

Bankettdokumentation

Hotel Restaurant Rustica
Spiezstrasse 12
3714 Frutigen

www:rustica.ch hotel@rustica.ch
Tel 033 671 30 71 Fax 033 671 50 90

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse Ihren Anlass bei uns im Rustica zu feiern. Seien Sie gewiss, dass unser Küchen- wie auch unser Service-Team keine Mühe scheuen wird, Ihrem Anlass einen eindrücklichen Charakter zu verleihen. Nachfolgend finden Sie Informationen, welche Ihnen helfen, Ihr Fest nach den eigenen Wünschen zu planen. Zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren, wir helfen Ihnen gerne. Wir setzen gerne Ihren persönlichen Wunsch um.

Lokalitäten:

Unser Restaurant verfügt über insgesamt 100 Sitzplätze. Der Saal kann für Gruppen nach Wunsch in Block-Reihe-oder U-Form für ca. 50 Personen hergerichtet werden. Oder aber auch für Sitzungen zu 15 und 35 unterteilt werden. Auf den Bödeli im Restaurant können 3 Tischgruppen mit 8 Plätzen oder einen Block für 16 Personen gestellt werden. Die weiteren Plätze sind auf 4er Tischen verteilt. In den warmen Tagen können wir auf unserer sonnigen Terrasse bis 40 Personen platzieren.

Personenzahl:

Gerne erwarten wir von Ihnen die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Blumendekoration:

Blumen verleihen einem festlich gedeckten Tisch den letzten Schliff.
Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.

Menukarten:

Diese verrechnen wir mit CHF 1.50 pro Karte. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit.
Ihren Wunsch-Titel oder Ihr Logo (auch in Farbe) erwarten wir gerne per email hotel@rustica.ch.

Parkplätze:

Unser Hotel Restaurant verfügt über 40 eigene kostenlose PW - Parkplätze, oder zwei Buss-Plätze.

Unsere Menuevorschläge:

Nachfolgende Menuevorschläge beinhalten nur einen kleinen Teil der Möglichkeiten. Hier einige davon. Gerne nehmen wir auf vegetarische und sonstige Wünsche Rücksicht und beraten Sie gerne. Um Ihnen unangenehme Wartezeiten zu ersparen stellen Sie für Ihren Anlass bitte ein Einheitsmenu nach Ihrer Wahl zusammen. Mehrere Menus sind nur in Absprache mit uns möglich. Weil wir für Sie Zeit haben möchten, bitten wir Sie um telefonische Terminvereinbarung, um das Menu und die Detail zu besprechen.

Nachservice:

In unseren Preisen ist ein Nachservice von Gemüse und Stärkebeilagen einberechnet.

Menuvorschläge:

Warme Aperohäppchen

- Mini Blätterteig Spinat - Käsekräpfli CHF 3.50 / Stk
- Mini Blätterteig Fleischchräpfli CHF 3.50 / Stk
- Chäschüechli CHF 3.50 / Stk
- Blätterteig Käsestangen CHF 1.50 / Stk
- Gemischtes Blätterteiggebäck CHF 3.50 / Portion
- Pizza CHF 3.50 / Portion
- Schinkengipfeli / Portion CHF 3.50

Kalte Aperohäppchen:

Canapés mit

- Schinken CHF 6.50 / Stk
 - Salami CHF 6.50 / Stk
 - Käse CHF 6.50 / Stk
 - Thon CHF 6.50 / Stk
 - Rauchlachs CHF 7.50
 - Löffelhäppchen gemischt CHF 3.50 / Stk
-
- Gemüsedipps mit zwei Saucen per 100g Fr. 6.50
 - Party- Brot per 100g Fr. 4.20
 - Käse - Wurstplatte per 100g Fr. 8.00
 - Walliser Platte / Portion Fr. 18.--

Fingerfood Aperero Schauplatte:

Aus Stör 6 Sorten CHF 25.00 / p.P

Aus Fleisch und Fisch 6 Sorten CHF 19.50 / p.P

Vegetarisch 6 Sorten CHF 16.50 / p.P

Gemischt nach Wunsch CHF 14.50 p.P

Unsere Amuse bouche (sind im Menu ab Fr. 50. — gratis inbegriffen)

