleisch / 50 gr. Käse	Fr. 15.50
Schlemmer-Platte Modelschinken, Aufschnitt, Salami, Rohschinken, Trockenfleisch, Mostbröckli, und div. Hart- und Weichkäse 80 g Fleisch / 40 g Käse Frisches Gemüse (30 g) mit drei Saucen zum Dippen Sandwiches am Meter, div. Sorten, ca. 5 cm pro Person 40 g Nüssli und Chips	Fr. 18.50
Zu den Berg u. Schlemmerplatten Zopf, Party-Brot oder Brot	Fr. 1.00

Vorspeisen

Salate

	pro Person
Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Blattsalat mit Ziegenkäse-Würfel vom Hof (Saison) an einem Himbeer-Balsamico-Dressing	Fr. 14.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei (Saison)	Fr. 10.50
Salatbuffet: sieben Sorten inkl. Blattsalat	Fr. 11.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr. 16.50
Hausgemachte Berg-Terrine (Geflügel) auf Selleriesalat	Fr. 15.50
Krevettencocktail mit hausgemachtem Zopf und Butter	Fr. 17.50
Geräucherte Lachsforelle von der Grabenmühle Sigriswil mit Oliven, Kapern, Zwiebelringe und Meerrettichschaum mit hausgemachtem Zopf und Butter	Fr. 18.50

Suppen (Saison)	pro Person
Bouillon mit Gemüsestreifen, Flädli, Backerbsen, Croutons, Ei oder Sherry	Fr. 5.50
Randencremesüppchen mit Meerrettichhaube	Fr. 7.50
Rotkrautcremesüppchen mit glasierten Kastanien	Fr. 7.50
Dörrbohnencremesüppchen mit Trockenfleischwürfeli	Fr. 7.50
Selleriecremesüppchen mit Safran	Fr. 7.50
Cremsüppchen aus Karotten, Orangen und Rosapfeffer	Fr. 7.50
Walliserweissweinsüppchen mit Croutons	Fr. 7.50
Currycremesüppchen mit einem Fruchtspiessli	Fr. 7.50

Warme Vorspeisen

Pochierter Zander auf einem Kartoffel-Lauchbeet	Fr. 17.50
Zitronenrisotto mit einem marinierten Pouletspiessli	Fr. 15.50
Blätterteigkissen mit Pilzen an einer Calvadosrahmsauce	Fr. 14.50

Gut Bürgerlich

	pro Person
Spaghetti – Festival (bis genug) Spaghetti al dente mit drei hausgemachte Saucen nach Wahl: Tomaten, Bolognaise, Gemüse, Carbonara, Kräuter, Thon, Zitronen, Gorgonzola oder Safransauce	Fr. 25.50
Zwei Pastetli gefüllt mit Fleisch und Pilzen begleitet von Mischgemüse	Fr. 19.50
Buure Hamme mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	Fr. 24.50

Hauptspeisen

Vom Schwein	pro Person
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce, Goldzöpfli, Fruchtgarnitur mit Rahm	Fr. 22.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, Goldzöpfli oder Pommes Frites und Fruchtgarnitur	Fr. 26.50
Schweinshalsbraten an Rosmarinjus Kartoffelgratin und Mischgemüse	Fr. 25.50
Schweinsnierstück gespickt mit Dörrtomaten auf Blattspinat umgeben von einer Rosapfefferrahmsauce undHerzoginnenkartoffeln	Fr. 28.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Saisongemüse und Fruchtgarnitur	Fr. 34.50

Vom Geflügel	
Riz Casimir garniert mit einem Fruchtspiessli	Fr. 24.50
Pouletbrüstchen auf Schwarzwurzeln mit Zitronenrahmsauce und Wildreis	Fr. 26.50
Pouletbrüstchen im Safran pochiert auf Rahmlauch begleitet von Salzkartoffeln	Fr. 26.50
Pouletschenkelsteak an einer Rosmarin-Orangensauce auf Teigwarenreis begleitet von einem Fruchtspiessli	Fr. 25.50

Vom Kalb

pro Person

Glasierte Kalbsbrustschnitte
Tessiner-Risotto
Gedämpftes Saisongemüse — Fr. 26.50

Kalbsragout an Steinpilzrahmsauce im
Kartoffelstock-Nestchen
begleitet von einer Blätterteigstange — Fr. 29.50

