

Menüvorschläge 2024

Liebe Gäste

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse an unseren Bankettvorschlägen möchten wir Ihnen herzlich danken.

Wir bieten Ihnen den gewünschten Rahmen für Feste verschiedenster Art.
Vom kleinen Apéro auf unserer Panoramaterrasse bis hin zum festlichen Menü im Salon Cayenne.

In unseren Räumlichkeiten lassen sich kleinere bis grosse Anlässe durchführen.
Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und legen Wert darauf, Ihre Gäste mit einer ehrlichen, marktfrischen Küche und dem entsprechenden Service zu verwöhnen.

Bei uns wird Hausgemachtes grossgeschrieben.
Frische, Qualität und Saison stehen bei uns an erster Stelle.
Wir sind stolz auf unsere hausgemachten Brote und Teigwaren, alle Grundbrühen, Saucen, die feinen Suppen, Terrinen und vieles mehr.

Es ist uns eine Freude, Ihrem Fest einen speziellen Charakter zu verleihen.

Damit wir Sie nach unserem Motto *"Geniessen erleben"* verwöhnen dürfen, braucht es eine gute Vorbereitung.
Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Es würde uns freuen, Ihre Gastgeber zu sein.
Bis bald, an einem der schönsten Flecken oberhalb von Thun

Manuela & Rolf Fuchs
mit Panorama - Team

Allgemeine Bankett Informationen

Menüvorschläge

Im Anhang finden Sie Vorschläge von Gerichten, aus denen Sie sich ein beliebiges Menü zusammenstellen können. Der Preis pro Menü entsteht je nach Anzahl und Art der gewünschten Gänge, die Sie wählen. Wir bitten Sie, ein **Einheitsmenü** (ausser Vegetarier und Allergiker) für alle Gäste zu wählen. Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Menü und Detailbesprechung

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, wir bitten Sie um eine **telefonische Terminvereinbarung, ca. 14 Tage vor Ihrem geplanten Anlass.** (Montag und Dienstag Ruhetag).

Anzahl der Gäste

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis **spätestens 48 Stunden** vor Veranstaltungsbeginn um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Andernfalls muss, aus verständlichen Gründen, **die vereinbarte Personenzahl zu 100% verrechnet werden.**

Blumendekoration

Blumen verleihen einem festlich gedeckten Tisch ein elegantes Ambiente.

Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis ab ca. CHF 50.-.

Menükarten

Menükarten erstellen CHF 15.00

Menükarten doppelseitige: CHF 2.00 pro Stück

Verlängerung

Ist bis 3:00 Uhr möglich. Ab 00:30 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde CHF 400.-.

Parkplätze

Wir verfügen über 70 eigene Parkplätze. Busse dürfen sehr gerne vor dem Restaurant parkieren.

Rechnung

Zur Bezahlung der Rechnung bevorzugen wir Bargeld oder geben Ihnen sehr gerne einen Zahlungsschein mit.

Für Bankette akzeptieren wir **keine Kredit- & Debitkarten.**

Unsere Räumlichkeiten

Komplettes Restaurant	bis 120 Personen
Cayenne	bis 80 Personen (ohne Musik & Tanz)
Cayenne	bis 50 Personen (mit Musik & Tanz)
Gaststube	bis 30 Personen
Sonnenstübli	bis 16 Personen
Panoramaterrasse	bis 80 Personen
Apéro Panoramaterrasse	bis 200 Personen

Allgemeine Informationen

- Bei Anlässen ab 70 Personen (Kinder nicht eingerechnet) können wir Ihnen nach Absprache das ganze Restaurant zur Verfügung stellen.
- Der für Sie reservierte Raum, ist frühestens eine halbe Stunde vor der angegebenen Ankunftszeit bereit.
- Für ein erfrischendes Apéro vor dem Festessen, empfehlen wir Ihnen unsere einzigartige Panoramaterrasse.
- Bei Anlässen am Mittag, stellen wir Ihnen die Räumlichkeiten gerne bis **spätestens 16.15 Uhr** zur Verfügung!