- Kombination von Rauchlachs CHF 8.50
- Duo von der Blauseeforelle CHF 6.50
- Frischkäse -Brandteigschwänli CHF 5.50 / Stk
- Mousse von getrockneten Tomaten mit Trockenfleisch CHF 7.50 / Stk
- Thonmousse - Maus CHF 5.50 / Stk
- Triologie von der Ente CHF 9.50
- Kombination vom sib. Stör CHF 10.50
- Hausgemachte 3farbige Fischterrinen mit Safran Joghurtsauce CHF 6.50
- Rindsfilet Tatar mit Wachtelei CHF 8.50
- Kaviar aus Frutigen auf Anfrage

Suppen

(Bitte Saison berücksichtigen)

- Tomatensuppe mit Basilikum CHF 8.00
- Spargelschaumsuppe mit Rohschinken - Chips CHF 8.50
- Walliser Weissweinsuppe mit Eierschwämmli CHF 9.50
- Boursinsuppe mit Rauchlachsstreifen CHF 9.50
- Knoblauchsuppe mit Bruschetta CHF 8.50
- Kokos- Maissuppe mit Frühlingsrolle und grillierter Krevette CHF 10.50
- Spinatschaumsuppe mit Speck CHF 9.00
- Rindskraftbrühe mit Portwein und Gemüsestreifen CHF 9.50
- Melonenkaltschale mit Portwein und Minze CHF 9.50
- Gaspacho Andaluz CHF 8.50
- Zugedeckte Steinpilzcrèmesuppe CHF 9.50
- Andere Suppen auf Anfrage je nach Saison

Kalte Vorspeisen

- Raumlachsrouladen begleitet mit knackigen Salatbouquet CHF 11.50
- Kleine kalte Fischköstlichkeiten CHF 18.50
- Rindsfilet - Carpaccio an Trüffelöl, Belper Knolle und Salat im Kasekörbli CHF 14.40
- Triologie von Gänseleber serviert mit Apfel Birnen-Chutney CHF 18.50
- Terrine aus Edelfischen serviert mit auf mediterranem Gemüse CHF 16.50
- Vitello Tonnato (fein geschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce) CHF 16.00
- Tatar und geräucherter sib. Stör aus Frutigen mit seinem Kaviar CHF 18.50
- Variation vom Red Label Lachs CHF 12.80
- Spargelsalat mit hausgeräuchertem Red Label Lachs CHF 13.50
- Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum & Ruccola serviert CHF 10.50
- Gemischter Salat CHF 8.50
- Bunter Blattsalat CHF 7.50

Kleine warme Vorspeisen:

- Im Kartoffelkleid frittierte Riesenkrevetten auf asiatischen Glasnudeln CHF 13.50
- Falscher Fliegenpilz, (Ei mit Tomate auf Blattspinat) CHF 10.50
- Störraviolo an Safranschaumsauce auf schwarzem Venerereis CHF 11.20
- Geschmorte Kalbsbacke auf Rösti an Balsamico Rotweinsauce CHF 14.30
- In Rohschinken gebratenes Kaninchenfilet auf weisser Polenta mit Spargeln CHF 15.10
- Gefüllte Reisteigtasche mit der Füllung nach Wunsch (Poulet, Fisch, Krustentier) CHF 10.50
- Geräucherter Red Label Lachs auf Rahmsauerkraut und gebratenen Toppinbur CHF 13.80

