

Bankette im Zentrum Neu-Schönstatt

M

Menü Packages 2025

**Menü-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

 ★★ ★^S
HOTEL & ZENTRUM
NEU-SCHÖNSTATT
WEITBLICK UND INSPIRATION

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

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"/>