MENUVORSCHLÄGE 2027

AUF VORBESTELLUNG AB 8 PERSONEN MIT EINHEITLICHEM MENU

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Bankettvorschlägen und an unserem Betrieb.

In diesem Dokument finden Sie eine Auswahl der saisonalen Gerichte, die von Beat Stofer und der Küchen Crew speziell zubereitet und von Ihnen individuell zusammengestellt werden können.

Die Menu Vorschläge sind für Veranstaltungen ab 8 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für Ihren Anlass. Haben Sie oder Ihre Gäste Allergien, Unverträglichkeiten oder bevorzugen vegetarisch? Bitte teilen Sie uns dies im Voraus mit, damit wir das Menu für diejenigen Personen entsprechend vorbereiten können.
Für kleinere Gesellschaften stellen wir Ihnen gerne ein Menu aus der aktuellen à la Carte-Karte zusammen. Bitte geben Sie uns dafür die Personenzahl, die Speise-Präferenzen und einen ungefähren Preisrahmen bekannt.

Es freut uns mit Ihnen den Anlass vorzubereiten und Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen.

Familie Stofer und das Balm-Team



BOUTIQUE HOTEL

ALLGEMEINE INFORMATIONEN
Der für Sie reservierte Raum ist frühestens eine halbe Stunde vor der angegebenen Ankunftszeit bereit. Bei Anlässen am Mittag stellen wir Ihnen die Räumlichkeiten gerne bis spätestens 16.30 Uhr zur Verfügung. Ausser es wird eine spezielle Vereinbarung getroffen.

ANSPRACHEN
Ein reibungsloser Ablauf Ihres Anlasses ist uns ein grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

APERO
Ein Aperitif ist der ideale Auftakt für einen gelungenen Anlass. Gerne servieren wir Ihnen diesen an der Hotelbar, auf der Terrasse oder direkt im Bankettraum.

BLUMEN
Ein passendes Blumengesteck von einem Floristen verschönert die Atmosphäre Ihres Anlasses zusätzlich. Gerne stehen wir Ihnen für die Wahl des Blumengeschäfts zur Verfügung.

HILFSMITTEL
Technische Hilfsmittel wie Beamer, Leinwand, Pinwand und Flip-Chart stehen zur Verfügung (Preis nach Absprache).

HOCHZEITSTORTE
Zu einer gelungenen Hochzeit gehört die perfekte Hochzeitstorte. Unser Patissier wird für Sie gerne eine Torte nach Ihrem Wunsch herstellen. Sie können Ihre Torte auch bei einem Confiseur bestellen. Der Service der Hochzeitstorte als integrierter Bestandteil eines Dessertbuffets ist kostenlos, ansonsten verrechnen wir CHF 5.00 pro Person Tellergeld.

KINDER
Für Kinder stellen wir gerne ein separates Kindermenu zusammen. Hinter dem Hotel, ab von der Strasse, können sich unsere kleinen Gäste auf der Wiese und im Park mit Tiergehege vergnügen.

MENUWAHL
Aus den unten aufgeführten Gängen können Sie sich das Menü nach Wunsch zusammenstellen.

MENUBESPRECHUNG
Wir empfangen Sie gerne zu einer persönlichen Menübesprechung im Hotel Balm. Bitte melden Sie sich vorgängig telefonisch an und vereinbaren Sie einen Termin.

MENUKARTEN
Für Ihren Anlass drucken wir kostenlos weisse Menukarten, mit dem Text und Motiv nach Ihren Wünschen. Bei Farbkopien erlauben wir uns CHF 0.50 pro Stück zu verrechnen.

MUSIK
Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn können wir Ihnen Musik im Bankettraum bis um 24.00 Uhr gestatten. Danach bedienen wir Sie zu einem Schlummertrunk an unserer Hotelbar.

RECHNUNG
Die Rechnung wird nach dem Anlass per Email gesendet. Die Bezahlung der Bankett-Rechnung vor Ort ist mit Bargeld, mit Maestro oder Postcard möglich.

SAALMIETE
Bei Banketten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

TISCH- / BLUMENDEKORATION
Auf Wunsch dekorieren wir den/die Tisch/e kostenlos für Sie.

TEILNEHMERZAHL
Wir bitten Sie uns bis drei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Diese Garantiezahl wird verrechnet.

PARKPLÄTZE
Wir verfügen über 35 eigene Parkplätze.

PREISE
Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

VORAUSZAHLUNG
Wir behalten uns das Recht vor je nach Grösse des Anlasses eine Anzahlung zu verlangen.

VERLÄNGERUNG
Für die Verlängerung ab 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 250.00 pro angebrochene Stunde.