Fischgerichte

Im Speck gebratene Pangasiusmedaillons auf Rahmsauerkraut CHF 22.30
Gebratene Felchenfilet aus dem Thunersee mit Tomaten und Kapern CHF 24.50
Grillierte schottische Red Label Salmtranche auf Ratatouille CHF 26.10
Steinbeisserfilet in der Röstikruste dekoriert mit saisonalem Gemüse CHF 25.40
Pochierte Forellenfilets mit Weissweinsauce und Champignons CHF 28.50
Frittierte Alpenegli aus Raron VS mit Blattpinat CHF 38.10
Störschnitzel mit verschiedenen Gemüsen, Sauce hollandaise CHF 41.50
Verschiedene Gebratene Fische mit Knoblauchbutter CHF 27.30
Ganzer Fisch in der Salzkruste (Beipielsweise Stör, Lachs Wolfsbarsch) Preis auf Anfrage
Als Beilage empfehlen wir Wildreismix und Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Piccata von Frutiger Tofu auf Tomatenspaghetti und Champignons CHF 21.00
Käsekuchen mit verschiedenen Salaten CHF 18.90
Thailändisches Nudelgericht mit Frutiger Tofu, Gemüse CHF 20.50
Hausgemachte farbige Teigwaren mit Eierschwämmli und Käse überbacken CHF 19.50

Hauptspeisen von Kalbfleisch:

Kalbs Cordonbleu Beilage nach Wahl, feines Marktgemüse CHF 36.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl, Marktgemüse CHF 24.50
Kalbsschulter gebraten mit Rosmarinjus Beilage nach Wahl, Marktgemüse CHF 29.50
Kalbsfilet am Stück gebraten an Zitrone-Ingwersauce Preis auf Anfrage
Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelsauce, CHF 54.50
Kalbspiccata nach Mailänderart Beilage nach Wahl, CHF 34.50

Hauptspeisen von Rindfleisch:

Rindsfilet am Stück gebraten an Trüffelsauce, Beilage nach Wahl, Marktgemüse CHF 53.50
Rindshuftwürfel mit Stroganoff CHF 36.50
Rindsschmorbraten Burgunderart, Beilage nach Wahl, Marktgemüse CHF 24.50
Rindsfilet Wellington mit Rotweinjus Beilage nach Wahl, Marktgemüse CHF 43.50
Roast-Beef rosa gebraten an Bearnaise Beilage nach Wahl, Marktgemüse CHF 43.50

Hauptspeisen von Schweinefleisch:

Schweinsrücken schwedische Art, Beilage nach Wahl, Marktgemüse CHF 24.50
Schweinsfilet an Apfel - Calvadossauce CHF 34.40
Schweinssteak an Pilzrahmsauce CHF 27.50
Schweinshalsbraten Beilage nach Wahl, Marktgemüse CHF 17.50

Hauptspeisen von Geflügelfleisch:

Pouletbrust im Sesammantel, Aceto-Ingwer Jus CHF 22.50

Maispouardenbrust mit Mochelsauce an CHF 31.50

Truttengeschnetzeltes Currysauce, Früchtespiess CHF 17.50

Entenbrust an Orangensauce, Beilage nach Wahl CHF 32.10

Beilagen:

Die Stärkebeilagen sind im Menüpreis einbegriffen. Selbstverständlich servieren wir auch Beilagen nach.

Teigwaren / Reis

Butternudeln, Spinatnudeln, Safrannudeln, Spätzli, Polenta, Butterreis, Wildreis, Siamreis
Cous - cous, Eblirisotto usw.

Kartoffeln

Kartoffelgratin, Neue Rosmarinkartoffeln, Herzoginnenkartoffeln, Kartoffelstock, Pommes frites, Sellerie - Kartoffelstock, Rösti, Kroketten, Kartoffelgnocchi mit Salbei usw

Dessert

Tiramisù CHF 9.50

Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Saisonfrüchten CHF 10.50

Karamelköpfler mit Früchtedekor CHF 9.50

Pannacotta mit Erdbeeren CHF 10.50

Exotisches Parfait im Rouladenkleid mit Lychéessalat CHF 11.50

Mehrfarbige Bayrische Creme auf hellem Biskuit CHF 9.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 9.50

Gebrannte Creme nach Grossmutterart CHF 6.50

Früchtekuchen mit Rahm CHF 7.50

Parfait Grand Marnier mit Orangensalat CHF 10.50

Dessertvariation nach Wahl CHF 10.50

Fruchtsalat mit Vanilleglace CHF 6.50

Dessertbuffet mit Süssem und Käse CHF 14.50

Torten bestellen wir Ihnen nach Wunsch und Anlass bei unserem Pâtissier

Fondues:

Chinoise: 250g Schwein, Truten, Pferd, Rind, 6 Sauce, Früchte und Beilagen CHF 45.00

Bourguignonne: 250 Rindsfiletwürfel 6 Sauce, Früchte und Beilagen CHF 48.00

Käse moitié - moitié 350g CHF 25.--

Walliser Raclett aus 250g Le Macot Beilagen und Kartoffeln CHF 27.00

Frühstücksbuffet, Brunch:

- Zopf, Ruchbrot, Vollkornbrot, Gipfeli
- 2 verschiedene Cerealien
- Frucht- und Nature Joghurt
- Schinken
- Aufschnitt
- Käseplatte
- Fruchtplatte
- Butter und Margarine
- Honig
- Hausgemachte Konfitüre
- Milch, Ovo, Schoggi
- Kaffee, Tee CHF 16.50

- Zusätzliches:

- Mit Rauchlachs
- Mit Rührei
- Mit Speck
- Mit Rösti
- Mit Würstli

Mit einem Zusatz CHF 19.50

Mit zwei Zusätzen CHF 22.50

Mit drei Zusätzen CHF 25.50

Mit vier Zusätzen CHF 28.00

Mit fünf Zusätzen CHF 31.00

Tagungen:

In unserer Tagespauschale ist inbegriffen

- Begrüßungskaffee mit Gipfeli, Jus und Wasser am Morgen
 - 1. Pause mit Kaffee, Jus, Wasser
 - 1 Mittagessen oder Nachtessen mit drei Gängen
- Menüs inkl. Mineralwasser, ohne Alkoholische Getränke
- 1 Kaffee nach dem Essen
 - 1 Nachmittagskaffee mit Jus, Wasser, Frucht und Cake
 - Saalmiete
 - Prokischreiber und Leinwand CHF 46.00

Falls Sie eine Tagung mit mehr als 50 Personen planen oder eine andere Tagesplanung haben so nehmen Sie bitte Kontakt auf mit uns auf.

Getränke:

Anhand Ihres ausgewählten Festessens stellen wir Ihnen gerne den passenden Wein zusammen.

Annulationskosten

- Bis 1 Monate vor dem Anlass kann ein Anlass ohne Kostenfolge annulliert werden
- Ab dem 10. Tag vor dem Anlass: Fr. 150.— (für den administrativen Aufwand)

Verlängerung:

Die Verlängerung wird von uns organisiert. Ab 00.30 Uhr tritt diese in Kraft. Für die erste Stunde verrechnen wir Fr. 100.—, jede weitere Fr. 70.--. Die Veranstaltung darf bis spätestens 3.15 Uhr dauern und um 3.30 Uhr müssen die Gäste das Haus verlassen haben, ausser den Hilfspersonen des Veranstalters.

Lärmbelastung:

Falls Sie eine Band für Ihren Anlass organisieren so ist zu berücksichtigen, dass der Lärmpegel 92 Dezibel nicht überschreiten darf.

Zapfengeld:

Sie können Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir verrechnen beispielsweise für eine 7dl Flasche Wein ein Zapfengeld von Fr. 23. —

Übernachtung:

Unser ***Stern Hotel verfügt über 11 Doppelzimmer 2 Suiten mit vier Betten und 2 Einzelzimmer. Der Preis pro Person und Nacht beträgt Fr. 75.—inklusive

Produktedeklaration:

Wir verwenden für unsere Gerichte nur hochwertige, frische Zutaten. Marktfrische, saisonale und regionale Produkte werden von uns bevorzugt. Bei uns wird Hausgemachtes grossgeschrieben. Wir sind stolz auf unsere hausgemachten Teigwaren, alle Grundbrühen, Saucen, die feinen Suppen, Terrinen und vieles mehr.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und legen Wert darauf, Ihre Gäste mit einer ehrlichen, marktfrischen Küche und dem entsprechenden Service zu verwöhnen.

Mit freundlichen Grüßen
Familie René Meyer und Mitarbeiter