

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 Sommer Saison

Juni - August

Die Freude und das Lächeln sind der Sommer des Lebens

Vorspeisen

Gemischter Salat	8.50
Sommersalat im Gurkennestli und Rohschinken	13.50
Wassermelonensalat mit Feta und Minze	10.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	10.50

Hauptgang

Schweinssteak auf Kartoffel- Ofengemüse und Crème fraîche	31.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternüdeli und Saisongemüse	30.50
Schweinhalsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	28.00
Kalbschulterbraten an Thurgadosjus Kartoffelgratin und Mandelbroccoli	38.00
Kalbspiccata auf Tomatensauce und Safranrisotto	35.00
Roastbeef am Stück gebraten an Senfhollandaise mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	42.00
Pouletschenkel auf Ratatouille und Bratkartoffeln	33.00

Vegetarisch/ Vegan

Kartoffel Ofengemüse mit Crème fraîche	21.00
--	-------

Linsencurry mit Jasminreis (Vegan)	21.00
---------------------------------------	-------

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

Dessert

Limetten Minzen Mousse	10.50
------------------------	-------

Aprikosen Tiramisu	10.50
--------------------	-------

Kleiner Löwencoupe (Caramel und Vanilleglace) und hausgemachtem Löwen Guetzli	8.50
--	------

Himbeer Mascarpone Creme	10.50
--------------------------	-------

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.

Die Preise verstehen sich pro Person und in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen MwSt.

Wir kochen saisonal und beziehen unsere Produkte wenn möglich aus der Region.
Alle Preise in CHF inkl. Gesetzlicher MwSt.

Sommertraum

Gourmet Menu

Die Freude und das Lächeln sind der Sommer des Lebens

Sommersalat im Gurkennestli
mit Rohschinken

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Roastbeef am Stück gebraten an Senfhollandaise
Bratkartoffeln und Saisongemüse

Himmbeer - Mascarpone Creme

68.00