

Bankette im Zentrum Neu-Schönstatt

Bankett & Event Packages & Menü Auswahl

**Bankett-Pauschalen
für jeden Anlass.**



Geniessen Sie grosszügige Räumlichkeiten und atemberaubende Ausblicke.

Ob Firmenevents, Familienfeiern, Geburtstage oder Weihnachtsfeiern - mit unseren Bankettpauschalen (ab 10 Personen) treffen Sie immer die richtige Wahl.

HOTEL/GASTRONOMIE
SEMINARE
VERANSTALTUNGEN
KURSE/ANGEBOTE

Zentrum Neu-Schönstatt
Josef-Kentenich-Strasse 1
8883 Quarten
T +41 81 511 02 00

zentrum@neuschoenstatt.ch
www.neuschoenstatt.ch



**HOTEL & ZENTRUM
NEU-SCHÖNSTATT**

WEITBLICK UND INSPIRATION

Bankett & Event Packages

Alles inklusive und keine zusätzlichen Kosten

Silber

- Apéro mit Knabbereien (max. 2 Std.) inklusive Prosecco, Wein, Bier Mineral, Softdrinks und Kaffee/Tee
- Festlich eingedeckter Veranstaltungsraum
- Festliches 3-Gang Menü oder Büffet
- Getränkepauschale zum Dinner (max. 4 Std) inklusive Wein, Bier, Mineral, Softdrinks und Kaffee & Tee

CHF 99.- pro Person / *ohne Getränkepauschale CHF 45.-*

Gold

- Apéro mit kalten Häppchen (max. 2 Std.) inklusive Prosecco, Wein, Bier Mineral, Softdrinks und Kaffee/Tee
- Festlich eingedeckter Veranstaltungsraum
- Festliches 4-Gang Menü oder Büffet
- Getränkepauschale zum Dinner (max. 4 Std) inklusive Wein, Bier, Mineral, Softdrinks und Kaffee & Tee

CHF 149.- pro Person / *ohne Getränkepauschale CHF 95.-*

Diamant

- Apéro mit kalten und warmen Häppchen (max. 2 Std.) inklusive Prosecco, Wein, Bier Mineral, Softdrinks und Kaffee/Tee
- Festlich eingedeckter Veranstaltungsraum
- Festliches 5-Gang Menü oder Büffet
- Getränkepauschale zum Dinner (max. 4 Std) inklusive Wein, Bier, Mineral, Softdrinks und Kaffee & Tee

CHF 189.- pro Person / *ohne Getränkepauschale CHF 135.-*

Buchung unter

Ihr Kontakt

+41 81 511 02 03
zentrum@neuschoenstatt.ch



Apéro Packages

Silber

- Option 1** Salzstängeli, Paprika- & Salzchips, Wasabi Nüssli
- Option 2** Flûtes, Paprika- & Salzchips, gesalzene Nüssli
- inklusive** Prosecco, Hauswein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Kaffee/Tee

Gold

- Option 1** Mediterranes Wurzelbrot mit Landrauchschinken, Oliven, Quinoa-Salat (vegan), Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini-Sandwich gefüllt mit Käse, Thon-Mousse auf Toast, Speck-Pflaume am Spiess, Gemüsestängeli mit Dip
- Option 2** Melonenschiffchen mit Trockenfleisch, Wrap gefüllt mit Frischkäse, getrocknete Tomaten & Rucola, Rohschinken und Mostbröckli, Oliven, Quinoa-Salat (vegan), Rauchlachsrose auf geröstetem Baguette, Salzstängeli, Nussbrot mit Tête de moin
- inklusive** Prosecco, Hauswein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Kaffee/Tee

Diamant

- Option 1** Crevette im Knusperkartoffelmantel, Chäschüechli, Mediterranes Wurzelbrot mit Rohschinken, Canapée mit Rauchlachs, Wrap gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten & Ruccola, Meat bowl an scharfer Tomatensauce, Melonen-Bündnerfleischschiffchen, Fruchtspiessli
- Option 2** Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum, Eglifilet im Backteig dazu Sauce Tartar, Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce, Poulet-Spiessli, Rindstartar auf Baguette, Sandwich mit Bauernschinken, Antipasti Gemüse mit Oliven
- inklusive** Prosecco, Hauswein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Kaffee/Tee



Silber Menü

Unser klassisches 3-Gang-Menü

- Vorspeisen**
- Tomatencremesuppe mit Basilikum
 - Bunter Blattsalat mit Knusperkernen & gebratenen Champignons (v)
 - Saisonale Gemüsecremesuppe
 - Nüsslisalat mit Ei & Croutons
-