	<u>Pro Person</u>
Blätterteiggebäck klein	7.—
Blätterteiggebäck, Mini - Pizza und Käseküchlein	10. ⁵⁰
Knuspercornet mit Tomate	pro Stk. 4.—
Knuspercornet mit Lachs	pro Stk 4. ⁵⁰
Knuspercornet mit Rindstatar	pro Stk 4. ⁵⁰
Hartlisberger Trüffelwurst	Portion 6.—
Hobelkäse (Justistal)	Portion 8. ⁵⁰
Gemüsesticks mit Dip	Portion 8.—
Oliven grün (Agnoni Giganti)	Portion 4. ⁵⁰
Knackige Baby - Spargeln	Portion 6. ⁵⁰
Schaumiges Apérosüppchen im Glas	Portion 7.—

Menüvorschläge

Ab 8 Personen mit einheitlichem Menü

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Kernenallerlei	13.—
Knackiger Eisbergsalat mit Mango und Rucola	17.—
Salat Waldorf „deluxe“ mit Sellerie, Apfel & Nuss	21.—
Sommerrolle mit mariniertem Bündnerlachs und Avocado	24.—
Ceviche vom Bodensee Zander, Mango und grünem Apfel	25.—
Entenleberterrinen mit knusprigem Baguette und Essigbalsam	28.—
Rindstatar mit Cognac und Olivenöl veredelt	24.—

Suppen

Geflügelbouillon mit seiner Einlage	12.—
Aromatische Karottenschaumsuppe mit Orange und Campari	13.—
Schaumsüppchen von geschmorten Zwiebeln und Chardonnay	14.—
Mediterraner Ratatouillecappuccino	14.—
„Gazpacho“ Eiskühlte Spanische Gemüsesuppe mit Crostini (Sommer)	15.—
Thai – Currysüppchen mit grilliertem Pouletspiesschen	17.—

Warme Vorspeisen

Aromatisches Carnaroli Risotto mit Waldpilzen und Coppa	18.—
Tagliatelle Carbonara	22.—
Sanft gegartes Zanderfilet mit Safran Zitronenschaum	25.—
Gebratene Jakobsmuscheln mit Orangen Beurre blanc	31.—
Glasierte Schweinebackchen Gremolata	22.—

Hauptgerichte

Gebackenes Land Ei mit Fregola Sarda & Safranschaum	39.—
Knuspriges Sellerie Cordonbleu «Vegetarisch»	39.—
Gebratener Bodensee Zander mit Zitronenschaumsauce	47.—
Saftige Maispouardenbrust mit Rosmarinjus	37.—
Szegediner Gulasch Paprika & Sauerkraut	35.—
„Hackbratä u Härdöpfustock“ mit Rotwein - Thymianjus	41.—
Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce	42.—
Mit Kräutern gebratenes Schweinsrückenstück	41.—
Im Ofen gebratenes Rindsrückenstück mit Rosa - Pfeffersauce	52.—
Rosa gebratenes Lammrückenstück an Knoblauchemulsion	48.—
Zartester Emmentaler Kalbsrückenbraten mit Thymianjus	(Tagespreis)
Butterzartes Rindsfiletmedaillon mit Estragon - Buttersauce	58.—

Beilagen

Sämtliche Hauptgerichte servieren wir mit buntem Marktgemüse und passender Stärkebeilage.

Butternudeln, Kartoffelgratin, Safran - Kartoffelmousseline, Bratkartoffeln mit Thymian, Pommes Savoyarde, Trockenreis

Nachservice

Die gewählte Stärkebeilage sowie Gemüse und Sauce servieren wir Ihnen selbstverständlich kostenlos.

Gerne servieren wir Ihnen auch einen Fleischnachservice (Platte) 6.— bis 12.—

Käsegang

Regionale Käsespezialitäten mit Früchtebrot	18.—
Brie de meaux mit Hartlisberger Trüffel veredelt	16.—

Desserts

Süssmostcreme mit erfrischendem Sorbet	15.—
Gebrannte Creme mit Vanilleeis	15.—
Exotisches Fruchtsorbet mit Mango und Passionsfrucht	15.—
Lauwarmer Brownie mit luftigem Baileyseis	15.—
Sensationelle Vacherin - Hochzeits- oder Geburtstagstorte „Panorama“	15.—
Schokoladenmousse mit Himbeer Semifreddo	16.—
Ananas-Orangensalat mit Vanilleeis	16.—
Vanilleschaum im Glas mit erfrischendem Himbeersorbet	17.—
Zartschmelzender Amarettoschaum mit eingelegten Brombeeren	18.—

Pralinen

Zum Kaffee empfehlen wir unsere hausgemachten Pralinen Stk. 1.⁵⁰

Stellen Sie sich Ihr Menü aus unseren Vorschlägen gemäss Ihren Wünschen und Vorlieben zusammen. Aus organisatorischen Gründen können wir nur ein Menü pro Gesellschaft zubereiten (ausser Vegetarier und Allergiker).

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, wir bitten Sie um eine **telefonische Terminvereinbarung, ca. 14 Tage vor Ihrem geplanten Anlass.** (Montag und Dienstag Ruhetag).

Wir freuen uns auf Sie
Ihre Gastgeber

Manuela & Rolf Fuchs
mit Panorama - Team