

**Ausbildungszentrum
Klostergut Paradies**
8252 Schlatt
Schweiz
Tel. +41 (0) 52 631 27 27
paradies@georgfischer.com
www.klostergutparadies.ch

+GF+

Bankettmenüs 2011

Herzlich willkommen im Paradies!

Das Klostergut Paradies ist ein ehemaliges Klarissenkloster und wird heute als modernes Tagungs- und Seminarzentrum wie auch als Lokalität für stilvolle Feiern genutzt.

Die alten Mauern und der schöne Park verleihen jedem festlichen Anlass einen wunderschönen Rahmen. Ob für Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenanlässe, unsere Menüvorschläge bieten für jeden Anlass und jedes Budget eine schöne Auswahl. Selbstverständlich wird für Vegetarier jeweils ein entsprechendes Menü kreiert.

Sie haben eine konkrete Vorstellung? Fragen Sie uns, wir nehmen Ihre Wünsche ernst.



Die Menüpreise sind berechnet für Gesellschaften ab 40 Personen. Bei kleineren Gesellschaften wird abhängig vom Menu ein Aufpreis berechnet.

Frühling und Sommermenüs

+GF+

Menü 1

Tomatencrèmesuppe mit Whisky und Oreganoschaum ***	CHF	9.00
Beefsteak Tartar mit Briochetoast und Butter ***	CHF	15.00
Blattsalat mit frischen Kräutern und Brotcroûtons ***	CHF	10.00
Gebratenes Schweinssteak mit Kräuterbutter und Ratatouille dazu Ofenkartoffeln mit Crème Fraîche ***	CHF	36.00
Erdbeersalat mit Amaretto-Vanillesauce	CHF	12.00

Menü 2

Grüne Spargelcrèmesuppe ***	CHF	7.00
Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce) ***	CHF	15.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Ruccolasalat-Garnitur ***	CHF	14.00
Rotes Crevettencurry mit asiatischem Gemüse und Pilzen Basmatireis ***	CHF	42.00
Limettensorbet im Champagnerglas mit Vodka	CHF	11.00

Menü 3

Bouillon mit Gemüsejulienne ***	CHF	7.00
Kaltes Roastbeef mit Tartarensauce und Weissbrot ***	CHF	14.00
Tomaten-Mozzarella-Salat ***	CHF	12.00
Maispoulardenbrust mit Champignonrahmsauce Nudeln und Marktgemüse ***	CHF	37.00
Limoncelloparfait mit Früchten	CHF	11.50

Menü 4

Gazpacho ***	CHF	10.00
Balik Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Buttertoast ***	CHF	17.00
Lauwarmer grüner Spargelsalat ***	CHF	14.00
Schweinefiletmedaillons Parma mit Tomaten, Pilzen und Parmesan Pilawreis und Marktgemüse ***	CHF	38.00
Frischer Exotischer Fruchtsalat	CHF	11.00

Menü 5

Proseccosüppchen ***	CHF	10.00
Parmaschinken mit Melone ***	CHF	14.00
Blattsalat mit Baumnüssen und Speck ***	CHF	11.00
Kalbsbraten an Madeirajus mit Kartoffelstock und Marktgemüse ***	CHF	40.00
Panna Cotta mit Beerenkompott	CHF	11.50

Herbst- und Wintermenüs

Menü W1

Kartoffelcrèmesuppe mit Bohnenkraut ***	CHF	10.00
Thunfischcarpaccio mit Limonenvinaigrette ***	CHF	17.00
Nüsslisalat Mimosa ***	CHF	10.00
Gebratene Entenbrust mit Rotwein-Orangensauce Bratkartoffeln und Chicorée ***	CHF	41.00
Tiramisu	CHF	10.00

Menü W2

Griesssuppe Leopold ***	CHF	8.00
Carpaccio vom hausgebeizten Rehrücken mit Rhabarberchutney ***	CHF	17.00
Gemischter Gemüse – und Blattsalat ***	CHF	11.00
Osso Bucco Cremolata Safranrisotto und Marktgemüse ***	CHF	38.00
Dunkles Valrhona Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur	CHF	14.00

Menü W3

Bouillon Diablotin ***	CHF	8.00
Crevettencocktail ***	CHF	12.00
Salatteller mit 6 Sorten ***	CHF	12.00
Kalbssteak am Stück gegart mit Morchelrahmsauce Tagliatelle und Marktgemüse ***	CHF	52.00
Caramelköpfl mit Baileyschaum	CHF	12.00

Menü W4

Karottencrèmesuppe ***	CHF	9.00
Spinat-Ricotta Ravioli mit Trüffelöl ***	CHF	13.00
Waldorfsalat ***	CHF	12.00
Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff Polenta und Karotten ***	CHF	30.00
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	10.00
Käseplatte mit Früchtégarnitur (pro Person)	CHF	8.00

Menü W5

Lauchcrèmesuppe mit gebratenem Speck ***	CHF	9.00
Champignon-Terrine mit Preiselbeeren ***	CHF	10.00
Nüsslisalat Glarner Art mit Kalbsleberstreifen und Ziger ***	CHF	17.00
Rindsentrecôte am Stück gegart Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Marktgemüse ***	CHF	44.00
Gebrannte Crème	CHF	10.00

Buffets**Grillbuffet**

Salatbuffet à discrétion

Spezialitäten vom Holzkohlegrill:

Rindsfilet, Rindsrücken, Schweinsfilet, Kalbssteak, Lammrack,
Lammrücken, Pouletbrüstli, Pangasiusfisch, diverse Würste
Kräuterbutter, Pfeffersauce

Beilagen:

Baked Potatoes mit Sauerrahm, Maiskolben und Ratatouille

Assortierte Brötli

Dessertbuffet:

Frischer Fruchtsalat, Thurgauer Süssmostcrème,
Caramelköpfl, Schokoladenmousse

CHF 80.00

Gourmetbuffet

Salatbuffet à discrétion

Assortierte Brötli

Asiatisches Buffet

Nasi Goreng und Bami Goreng

Fleischbuffet

Roastbeef, Schweinscarrébraten, Lammrack, Pouletbrüstli

Provençalsauce, Kräuterbutter

Kartoffelgratin, Nüdeli, Rüebl, und Broccoli

Italienisches Buffet

Pasta mit Bolognese-, Carbonara- und Pestosauce

Lasagne al Forno

Fischbuffet

Rotzungenfilet Grenoblerart, Petersilienkartoffeln, Blattspinat

Desserbuffet

Frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Schokoladenmousse, Caramelköpfl

Ab 50 Personen Preis pro Person

CHF 76.00