- Hauptgänge**
- Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse & Rohschinken
an Madairajus, Linguine und Saisongemüse
 - Roastbeef an Sauce Bernaise
dazu Kartoffelgratin, Saisongemüse
 - Cordon bleu vom Schwein mit regionalem Bergkäse
Pommes-Allumettes und Saisongemüse
 - Linguine an Kräuterpesto mit glasierten Cherry Tomaten (v)
 - Quarkspätzli mit Blattspinat auf Tomatenschaum
 - Eglifilets im Bierteig und Sauce Tartar
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat
-

- Desserts**
- Hausgemachte Cremeschnitte
 - Apfelstrudel mit Vanillesauce
 - Hausgemachtes Tobleronemousse garniert mit Früchten
 - Ananassalat mit Minze & Joghurtglace
 - Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren
 - Hausgemachtes Tiramisu
 - Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
 - Heisse Beeren mit Vanilleglace & Rahm



Gold Menü

Das 4-Gang-Menü für gehobene Ansprüche

Kalte Vorspeisen	Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust und Himbeervinaigrette	<input type="checkbox"/>
	Rucolasalat mit Antipasti Gemüse und geröstetem Baguette (v)	<input type="checkbox"/>
	Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum serviert mit Toast	<input type="checkbox"/>
	Rote Beete-Carpaccio an Baumnussvinaigrette dazu lauwarmer Ziegenkäse	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
Warme Vorspeisen	Quartner Heuschaumsuppe mit Trockenfleisch	<input type="checkbox"/>
	Weissweinsrisotto mit Mango Chili & Frühlingszwiebeln	<input type="checkbox"/>
	Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen	<input type="checkbox"/>
	Sautierte Riesencrevetten auf Glasnudelsalat mit Ingwer, Limette & Frühlingszwiebeln	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
Hauptgänge	Rib Eye Steak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	<input type="checkbox"/>
	Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb dazu Butterrösti	<input type="checkbox"/>
	Entenbrust auf Gemüsebeet an Orangen-Pfeffersauce dazu Sesamkartoffeln	<input type="checkbox"/>
	Gebratenes Saiblingsfilet auf Lauchbeet an Safran-Honigsauce mit Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/>
	Saisonales Risotto mit Gemüsetempura (Spargel, Tomaten, Pilz, Kürbis oder Lauch)	<input type="checkbox"/>
	Grillierter Kürbis auf Erbsenpürre mit Falafel und Minzsauce (v)	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
Desserts	Hausgemachte Cremeschnitte	<input type="checkbox"/>
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachtes Tobleronemousse garniert mit Früchten	<input type="checkbox"/>
	Ananassalat mit Minze & Joghurtglace	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachtes Tiramisu	<input type="checkbox"/>
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	<input type="checkbox"/>
	Heisse Beeren mit Vanilleglace & Rahm	<input type="checkbox"/>



Diamant Menü

Unser Bestes! 5-Gang-Menü für ganz besondere Anlässe

Kalte Vorspeisen	Rauchlachstartar mit Salat serviert mit Toast & Butter	<input type="checkbox"/>
	Tofusalat Caprese mit Basilikum	<input type="checkbox"/>
	Vitello tonnato - zarte Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce	<input type="checkbox"/>
	Randencarpaccio mit Baumnussvinaigrette dazu lauwarmer Ziegenkäse	<input type="checkbox"/>
Warme Vorspeisen	Paprikaschaumsuppe mit Feta und Chili	<input type="checkbox"/>
	Entenkraftbrühe mit Gemüsewürfeln & Sherry	<input type="checkbox"/>
	Kokos-Currysuppe mit Gemüsetempura (v)	<input type="checkbox"/>
	Weisswein-Schaumsuppe mit Knuspercrevette	<input type="checkbox"/>
Zwischengang	Linguine an Kräuterpesto mit glasierten Cherry-Tomaten	<input type="checkbox"/>
	Sautierte Riesencrevetten an Kräuterbuttersauce mit Reisköpfchen	<input type="checkbox"/>
	Pouletspiessli auf Glasnudelsalat mit Ingwer, Frühlingszwiebeln & Limette	<input type="checkbox"/>
	Grapefruitsalat mit Basilikumschaumsorbet (v)	<input type="checkbox"/>
Hauptgänge	Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen dazu Vollreis (v)	<input type="checkbox"/>
	Duett von Kalbs- und Schweinsfilet an Zitronenpfeffersauce dazu Kroketten, saisonales Gemüsebouquet	<input type="checkbox"/>
	Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Tagliatelle, Broccoliröschen und Mandeln	<input type="checkbox"/>
	Grilliertes Wolfsbarschfilet an Kräuteröl mit mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<input type="checkbox"/>
Desserts	Hausgemachte Cremeschnitte	<input type="checkbox"/>
	Saisonales Früchteparfait	<input type="checkbox"/>
	Ananassalat mit Minze & Joghurtglace	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachtes Tiramisu	<input type="checkbox"/>
	Brownies mit Baileysschaum	<input type="checkbox"/>
Heisse Beeren mit Vanilleglace & Rahm	<input type="checkbox"/>	



