

Bankette im Zentrum Neu-Schönstatt

B

Bankett & Event Packages 2025 Apéro & Menü

**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.

Bei einigen Gerichten können saisonale Aufpreise anfallen.

HOTEL / GASTRONOMIE
SEMINARE
VERANSTALTUNGEN
KURSE / ANGEBOTE

Zentrum Neu-Schönstatt
Josef-Kentenich-Weg 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 Knabberereien (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

Silber Büffet

Unsere Büffets

Reichhaltiges Salatbüffet und Brotkorb

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

Süssmostcrème, Fruchtsalat, Rüeblikuchen

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, Sauerrahmmousse mit Beeren,
Apfelküchlein

Reichhaltiges Salatbüffet und Brotkorb

Kokos-Zitronengras-Suppe, Kalbshacktätschli mit Pilzjus,
Penne mit Kirschtomaten und Broccoli an Frischkäsesauce
Goldbuttfilet im Knuspermantel an Schnittlacusauce, Wildreismix
Kartoffel-Wedges, Bunte Gemüseauswahl

Panna Cotta mit Himbeercoulis, Cremeschnitte
Brownies

Gold Büffet

Unsere Büffets

Reichhaltiges Salatbüffet, Trockenfleischplatte, Wurst-Käsesalat, Brotkorb

Capuns Val Lumnezia, Manzo Brasato, Saiblingsfilet an Mandelbutter, Quark-Pizzokel mit Blattspinat & Steinpilzen, Tessiner Polenta, Neue Bratkartoffeln, bunte Gemüseauswahl

Caramelköpfler mit Rahm, Vermicelles mit Rahm, Früchtewähe

Reichhaltiges Salatbüffet, Tomatensalat mit Büffelmozzarella Antipastigemüse mit Oliven, Brotkorb

Maispoulardenbrust an Cranberriesjus, Pochiertes Forellenfilet an Kräutersauce, Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen, Basmatireis, Schupfnudeln, bunte Gemüseauswahl

Kokosmousse mit Mango & Nüssen, Orangensalat mit Datteln, Blaubeer-Cupcakes

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

Marinierte Pouletspiessli mit süsser Chillisauce, Kalbsragout mit Jus und Wurzelgemüse, grilliertes Wolfsbarschfilet an Limettensauce, Ravioli mit Birnen, Bohnen & Nüssen, Wildreis mix

Cheesecake mit Himbeeren, Tiramisu im Gläsli, marinierte Ananas mit Creme Double

Diamant Büffet

Unsere Büffets

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, Gebrannte Crème mit Mandeln, Käsebrett mit Birnenbrot und Trauben

Reichhaltiges Salatbüffet, Belugalinsen mit Cranberries & Rotem Kabis, hausgebeizter Lachs mit Honig, Brotkorb

Klare Tomatenessenz mit Basilikum, Kalbsfilet an Balsamicojus, Riesencrevetten in Knoblauchöl mit Kräutern, Randenfalafel (v) an Tahinisauce

Kürbisravioli an Curryschaum, junge Bratkartoffeln, Wildreismix, buntes Saisongemüse

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

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

Steinpilzbouillon mit Gemüsestreifen, Rindsfiletwürfel Stroganoff, Kalbspiccata Milanese, Seeteufelmedaillon auf Peperonata, mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne, Papardelle, Safranrisotto, buntes Saisongemüse

Cheesecake Brulee, Zigerkrapfe mit Vanillesauce, Nusschnitte mit Ganache, Käsebrett mit Birnenbrot

Silber Menü

Unser klassisches 3-Gang-Menü

- | | | |
|-------------------|---|--------------------------|
| Vorspeisen | Mini Lattich mit Tomatencreme und Hausdressing | <input type="checkbox"/> |
| | Bunter Blattsalat mit Knusperkernen & gebratenen Champignons (v) | <input type="checkbox"/> |
| | Saisonale Suppe | <input type="checkbox"/> |
| | Rindsbouillon mit eigener Einlage | <input type="checkbox"/> |
| <hr/> | | |
| Hauptgänge | Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse & Rohschinken
an Portweinjus mit Tagliatelle und Gemüse | <input type="checkbox"/> |
| | Roastbeef an Sauce Bernaise
dazu Kartoffelgratin, Gemüse | <input type="checkbox"/> |
| | Cordon bleu vom Schwein mit regionalem Bergkäse
Pommes-Frites und Saisongemüse | <input type="checkbox"/> |
| | Tagliatelle an Kräuterpesto mit glasierten Cherry Tomaten (v) | <input type="checkbox"/> |
| | Quarkpizokel mit Blattspinat auf Tomatenschaum | <input type="checkbox"/> |
| | Eglifilets im Bierteig und Sauce Tartar
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat | <input type="checkbox"/> |
| | <hr/> | |
| Desserts | Hausgemachte Cremeschnitte | <input type="checkbox"/> |
| | Apfelstrudel mit Vanillesauce | <input type="checkbox"/> |
| | Mousse au Chocolat | <input type="checkbox"/> |
| | Ananassalat mit Minze & Joghurtglace | <input type="checkbox"/> |
| | 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"/> |

