

MENUVORSCHLÄGE 2023

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.

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 Team



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.

APERRO

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

BLUMEN

Ein passendes Blumengesteck von einem Floristen verschönert die Atmosphäre Ihres Anlasses zusätzlich. Gerne empfehlen wir Ihnen die drei ortsansässigen Blumengeschäfte.

HILFSMITTEL

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

HOCHZEITSTORTE

Zu einer gelungenen Hochzeit gehört die perfekte Hochzeitstorte. Unser Pâtissier 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. 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

Wünschen Sie eine Rechnung per Post oder per Email? Die Bezahlung der Bankett-Rechnung vor Ort ist in Bar, mit Maestro oder Postcard möglich.

SAALMIETE

Bei Banketten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

TISCH- / BLUMENDEKORATION

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere Kerzenständer oder Teelichter und eine Dekoration kostenlos zur Verfügung.

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 7.7% 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 7/10 Flasche ein Zapfengeld von CHF 45.00.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

La Pistache	bis 50 Personen
Vorderes La Pistache	bis 20 Personen
Hinteres La Pistache	bis 30 Personen
Bistro komplett	bis 100 Personen
Bistro 2/3	bis 60 Personen
Bistro 3	bis 20 Personen

APEROHÄPPCHEN

2 Stück Mini Hamburgerli als Lollipop	3.50/Person
Hausgemachtes Schinkengipfeli	3.50/Stück
Käsekuchen mit Speck / Lauch / Zwiebeln ø 14cm	14.00/Stück
Oliven / Grissini	4.00/Person
Flammenkuchen Classic	8.50/Person
Flammenkuchen 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

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

Black-Angus Siedfleischterrinen / Apfel / Meerrettich	22.00
Asiatisches Gemüserolle / Avocado / Shitake / Wasabi / Ingwer	18.00
Hausgebeizter Lachs / Dill / Senf / Gurke / Toast	24.00
Ceaser- oder Nüsslisalat / Parmesan / Speck / Croutons (Saisonal)	16.00
Mango-, Tomaten- oder Melonensalat Caprese / Basilikum / Rucola (Saisonal)	20.00
Black Tiger Crevette im grünen Reis / Wakame / Chutney / Shiitake	24.00

SUPPEN

Anapurna-Currysuppe / Pouletragout / Mandeln	14.00
Bouillabaisse–Cremesüppchen / Crevettenragout	14.00
Rüebli–Ingwersuppe	10.00
Apfel–Meerrettichsuppe / geräucherte Felche	14.00
Doppelte Kraftbrühe / Flädli / Eigelb	14.00
Kohlrabi–Senfsuppe	10.00

WARME VORSPEISEN

Carnaroli Risotto / Limette / Tuna Sashimi	26.00
Temperierter Wildlachs / Rüebli-Ingwersud / Zucchetti	22.00
Schweinskopfbäggli / Raz el Hanout / Currylinsen / Joghurt	26.00
Vierwaldstättersee Balche / Bouillabaisse Style	26.00
Trüffel Carnaroli Risotto / Kalbsmilken	24.00
Rock Lobster / Zitronengras / Limettenstampf / Aioli / Kefen	36.00

KLEINE ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGERICHT

Saisonales Fruchtsorbet mit Schaumwein	10.00
--	-------

HAUPTGERICHTE

Brust & Coq au Vin von der Alpstein Poularde	39.00
Gebratener Kalbs–Hohrücken / Morchelrahmsauce	Marktpreis
Kalbs-Piccata «Milanese» / Balsamicojus	36.00
Gebratener Rindsrücken / Sauce Béarnaise	44.00
Gebratener Kalbs Tafelspitz / kräftiger Rotweinjus	41.00
Hausgemachter Hackbraten (Kalb/Rind) / Pilze / Kräuterjus	32.00
Schweizer Rindsfiletmedaillon / Portweinsauce	54.00
Steak & Salsiccia vom Kräuterschwein / Rosmarinjus	36.00
Geschmorte Kalbskopfbake / Merlot Jus	44.00

BEILAGEN

Sämtliche Hauptgerichte servieren wir mit Ofengemüse und passender Stärkebeilage.
 Kartoffel-Mousseline / Pilaw Reis / Bratkartoffeln mit Rosmarin / Kartoffelgratin
 Butternudeln / Butter Spätzli / Risotto / Kräuter Polenta

NACHSERVICE

Die gewählte Stärkebeilage sowie Gemüse und Sauce servieren wir Ihnen kostenlos.
 Fleischnachservice / je nach Stück und Marktpreis 6.00 - 12.00

KÄSE

Käsebuffet / Feigensenf / Nüsse / Dörrfrüchte / pro 100 Gramm	15.00
Käseteller mit 5 verschiedenen Sorten	20.00
Brie de Meaux / Rigitrüffel / Saisonal	16.00

DESSERT

Gerührter Eiskaffee / Moccaschaum / Mandelcracker	12.00
Panna Cotta / Beeren / Himbeersorbet	15.00
Felchlin Grand Cru Schokoladenmousse / Passionsfrucht / Schokoladenspähne	15.00
Gebrannte Creme / Merängge / Vanilleeis	13.00
Felchlin Grand Cru Schokoladenküchlein / Schmorananas / Ananassorbet	18.00
Caramelköpfl / Schlagrahm / Mandelcracker	11.00
Luzerner Honig-Semifreddo / Apfel / Honiggebäck	14.00
Weisses Schokoladenmousse / eingelegte Zwetschgen / Pistazieneis	16.00
Dessertvariation Balm / 5 verschiedene Desserts je nach Saison	22.00

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