

Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

- Restaurant Eniwa Power Inn | bis 250 Personen
- Gästekantine | bis 50 Personen
- für Mittag und Abend

Salate	pro Person
Salatschüssel zum Teilen Blattsalate Cherrytomaten Rüeblistreifen Kräutercroûtons Dressing	CHF 5.00
Blattsalat Mediterran Blattsalate Basilikum-Dressing geröstete Kerne Tomaten-Bruschetta	CHF 9.00
Assortierter Salat Blattsalate Rüeblisalat Gurkensalat Randensalat Maissalat Selleriesalat	CHF 11.00
Nüsslisalat Nüsslisalat französisches Dressing Speck Croûtons Eier	CHF 12.00

Kalte Vorspeisen	pro Person
Randencarpaccio Randen Walnüsse Pinienkerne Rucola Olivenöl Balsamico	CHF 12.00
Wassermelone vom Grill mit Bresaola (Rinderschinken) Wassermelone Balsamico Bresaola Micro Leaves kaltgepresstes Rapsöl	CHF 13.00
Thunfisch Tataki Thunfisch Saku Sesam Goma Wakame Salat Wasabi Soja	CHF 19.00
Angus Beef Steak Tatar Angus Beef Wachtelei Zwiebeln Essiggurken Kapern Toast	CHF 20.00

Suppen	pro Person
---------------	------------

Tomatensuppe			
Tomaten Schlagrahm Basilikum Croûtons		CHF	6.00
Kraftbrühe mit Flädli			
Rindskraftbrühe Eierpfannkuchen Schnittlauch Cherry		CHF	7.00
Pikante Rüebli-Ingwer-Suppe (Vegan)			
Karotten Ingwer Kokos Curry Petersilie		CHF	8.00
Apfel-Sellerie-Suppe mit Bündnerfleisch			
Wurzelsellerie Apfel Rahm Bündner Trockenfleisch		CHF	10.00

Buffet ab 20 Personen	pro Person
------------------------------	------------

Italien Pasta Buffet			
Penne Bolognese Carbonara Tomatensauce Aglio e olio Hartkäse		CHF	25.00
USA Burger Buffet			
Pulled pork Burger BBQ Rindsburger Gemüse-Burger Baked Potatoes Mac and Cheese (Maccaroni mit Käse) Coleslaw Salat		CHF	32.00
Asia Buffet			
Poulet Sweet and Sour Schweinefleischstreifen Hoisin Wok Gemüse Basmatireis mit geröstetem Sesam Mei Yang Nudeln		CHF	38.00

Warme Tellergerichte

pro Person

Vegetarisch und Vegan

Bami Goreng (Vegan)

Nudeln | Soja | Karotten | Wirsing | Zwiebeln | Mu-Err Pilze | Pastinake | Bambus CHF 15.00

Falafel Oriental mit gebratenen Rüeblì (Vegan)

Couscous | Limette | Karotten | Erdnüsse | Rotkraut | Mandeljoghurt CHF 18.00

Zucchetti-Hüttenkäse-Medaillon mit Tomaten

Tomatenrisotto | Zucchetti | Hüttenkäse | Trockentomaten CHF 20.00

Gemüsespiess mit Süsskartoffeln und Tzatziki

Pilze | Peperoni | Aubergine | Zucchetti | Süsskartoffeln | Gurke | Joghurt CHF 22.00

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes Sweet and Sour

Pouletstreifen | Peperoni | Ananas | Chili | Basmatireis CHF 22.00

Pouletschenkelsteak vom Grill

Panko | Tomaten | Speck | BBQ-Jus | Sauerrahm-Potatoes | Ratatouille CHF 24.00

Trutenschnitzel mit Tomate und Avocado

Petersilienpesto | Süsskartoffeln | Joghurt | gepuffter Quinoa CHF 26.00

Pouletbrust mit Frischkäsefüllung und Rohschinkenmantel

Tomatensauce | Weissweinrisotto | Saisonales Gemüsebouquet CHF 28.00

Vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes geschmort

Rahmsauce mit Kräutern | Bandnudeln | Saisongemüse CHF 20.00

Cordon bleu vom Kräuterschwein

Greyerzer und Schinken | Zitrone | Pommes Frites | Saisongemüse CHF 25.00

Kräuterschweinesteak vom Grill 180g

Kräuterbutter | Pommes Frites | Saisongemüse CHF 27.00

Vom Rind

Rinds-Angus-Burger

Angus Beef | Sesam Bun | BBQ-Sauce | Cheddar | Eisberg | Speck | Essiggurke
Tomate | Röstzwiebeln | Kartoffelschnitze | Saisonsalat CHF 25.00

