

# Apéro- und Bankettangebot



## Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie im Restaurant Viktoria begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie ein paar Vorschläge für Ihren Anlass.

Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre individuellen Wünsche mitzuteilen. Gerne beraten wir Sie.

Bitte teilen Sie uns Ihre Menuwahl bis spätestens 7 Tage im Voraus mit.

Die Angebote gelten ab 10 Personen. Es ist ein einheitliches Angebot für die ganze Gesellschaft zu definieren (eine vegetarische oder diätische Alternative ist jederzeit möglich).

Die gemeldete Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass gilt als Verrechnungsbasis.

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus. Im Park erfolgt eine individuelle Cateringpauschale.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber im Viktoria

Stefan Staub  
Leiter Hotellerie

Dominic Aeschbacher  
Leiter Gastronomie

und das ganze Viktoria-Team

## Apérovorschläge

### Apérovariante «Brunoni»

Mini-Schinkengipfeli (2 Stk)		
Mini Greyerzer Käseküchlein (2 Stk)		
Gemüsedipps (50 g) mit zwei hausgemachten Dipps	pro Pers	10.50

### Apérovariante «Davinet»

Crostini mit Olivenpaste und Rohschinken (2 Stk)		
Focacciawürfel gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (2 Stk)		
Buntes Antipasti-Gemüse wie Trockentomaten, Oliven und Peperoni (50 g)		
„Arrancinis“ – frittierte Reisbällchen (2 Stk)		
Knusprig geröstete Salzmandel	pro Pers	17.50

### Apérovariante «Viktoria»

Selleriemousse mit Apfelgelee		
Crostini mit geräuchertem Lachs und Meerrettich		
Humus mit orientalischem Gemüse im Randengebäck		
Saisonale Suppe im Weckgläschen		
Hausgemachte Frischkäseküchlein im Brickteig		
Riesenkrevette mit Linsen und Mango		
Pouletspiesschen mit Ananas und Dipp (je 1 Stk)	pro Pers	32.00

### Upgrade Süss

Hausgemachte Mini-Muffins in 3 Aromen		
Schokoladenmousse mit Mangokern		
Panna cotta mit Himbeersauce		
Gebrannte Creme		
Bunte Fruchtspiessli	3 Komponente	9.50
	5 Komponente	14.50

## Kleine Klassiker zum Zvieri

Belegte Brötli „Viktoria“ (1/2 Toast)		
... Ei, Sellerie, Salami, Schinken, Frischkäse	Stück	3.50
... Trockenfleisch, Rauchlachs	Stück	4.50
Parisettesandwich am Stück, geschnitten (ca. 12 Stück)		
... mit Schinken, Salami, Thon oder Ei	Stück	25.00
... mit Trockenfleisch, Rauchlachs oder Tomaten-Mozzarella	Stück	29.00
Würziger Hobelkäse und Bureschüblig mit Essiggemüse, Zopf und Ruchbrot		15.00

## Vorschläge für Traueressen

Burehamme mit Senf Hausgemachter Kartoffelsalat, Zopf und Ruchbrot		21.00
Blätterteigpasteli mit Brätchügeli (Schwein/Kalb) und Champignons, Trockenreis und Mischgemüse		18.50
Hausgemachte Käse-Quiche mit gemischtem Salat		17.50
Käse- und Fleischplatte Sbrinzmöckli, Tête de moine und Brie Burehamme, Aufschnitt und Schwarzwälder- schinken (CH), Essiggemüse, Zopf und Ruchbrot	Teller	23.00
	Platte zum Schöpfen	27.00

## Bankettvorschläge

Schweinsfilet mit Steinpilz-Rahmsauce Tagliatelle (breite Nudeln) und buntes Mischgemüse	32.00
Zarter Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Speck, Champignons und Brotwürfeli Luftiger Kartoffelstock und buntes Mischgemüse	29.00
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Golden überbackener Kartoffelgratin und buntes Mischgemüse	39.00
Rosa gebratener runder Mocken vom Kalb mit Cognac-Rahmsauce Dauphine-Kartoffeln und buntes Mischgemüse	34.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Rahmsauce Golden gebratene Butterrösti und buntes Mischgemüse	30.00
Gebratene Pouletbrust mit Marsalajus Sämiges Kräuterrisotto und buntes Mischgemüse	25.00
Gebratene Forellenfilets aus Rubigen mit Kräuter-Mayo Schnittlauchkartoffeln und buntes Mischgemüse	28.00
Zur Vorspeise empfehlen wir ...	
... Saisonale Tagessuppe	+ 6.00
... Bunt gemischter Blattsalat mit Brotwürfeli	+ 6.00
... Bunte Blatt- und Gemüsesalate vom Buffet (mittags)	+ 9.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Ist Ihr Wunschmenu nicht dabei? Gerne unterbreiten wir Ihnen auch einen individuellen  
Vorschlag oder eine vegetarische Alternative auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

## Kuchen

Hausgemachte Fruchtwähe oder Linzertorte (Apfel, Zwetschgen, Aprikosen)	Stück mit Rahm	5.00 6.00
Torten (Sacher, Schwarzwälder, Himbeerquark, Zuger Kirschtorte)	Stück	5.50 45.00
Cake (Schoggi, Zitrone oder Rüeblì)	Stück	3.00
Geburtstags-Gugelhopf „Viktoria“ (Gugelhopf mit Haselnüssen und Schokowürfeli, 22 cm Durchmesser für 8 Personen)	Stück	25.00
Geburtstags-Schoggikuchen (24 cm Durchmesser für 8 Personen)	Stück	29.00

## Desserts

Hausgemachtes Karamellköpflì mit Rahm		6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		6.50
Schokoladenmousse mit flüssigem Mangokern und Saisonfrüchten		8.50
Panna cotta mit Himbeersauce und Früchten		8.50
Brönnti Creme mit Rahmhäubchen und Brätzeli		7.00
Tiramisù garniert mit Früchten		8.50
Dessertvariation „Viktoria“ 5 süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie		14.50