

Bergrestaurant Roggen

Bankett - Dokumentation

Anlass ab 10 Personen

Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Bergrestaurant Roggen. Geniessen Sie herrliche Augenblicke in ruhiger Natur mit toller Aussicht und der neuen Infrastruktur des Berghauses Roggen.

Begleiten möchten wir Sie kulinarisch mit frischen Produkten von bester Qualität aus der Region.

In dieser Bankett- Dokumentation finden Sie einige Anregungen, die Sie nach Wahl selber zusammenstellen können.

Entdecken Sie Ihr Gericht nicht oder haben Fragen zu speziellen Kostformen, Allergenen oder Zusammenstellungen stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch oder per Mail zur Verfügung.

062 396 11 45 / info@zumroggen.ch

Damit wir genügend Zeit haben Ihren Anlass zu organisieren, bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Abläufe richten sich nach der aktuellen BAG- Richtlinien sowie unserem betriebsinternen Schutzkonzept.

Wir bedanken uns für Ihre Anfrage und dem damit verbundenen Interesse am Bergrestaurant Roggen.

Herzlichst

Familie Blaser und Team

Apero-Knabbereien zum Einstieg

Kalt

Amuse Bouche (Pariser Brot)

Käse und Trauben	pro Stück	2.50
Ei und Schnittlauch	pro Stück	2.50
Bauernschinken	pro Stück	2.80
Pfeffersalametli	pro Stück	3.20
Bündnerfleisch	pro Stück	3.80
Rauchlachs	pro Stück	3.80

Warm

Käseküchlein	pro Stück	3.20
Schinkengipfeli	pro Stück	3.50

Im Weck Glas

Gemügesticks mit zweierlei Dips	pro Stück	2.00
Cherry Tomatensalat mit Mozzarella	pro Stück	2.50
Käsecanelloni mit Frischkäse und Radiesli	pro Stück	2.80
Wurst-Käsesalat	pro Stück	3.20
Vitello Tonnato	pro Stück	3.50

Exklusiv

Crêperollen mit Trutenschinken	pro Stück	2.80
Crêperollen mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	pro Stück	3.50

Apero-Arrangements

Klassisch pro Person 8.50

Chips und Nüssli

Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven und Parmesan

Schweizerisch pro Person 10.50

Wurst-Käsesalat im Weck Glas

Bündnerfleisch mit Frischkäse

Speckzopf

Gruyèrewürfel mit Trauben

Käseküchlein mit Speck

Haus Apero pro Person 16.50

Canapé mit Rohschinken, Tatar, Lachs und Spargeln

Schinkengipfel / Käseküchlein

Spiessli mit Tomaten- Mozzarella

Spiessli mit Poulet

Grissini mit Rohschinken

Gemüesticks mit dreierlei Dips

Vorspeisen

Melone Carpaccio mit Rohschinkenrose und Grissini (Saisonal)	15.00
Tatar von geräuchertem Forellenfilet mit Brioche	17.00
Rindscarpaccio an Olivenöl mit Parmesan und kaltem Ratatouille	19.50
Hausgebeizter Swiss Alpinlachs mit Senf-Dill-Honigsauce auf Linsen – Gurkensalat	21.00

Salate

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Eisbergsalat mit Kräuter und Brotcroûtons an Speckdressing	11.50
Blattsalat mit Rauchforellenstreifen	13.50
Melonen Feta Salat mit Bresaola (Saisonal)	13.50
Tomatensalat mit Burrata vom Schangnauer Büffel (Saisonal)	14.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons (Saisonal)	15.50

Salatsaucen nach Wahl

French Dressing / Italien Dressing / Haus Dressing / Speck Dressing

Suppen

Karotten Ingwer Suppe	9.00
Melonenkaltschale mit Grissini (Saisonal)	9.00
Bouillon mit diversen Einlagen	9.50
Kartoffelcremesuppe mit Speckcroûtons	10.00
Spargelcremesuppe mit Petersilien Pesto (Saisonal)	10.50

Vegetarisch

Quinoa Burger mit Gemüse und Sauerrahm	24.00
Tofu Schnitzel mit Tagliolini und Gemüse	26.00
Aubergine, Zucchini oder Sellerie Piccata mit Weissweinsrisotto	24.00
Kräuter Couscous mit frittiertem Tempura Gemüse	24.00

Kindermenüs nach Absprache

Hauptgerichte

Schweinsvoessen	25.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	27.00
Schweinshalsbraten Aargauer Art	32.00
Schweinscarreebraten mit Kräuterjus	34.00
Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce	37.00
Pouletgeschnetzeltes mit Curryrahmsauce	25.00
Poulet Saltim Bocca mit Kräuterjus	32.00
Truthahn Piccata mit Tomatenragout	28.00
Lammrack mit Kräuterjus	44.00
Rinds Entrecôte am Stück mit Sauce Bernaise	45.00
Rindsfilet mit Rotweinjus	57.00
Rindsschmorbraten	37.00
Rindsvoessen	32.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce	32.00
Kalbsschnitzel	36.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	48.00
Kalbsbraten mit Rotweinjus	30.00

Beilage nach Wahl

Kartoffelpüree / Kartoffelgratin / Nudeln / Quarkspätzli / Reis / Rösti
Pommes Frites / Risotto / Spaghetti / Kroketten

Gemüse nach Wahl

Saisonales Gemüseallerlei / Bratgemüse / Tagesgemüse / Ratatouille

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpfl	9.50
Gebrannte Creme	9.50
Süsmostcreme mit Apfelsorbet	10.50
Saisonales Panna cotta	10.50
Hausgemachte Cremeschnitte mit saisonalen Früchten	11.50
Marmoriertes Schoggi Mousse	12.50
Emmentaler Meringues mit Rahm dazu Vanille und Erdbeerglace	12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	12.50
Schokoladen Trio Schokoladen Mousse, Schokoladenglace und Schokokuchen mit flüssigem Kern	14.50
Dessert Buffet ab 15 Personen	
ohne Käse	16.50
mit Käse	20.50
Käse Buffet	pro Kilo 32.00
Regionale Käsespezialitäten werden nach Verbrauch verrechnet	

Gut zu Wissen

Anlass Termin

Reservieren Sie einen Termin, damit wir genügend Zeit haben, Ihren Anlass zu organisieren. Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche im Bereich unserer Möglichkeiten.

Dekoration

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen Ihre Dekoration oder Blumen Ihrer Wahl.

Wein

Unser Weinangebot ist klein aber fein. Erkundigen Sie sich nach unserem Angebot. Möchten Sie lieber einen Wein aus Ihrem Wein Sortiment, verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche CHF 25.00 / 75cl

Menu Wahl

Reservieren Sie die Bankettgerichte frühzeitig. Bankettgerichte servieren wir ab 10 Personen.

Personenzahl

Wir bitten Sie, die genaue Teilnehmerzahl zwei Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Da diese Zahl dann in Rechnung gestellt wird.

Bezahlung

Damit Sie sich an Ihrem Fest oder Bankett Anlass nicht mit Finanzen beschäftigen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Allgemeines

Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von CHF 50.00 / pro Stunde und Mitarbeiter/ in verrechnet.

Verlängerung bis 2.00 Uhr

Verzichten Sie bitte auf das ablassen von Himmelslaternen sowie an Ballons befestigten Wunderkerzen. Die Tiere und die Natur sind Ihnen dankbar.