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce
begleitet von Broccolireis
und Pistazien-Nüssen — Fr. 35.50

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Röstikroketten
Saisongemüse und Fruchtgarnitur — Fr. 44.50

Vom Rind

„Suure Mocke“
Mohn-Spätzli
Geschmortes Rotkraut
und Fruchtgarnitur
(mind. 10 Tage im Voraus bestellen) — Fr. 28.50

„ Chüschtiger“ Rindsragout
Kräuterpolenta
und Bohnenbündel — Fr. 25.50

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
Röstikroketten
Saisongemüse — Fr. 44.50

Ohne Fleisch	pro Person
Gemüse-Piccata mit Tomatensauce je nach Saison braten wir passende Gemüsescheiben im Ei-Käse-Mantel und servieren Ihnen diese mit Risotto	Fr. 22.50
Gemüseragout an Sherry-Dillsauce im Reisring	Fr. 16.50
Frische Pilze an Cognac-Rahmsauce im Kartoffelstock-Nestchen, Saisongemüse	Fr. 22.50
Körnersenf-Risotto begleitet von Saisongemüse	Fr. 19.50
Pochiertes Lachsforellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil an Safranrahmsauce auf Gemüsereis	Fr. 28.50
Gebratene Zanderfilet mit Nussbutter (Kaspisches Meer) auf einem Gemüsebeet und Petersilienkartoffeln	Fr. 26.50

Mehrgänger

Walliserweissweinsüppchen
***
Grüner Salat mit Speck und Croutons
***
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
***
Hausgemachtes Ananasparfait auf ihrem Carpaccio

pro Person Fr. 55.50

Currycremesüppchen mit einem Fruchtspiessli
***
Geräucherte Lachsforelle von der Grabenmühle Sigriswil
auf Blattsalat
garniert mit Oliven, Kapern, Zwiebelringen und Meerrettichschaum
***
Gebratenes Pouletbrüstchen gespickt mit Dörrtomaten
auf Zitronen-Broccoli-Risotto
umgeben von Rosapfeffersauce
***
Tobleronenmousse

pro Person Fr. 53.50

Dörrbohnencremesüppchen mit Mostbröckliwürfeli vom Hof
***
Nüssler mit Speck und Ei (Saison)
***
Rindszungenwürfel an Kapernrahmsauce
im Safrankartoffelstock–Nestchen
***
Hausgemachte Süessmoschtcreme

pro Person Fr. 43.50

Bouillon mit hausgemachten Flädli
***
Vitello tonnato
(Kalbfleisch kalt aufgeschnitten an Thonsauce)
***
Schweinssteak mit Kräuterbutter
Country Cuts
Saisongemüse
***
Uetendorfberg-Beeren-Tiramisu

pro Person Fr. 55.50

Cremesüppchen aus Karotten, Orangen und Rosapfeffer
***
Blattsalat mit Ziegenkäse-Würfel vom Hof (Saison)
an einem Himbeer-Balsamico-Dressing
***
Pochierte Trutenbrust auf Vanille-Zitronenkartoffelstock
umgeben von Estragonsauce
Broccoli
***
Kokos-Rahmeis auf Ananas-Carpaccio

pro Person Fr. 52.50

Randencremesüppchen mit einem Schuss Himbeeressig
***
Nüsslersalat mit Speck und Ei
***
Kalbsblanquettes an Körnersenfrahmsauce
Rosenkohl-Spätzli
Geschmortes Rotkraut
***
Honigparfait mit warmem Zimt-Zwetschgenkompott

pro Person Fr. 55.50

Desserts

	pro Person
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.80
Früchtejoghurtcremé „Uetendorfberg“	Fr. 7.80
Gebrannte Creme	Fr. 7.80
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 9.50
Zitronenparfait begleitet von gemischten Beeren	Fr. 10.50
Zimtparfait auf Apfel-Feigensalat (Saison)	Fr. 10.50
Sorbet-Triologie (Birne, Zwetschgen, Apfel) garniert mit Früchten	Fr. 9.50
Eisauflauf Grand Marnier	Fr. 9.50
Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleeis	Fr. 10.50
Vanilleeis mit lauwarmen Beeren vom Uetendorfberg	Fr. 9.50
Dessertvariation „ALPENBLICK“	Fr. 14.50
Dessert Buffet Uetendorf-Berg ab mind. 20 Personen	Fr. 18.50
plus Käse	Fr. 21.50

Version, 1. April 2018