Silber Büffet

Unsere Büffets

Schweiz Reichhaltiges Salatbüffet und Brotkorb

Saisonale Gemüsecrèmesuppe, Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art», Äplermagronen mit Apfelmus, Fischknusperli mit Sauce Tartar
Trockenreis, Röstikroketten, bunte Gemüseauswahl

Süssmostcrème, Fruchtsalat, Rüeblikuchen

Gesund Reichhaltiges Salatbüffet und Brotkorb

Kichererbsensuppe, Pouletbrust mit Frischkäsefüllung
Jackfruitstreifen Sweet & Sour, Zanderfilet an Kräuteröl mit Tomaten
Quinoa mit Gemüsewürfeln, Rosmarinkartoffeln,
bunte Gemüseauswahl

Ananassalat mit Minze, Sauerrahmcreme mit Beeren,
Urdinkel-Apfeltörtchen

International Reichhaltiges Salatbüffet und Brotkorb

Currycrèmesuppe mit Ingwer, Kalbshacksteak an BBQ-Sauce,
Penne mit Kirschtomaten und Broccoli an Frischkäsesauce
Goldbuttfilet im Knuspermantel an Kokossauce, Wildreismix
Kartoffel-Wedges, Bunte Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeercoulis, Waffeln mit Ahornsirup
Brownies



Gold Büffet

Unsere Büffets

Schweiz

Reichhaltiges Salatbüffet, Trockenfleischplatte, Wurst-Käsesalat, Brotkorb

Capuns alla Tata, Suure Mocken, Saiblingsfilet an Mandelbutter, Quark-Pizzokel mit Blattspinat & Steinpilzen, Tessiner Polenta, Neue Bratkartoffeln, bunte Gemüseauswahl

Caramelköpfler mit Rahm, Vermicelles mit Rahm, Früchtewähe

Gesund

Reichhaltiges Salatbüffet, Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Antipastigemüse mit Oliven, Brotkorb

Gefüllte Shitakepilze überbacken, Maispouardenbrust an Cranberriesjus, Pochiertes Forellenfilet an Kräutersauce, Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen, Basmatireis, Schupfnudeln, bunte Gemüseauswahl

Kokosquark mit Mango & Nüssen, Orangensalat mit Datteln, Blaubeer-Haferflockenmuffins

International

Reichhaltiges Salatbüffet, Antipastigemüse mit Oliven, Roastbeef mit Tartarsauce, Brotkorb

Marinierte Pouletspiessli mit süsser Chillisauce, Kalbsragout in Gemüsesauce geschmort, grilliertes Wolfsbarschfilet an Limettensauce, Käsetortellini mit Birnen & Nüssen, Wildreis mix

Cheesecake mit Himbeeren, Tiramisu im Gläsli, marinierte Ananas mit Maraschino



Diamant Büffet

Unsere Büffets

Schweiz

Reichhaltiges Salatbüffet, Moschtbröckli-Apfeltartar mit Gerste, geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichschaum, Brotkorb

Bouillon mit Flädli, Kalbsbraten an Rosmarinjus, Kalbs-Cordon-bleu, Eglifilet meunière mit Sauce Tartar, Spätzlipfanne mit Gemüse & Pilzen, Krokette, Trockenreis, Buntes Saisongemüse, Hirse-Rüebli-Täschli (v)

Apfelküchlein mit Vanillesauce, Tobleronemousse, Gebrannte Crème mit Mandeln, Käsebrett mit Birnenbrot

Gesund

Reichhaltiges Salatbüffet, Quinoa mit Cranberries & Kürbiskernen, hausgebeizter Lachs mit Honig, Brotkorb

Klare Tomatenessenz mit Basilikum, Kalbsfilet an Balsamicojus, Riesencrevetten in Kräuteröl, Randenfalafel (v) an Schnittlauchsauc, Kürbis-Dinkelravioli an Curryschaum, junge Bratkartoffeln, Wildreismix, buntes Saisongemüse

Chia-Pudding mit Beeren, Johannisbeeren-Kokosschnitte, frischer Fruchtsalat, Käsebrett mit Birnenbrot

International

Reichhaltiges Salatbüffet, Tafelspitzcarpaccio an Gemüsevinaigrette, Crevettencocktail mit Ananas, Brotkorb

Steinpilzbouillon mit Gemüsestreifen, Rindsfiletwürfel Stroganoff, Kalbspiccata Milanese, Seeteufelmedaillon auf Peperonata, mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne, Papardelle, Safranrisotto, buntes Saisongemüse, Blumenkohl-Quinoa-Medaillon (v)