Gold Menü

Das 4-Gang-Menü für gehobene Ansprüche

Kalte Vorspeisen	Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust und Himbeervinaigrette	<input type="checkbox"/>	
	RucAntipasti Gemüse mit Rucola und Röstbrot (v)	<input type="checkbox"/>	
	Rauchlach mit Meerrettich und Briochetoast	<input type="checkbox"/>	
	Rote Beete-Carpaccio an Baumnussvinaigrette dazu lauwarmer Ziegenkäse	<input type="checkbox"/>	
<hr/>			
Warme Vorspeisen	Quartner Heuschaumsuppe mit Trockenfleisch	<input type="checkbox"/>	
	Weissweinisotto mit Zitrone, Chili & Frühlingszwiebeln	<input type="checkbox"/>	
	Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen	<input type="checkbox"/>	
	Sautierte Riesencrevetten an Ramen 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 Plain in Pigna	<input type="checkbox"/>	
	Gebratenes Saiblingsfilet auf Lauchbeet an Safran-Honigsauce mit Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/>	
	Saisonales Risotto mit Tempura-Gemüse	<input type="checkbox"/>	
<hr/>			
Desserts	Grillierter Kürbis auf Erbsenpürre mit Falafel und Minzsauce (v)	<input type="checkbox"/>	
	<hr/>		
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/>	
	Weisses Mousse garniert mit Früchten	<input type="checkbox"/>	
	Ananassalat mit Minze & Joghurtglace	<input type="checkbox"/>	
	Hausgemachter Cheesecake mit Beeren	<input type="checkbox"/>	
	Hausgemachtes Tiramisu	<input type="checkbox"/>	
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	<input type="checkbox"/>	
Heisse Beeren mit Vanilleglace & Merinque	<input type="checkbox"/>		
<hr/>			

Diamant Menü

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

Kalte Vorspeisen	Rauchlachstartar mit Salat an Röstbrot und Meersalzbutter	<input type="checkbox"/>
	Burratin mit gegrillter Peperoni und Peretti Tomaten	<input type="checkbox"/>
	Vitello tonnato - zarte Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce	<input type="checkbox"/>
	Randencarpaccio mit Baumnussvinaigrette und lauwarmer Ziegenkäse	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
Warme Vorspeisen	Paprikaschaumsuppe mit Sauerrahm und Pinienkerne	<input type="checkbox"/>
	Consommé Double mit Gemüsewürfeln & Sherry	<input type="checkbox"/>
	Kokos-Currysuppe mit Gemüsetempura (v)	<input type="checkbox"/>
	Weisswein-Schaumsuppe mit Knuspercrevette	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
Zwischengang	Linguine an Basilikumpesto mit glasierten Cherry-Tomaten	<input type="checkbox"/>
	Sautierte Riesencrevetten an frischen Kräutern und Duftreis	<input type="checkbox"/>
	Pouletspiessli auf Glasnudeln mit Ingwer, Frühlingszwiebeln & Limette	<input type="checkbox"/>
	Zitronensorbet und Champagner	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
Hauptgänge	Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen dazu Reis (v)	<input type="checkbox"/>
	Kalbsfilet an Zitronenpfeffersauce mit Pommes Dauphine und wildem Blumenkohl	<input type="checkbox"/>
	Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Tagliatelle, Mini Broccoli und Mandeln	<input type="checkbox"/>
	Grilliertes Wolfsbarschfilet mit mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<input type="checkbox"/>
<hr/>		
Desserts	Saisonales Früchteparfait	<input type="checkbox"/>
	Ananassalat mit Minze & Joghurtglace	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachter Cheesecake mit Beeren	<input type="checkbox"/>
	Hausgemachtes Tiramisu	<input type="checkbox"/>
	Brownies mit Sauerrahmglace	<input type="checkbox"/>
	Heisse Beeren mit Vanilleglace & Doppelrahm	<input type="checkbox"/>

Alternative Pauschalen

Apero Pauschalen (max. 2 Std.)

Silber	CHF 28 pro Person
Gold	CHF 47 pro Person
Diamant	CHF 57 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 42 pro Person - 3 Gang
Gold	CHF 67 pro Person - 4 Gang
Diamant	CHF 104 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