WEIN / ZAPFENGELD
Sollte Ihr gewünschter Wein nicht auf unserer Weinkarte stehen, lassen Sie es uns wissen und wir bestellen den Wein nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein lieber selber mitbringen, verrechnen wir pro 7dl-Flasche ein Zapfengeld von CHF 45.00.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

La Pistache	bis 60 Personen
Vorderes La Pistache	bis 20 Personen
Hinteres La Pistache	bis 35 Personen
Bistro komplett	bis 95 Personen
Bistro 2&3	bis 60 Personen
Bistro 3	bis 20 Personen

BALM
BOUTIQUE HOTEL

APEROHÄPPCHEN

2 Stück Mini Hamburgerli als Lollipop / Furikake	3.50/Person
Hausgemachtes Schinkengipfeli	3.50/Stück
Käsekuchen mit Speck / Lauch / Zwiebeln ø 14cm	14.00/Stück
Oliven / Grissini	4.00/Person
Pinsa Classic	8.50/Person
Pinsa Vegetarisch	8.50/Person
Gemüsespiesschen / Currydip	5.00/Person
Rindstatar im Cornet / Schnittlauch / Parmesan	4.00/Stück
Saisonales Trinksüppchen im Thermosglas	5.00/Stück
Vierwaldstättersee-Knusperli / Tatarsauce	8.50/Person
Black Tiger Crevette im grünen Reis / Asiatische Mayonnaise	5.00/Stück

BROTSERVICE

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten / Butter	im Menupreis inbegriffen
Ofenfrisches Brot vom Eigenbrötler / Butter	3.00/Person
2 verschiedene Appetizer als Häppchen am Tisch	8.00/Person

VORSPEISEN

Swiss Black-Angus Siedfleischterrine / Apfel / Meerrettich	28.00
Asiatische Gemüserolle / Avocado / Shiitake / Wasabi / Ingwer	22.00
Hausgebeizter Lachs / Dill / Senf / Gurke / Toast	28.00
Ceaser- oder Nüsslisalat / Parmesan / Speck / Croutons (Saisonal)	18.00
Mango-, Tomaten- oder Melonensalat Caprese / Basilikum / Rucola (Saisonal)	26.00
Vitello & Tuna Sashimi / Kapern / Oliven / eingelegte Zwiebeln	28.00

BALM
BOUTIQUE HOTEL

SUPPEN

Anapurna-Currysuppe / Pouletragout / Mandeln	14.00
Bouillabaisse-Cremesüppchen / Crevettenragout	16.00
Rüebli-Ingwersuppe	12.00
Apfel-Meerrettichsuppe / geräucherte Felche	14.00
Doppelte Kraftbrühe / Flädli	14.00
Bündner Gerstensuppe	12.00

WARME VORSPEISEN

Carnaroli Risotto / Limette / Tuna Sashimi	28.00
Temperierter Wildlachs / Rüebli-Ingwersud / Zucchetti	26.00
Schweinskopfbäggli / Raz el Hanout / Currylinsen / Joghurt	26.00
Vierwaldstättersee Balche / Bouillabaisse Style	26.00
Trüffel Carnaroli Risotto / Kalbsmilken	28.00
Rock Lobster / Zitronengras / Limettenstampf / Aioli / Kefen	38.00

KLEINE ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGERICHT

Saisonales Fruchtsorbet mit Schaumwein	12.00

HAUPTGERICHTE

Brust & Coq au Vin von der Alpstein Poularde	40.00
Gebratener Kalbs-Hohrücken / Morchelrahmsauce	Marktpreis
Kalbs-Piccata «Milanese» / Balsamicojus	40.00
Gebratener Rindsrücken / Sauce Béarnaise	46.00
Gebratener Kalbs Tafelspitz / kräftiger Rotweinjus	42.00
Hausgemachter Hackbraten (Kalb/Rind) / Pilze / Kräuterjus	34.00
Schweizer Rindsfiletmedaillon / Portweinsauce	56.00
Steak & Salsiccia vom Kräuterschwein / Rosmarinjus	38.00
Gordon Bleu vom Kräuterschwein	36.00

BALM
BOUTIQUE HOTEL

BEILAGEN

Sämtliche Hauptgerichte servieren wir mit saisonalem Gemüse und passender Stärkebeilage.
Kartoffel-Mousseline / Pilaw Reis / Bratkartoffeln mit Rosmarin / Kartoffelgratin / Nudeln
Quark-Spätzli / Risotto / Pommes Frites

NACHSERVICE

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

Fleischnachservice / je nach Stück und Marktpreis	8.00 - 16.00

KÄSE

Käsebuffet / Tessiner Senf / Nüsse / Dörrfrüchte / pro 100 Gramm	18.00
Käseteller mit 5 verschiedenen Sorten	22.00

DESSERT

Gerührter Eiskaffee / Moccaschaum	14.00
Panna Cotta / Beeren / Himbeersorbet	16.00
Felchlin Grand Cru Schokoladenmousse / Passionsfrucht / Schokoladenspähne	16.00
Gebrannte Creme / Meringue / Vanilleeis	14.00
Caramelköpfli im Glas / Schlagrahm / Cräcker	12.00
Luzerner Honig-Semifreddo / Apfel / Honig-Mandelgebäck	14.00
Warmes Schokoladenküchlein / Vanilleeis	18.00
Zuger Kirschtorte / Vanilleeis / Schlagrahm	14.00

FRIANDISES / KAFFEE

Kaffee / Espresso mit Friandises	7.20
Cappuccino / Milchkaffee mit Friandises	7.50
Kaffee / Espresso ohne Friandises	4.70
Cappuccino / Milchkaffee ohne Friandises	5.00