

Bankette

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren besonderen Anlass bei uns im Restaurant Plättli feiern möchten.

Diese Vorschläge gelten ab 10 Personen und einer einheitlichen Menu Bestellung. Ausnahmen sind vegetarische/ vegane Gerichte und natürlich für Allergiker.

Selbstverständlich kann Ihre Menu Wahl auch mit Gerichten aus der aktuellen Speisekarte ergänzt oder zusammengestellt werden.

Unsere Vorschläge sind Ideen und eine Saisonale Auswahl. Nach Wunsch und Möglichkeit kann dies auch gerne angepasst werden.

Ab 30 Personen offerieren wir Ihnen auch gerne ein Buffet nach Ihren Wünschen.

Für unseren kleinen Gäste haben wir eine spezielle Kinderkarte.

Damit wir die beste Qualität sichern können bitten wir Sie Ihre Auswahl und die ungefähre Personenzahl spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

Bis am Vorabend ihres Anlasses berücksichtigen wir Änderungen der Personenzahl ohne Kostenverrechnung. Abmeldungen unter 12 Stunden werden zu 2/3 des abgemachten Preises pro Person (gemäss Offerte) verrechnet. Bei Traueressen Ausnahmen nach Absprache.

Das Schmücken der Tische ist bei uns eine Selbstverständlichkeit, natürlich dürfen Sie Ihre Dekoration auch selber mitbringen. Für spezielle Anliegen wie Blumengestecke, Stofftischwäsche, etc. berechnen wir einen Mehraufwand.

Verbinden Sie Ihren Besuch in unserem Restaurant mit einem Zoo Rundgang oder einer spannenden Führung durch unsere kompetenten Tierpfleger/innen.

Für eine Menu Besprechung bitten wir Sie um vorherige Anmeldung, damit wir auch genügend Zeit haben um auf Ihre Wünsche einzugehen.

Bei Fragen oder einer persönliche Beratung für Restaurant oder Zoo stehen wir gerne zur Verfügung.

Räumlichkeiten

Panoramasaal (unterteilbar)	40-60 Personen
Restaurant	40 Personen
Sitzungszimmer (Saal)	20 Personen
Sitzungstübli	12 Personen

Mit Gastfreundlichen Grüßen

Nicole Engeler und das gesamte Plättli-Team

Bankett Vorschläge Herbst Saison

September - November

Der Herbst ist des Jahres schönstes farbiges Lächeln

Vorspeisen

Gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat mit Ei Speck und Brotcroutons	12.50
Lachstatar mit Äpfeln und roten Zwiebeln an Honigsensauce	13.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	10.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50

Hauptgang

Schweinsfiletmedaillon an Calvadosauce mit Butterspätzli und Rotkraut mit Marroni	36.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternüdeli und Saisongemüse	30.50
Wildhackbraten an Preiselbeerrahmsauce mit Kartoffelsstock Rotkraut und Marroni	31.50
Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	38.00
Kalbs Piccata an Jus auf Safranrisotto	35.00
Poulet Stroganoff mit Reis	29.00
Rehgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce mit Butterspätzli und Rosenkohl	36.50

Vegetarisch/ Vegan

Die Farben des Herbstes hausgemachte Spätzli mit Pilzrahmsauce, Preiselbeerbirne, Rosenkohl Rotkraut und Marroni	26.00
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und selbsgemachtem Apelmus	24.50
Linsencurry mit Jamsinreis und Naan (Vegan)	21.00

Gerne stellen wir auch ein vegetarisches Gericht
aus Ihrer Menu Wahl zusammen.

Dessert

Kleiner Coupe Nesselrode	8.50
Süssmostcreme	8.50
Caramelchöpfli	10.50
Kleiner Löwencoupe (Caramel und Vanilleglace) und hausgemachtem Löwen Guetzli	8.50

Wenn Sie eine Torte wünschen werden wir diese gerne
für Sie bei einem unserer Bäcker Konditor bestellen und
verrechnen.

Falls sie selber eine Torte oder Kuchen mitbringen
möchten, erlauben wir uns Fr. 2.00/ pro Person für Teller,
Besteck und den Service zu verrechnen.

Buntes Herbst

Gourmet Menu

Der Herbst ist des Jahres schönsten farbiges Lächeln

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroutons

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Wildhackbraten an Preiselbeerrahmsauce
mit Kartoffelsstock Rotkraut und Marroni

Süßes Duett

Vermicelles
Süßmostcreme

56.00