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Art

Rindsstreifen | Peperoni | Champignons | Sauerrahm | Spätzle | Saisongemüse CHF 29.00

Rindsentrecôte vom Grill

Rindsentrecôte | Béarnaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse CHF 46.00

Vom Kalb

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsstreifen | Pilzrahmsauce | Butterrösti | glasierte Karotten CHF 35.00

Kalbsschulterbraten Lyoner Art

Kalbsschulter | Bratensauce | Lyoner Bratkartoffeln | Saisongemüse CHF 38.00

Kalbssteak mit Morcheln

Kalbssteak | Morchelrahmsauce | Butternudeln | Saisongemüse CHF 52.00

Süßes	pro Person	
Hot Berry Vanilleglace Kugel heisse Beeren Schlagrahm	CHF	6.00
Heidelbeermousse Heidelbeeren Joghurt Schlagrahm	CHF	6.00
Karamelköpfl Karamell Vanille Saisonfrüchte Schlagrahm	CHF	6.00
Tiramisu Traditionell Löffelbiskuit Mascarpone Tia Maria Kakaopulver	CHF	8.00
Schokoladenmousse Dunkle Schokolade Rahm Mango	CHF	9.00
Dessertbuffet ab 25 Personen Karamellcreme Schokoladenmousse Rüeblkuchen Fruchtmuffin Meringue Schwarzwälder Glace Sorbet Schlagrahm Saisonfrüchte	CHF	15.00

Herkunft Lebensmittel / MwSt.

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Meerfisch stammt aus nachhaltiger Fischerei, Ausnahmen werden deklariert. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Menüwünsche sowie moderne Ernährungsformen auf Vorbestellung.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / Preisänderungen vorbehalten.

Nachservice pro Person CHF 5.00 nur auf Vorbestellung.

Mittagessen in der Selbstbedienung

Es erwarten Sie täglich vier verschiedene, frisch zubereitete Menüs und ein reichhaltiges Salatbuffet zur freien Auswahl. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Woche vor Ihrer Veranstaltung die Wochenmenüs zu.

Mittagessen in der bedienten Gästekantine (nur auf Vorbestellung)

Wenn Sie einen Businesslunch oder ein bedientes Menu aus unseren Menuvorschlägen in ruhiger und angenehmer Atmosphäre planen, empfehlen wir Ihnen unsere bediente Gästekantine.

Dekoration, Blumen und mehr

Für Blumen- oder Dekorationswünsche wenden Sie sich bitte direkt an unsere VEBO Gärtnerei. Gerne organisieren wir die Lieferung für Sie.
VEBO Gärtnerei | Dorfstrasse 33 | 4713 Matzendorf | T 062 394 23 24

Verrechnung

Falls die Verrechnung über die Kostenstellenkarte erfolgt, teilen Sie uns bitte die Nummer auf der Rückseite der Karte schriftlich mit (z.B. 100333). Ansonsten geben Sie bitte die Rechnungsadresse an. Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zeitliche Angaben / Annulationsbedingungen

Annulationsbestimmungen: Sollte ein bereits angemeldetes Seminar oder Bankett nicht stattfinden oder die Teilnehmerzahl nicht erreicht werden, bitten wir Sie, uns frühzeitig zu informieren. Für Umtriebe und Einkäufe können wir Ihnen Annullierungskosten in Rechnung stellen. Die Höhe der Stornogebühr richtet sich nach dem Zeitpunkt der Stornierung.

Wir bitten Sie, uns bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen. Bei späterer Information richten wir uns bei der Vorbereitung und Rechnungsstellung nach der zuletzt gemeldeten Personenzahl.

Bis 2 Tage vor dem Anlass	CHF 1'000.00 pauschal
Bis 1 Tag vor dem Anlass	50%
Am Tag des Anlasses	80%

Bei allfälligen Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr VEBO Power Inn Team