Crème catalana, Topfenknödel mit Zwetschgenkompott, Sacherschnitte, Käsebrett mit Birnenbrot



Bankett Auswahl

kalte Vorspeisen & Salate	Nüsslisalat mit Ei & Croutons	14
	Bunter Blattsalat mit Knusperkernen & gebratenen Champignons (v)	11
	Rucolasalat mit Antipasti Gemüse & geröstetem Baguette	14
	Saisonsalat mit geräucher Entenbrust und Himbeervinaigrette	14
	Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum serviert mit Toast	19
	Rote Beete-Carpaccio an Baumnussvinaigrette dazu lauwarmer Ziegenkäse	17
	Rauchlachstartar auf Salat serviert mit Toast & Butter	19
	Vitello tonnato - zarte Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce	19
	Schönstatt Plättli mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Berg- und Weichkäse, Gemüse und Früchten dazu Brot und Butter	26

warme Vorspeisen & Suppen	Rindsbouillon mit Flädli	9
	Tomatencremesuppe mit Basilikum	11
	Quartner Heuschaumsuppe mit Trockenfleisch	13
	Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen	12
	Paprikaschaumsuppe mit Feta und Chili	12
	Kokos-Currysuppe mit Gemüsetempura (v)	13
	Weissweinrisotto mit Mango, Chili & Frühlingszwiebeln	15
	Sautierte Riesencrevetten auf Glasnudelsalat mit Ingwer, Limette & Frühlingszwiebeln	19
	Zanderfilet im Randensud auf Erbsenpürre an Safransauce	18



Bankett Auswahl

Hauptgänge vegetarisch	Erlesenes Gemüse auf Blätterteigkissen an Kräuterschaum	24
	Quarkspätzli mit Blattspinat auf Tomatenschaum	24
	Saisonales Risotto mit Gemüsetempura (Spargel-, Tomaten-, Pilz-, Kürbis- oder Lauchrisotto)	24
	Linguine an Kräuterpesto mit glasierten Cherry-Tomaten	25
	Peperoni gefüllt mit Linsen-Gemüsecurry & Reis (V)	25
	Orecchiette mit Tomaten und Ruccola (v)	25
Hauptgänge Fisch	Eglifilets im Bierteig mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln & Blattspinat	28
	Saiblingsfilet gebraten auf Lauchbeet, Safran-Honigsauce, Petersilienkartoffeln	36
	Grilliertes Wolfsbarschfilet an Kräuteröl mit mediterranen Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln	34
Hauptgänge Fleisch	Pouletsbrust gefüllt mit Frischkäse & Rohschinken an Madairajus, Linguini und Saisongemüse	28
	Cordon-bleu vom Schwein mit regionalem Bergkäse Pommes-Frites und Saisongemüse	32
	Roastbeef an Sauce Bernaise, Kartoffelgratin & Saisongemüse	38
	Entenbrust auf Gemüsebeet an Orangen-Pfeffersauce dazu Sesamkartoffeln	34
	Rib Eye Steak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse	38
	Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti	42
	Rindsfiletstreifen Stroganoff, Tagliatelle, Brokkoli und Mandeln	46
	Duett von Kalbs- und Schweinsfilet an Zitronenpfeffersauce dazu Kroketten, saisonales Gemüsebouquet	48



Bankett Auswahl

Desserts	Hausgemachte Cremeschnitte	9
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	10
	Hausgemachtes Tobleronemousse garniert mit Früchten	12
	Ananassalat mit Minze & Joghurtglace	10
	Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren	12
	Hausgemachtes Tiramisu	12
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	12
	Saisonales Früchteparfait	12
	Brownies mit Baileysschaum	12
	Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	12



Alternative Pauschalen

Apero Pauschalen (max. 2 Std.)

Silber	CHF 28 pro Person
Gold	CHF 47 pro Person
Diamant	CHF 57 pro Person

Bankettpauschale, Apero und Menü ohne Getränke

Silber	CHF 45 pro Person
Gold	CHF 95 pro Person
Diamant	CHF 135 pro Person

Menüpauschale mit Getränke

Silber	CHF 83 pro Person - 3 Gang
Gold	CHF 104 pro Person - 4 Gang
Diamant	CHF 144 pro Person - 5 Gang

Menüpauschale ohne Getränke

Silber	CHF 38 pro Person - 3 Gang
Gold	CHF 64 pro Person - 4 Gang
Diamant	CHF 99 pro Person - 5 Gang

ab 10 Personen

unter 10 Personen fällt zusätzlich eine Raummiete an

Ihr Kontakt

Buchungen unter +41 81 511 02 03
zentrum@neuschoenstatt.ch

