



Menu-Vorschläge für Bankette

Liebe Gäste

Schön, dass Sie sich für unsere Menuvorschläge interessieren. Schaffen Sie sich ein Bild und stellen Sie sich Ihr Wunschmenu aus den einzelnen Komponenten zusammen. Gerne stehen wir Ihnen dabei auch beratend zur Verfügung oder kreieren ein Menu mit Ihren Lieblingsgerichten. Bei einem persönlichen Treffen können wir mit Ihnen die Möglichkeiten und das Angebot für ein Apéro als guter Einstieg, eines schönen Weins als Menubegleiter und einer Dessertspezialität als krönender Abschluss besprechen. Und zum guten Ambiente gehört natürlich auch die passende Tischdekoration.

Je nach Personenzahl können wir Ihnen folgende Räumlichkeiten bieten:

- **Lichthof:** Heller Raum für Stehapéros von 10 bis 100 Personen.
- **Hölloch:** Saal für 10 bis 15 Personen. Geeignet für Sitzungen und Besprechungen, mit oder ohne Mahlzeiten
- **Monte Brè:** Heller, freundlicher Saal für Bankette bis zu 40 Personen. Auch sehr geeignet als Seminarraum mit guter Infrastruktur (Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart und Beamer).
- **Kombination Hölloch und Monte Brè:** Grosser, heller Raum mit vielfältigen Bestuhlungsmöglichkeiten für Bankette, Seminare und Informationsveranstaltungen für bis zu 80 Personen.
- **Speisesaal:** Grosser, heller Raum mit vielfältigen Bestuhlungsmöglichkeiten für Bankette, Seminare und Informationsveranstaltungen für bis zu 200 Personen.
- **Restaurant Albatros:** gemütliches, helles Restaurant für Gruppen bis zu 50 Personen.
- **Sonnenterrasse:** ruhig gelegene, sonnige Terrasse mit guten Beschattungsmöglichkeiten für Apéro und Gruppen bis 50 Personen.

Restaurant Albatros

Aumattstrasse 71, 4153 Reinach

Tel. 061 717 71 71, Fax 061 717 71 70

anita.gschwind@wbz.ch oder albatros@wbz.ch / www.wbz.ch

Öffnungszeiten: Mo – Fr: 10.30–18.00 Uhr

So: 10.00–16.00 Uhr / Samstag geschlossen

**Für Bankette ab 30 Personen öffnen wir das Restaurant
auch ausserhalb der Öffnungszeiten.**



Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Salat mit Croutons	Fr. 7.00
Saisonsalat mit Ei	Fr. 7.00
Bunter Salat mit Croutons und Speck	Fr. 8.50
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	Fr. 8.50
Salatkreation mit lauwarmer Ziegenkäse	Fr. 16.50

Hauptgang mit Fleisch

Schweinsragout Försterart	Fr. 14.50
Rindfleischroulade bürgerliche Art	Fr. 18.50
Pouletgeschnetzeltes mit Champignonsauce	Fr. 16.50
Schweinsbraten mit Rosmarinjus	Fr. 12.00
Gefüllte Kalbsbrust mit Thymianjus	Fr. 13.50
Schweinssteak mit Pfifferlingen	Fr. 19.50
Cordon bleu vom Schwein	Fr. 14.50
Pouletbrüstchen gefüllt nach Gärtnerinart	Fr. 16.50
Kalbshaxe Cremolata	Fr. 17.00
Rindshuftwürfel Stroganow	Fr. 25.00

Hauptgang ohne Fleisch

Blätterteigkissen mit feiner Spargel-Pilzfüllung	Fr. 11.50
Grünkernschnitzel, mit Tomaten und Käse überbacken	Fr. 11.50
Buntes Gemüse ragout mit roten Indianerbohnen	Fr. 10.00
Piccata von Aubergine und Sellerie	Fr. 10.50
Quorn geschnetzeltes Zürcher Art	Fr. 13.00
Quorn geschnetzeltes mit Currysauce	Fr. 15.50
Quorn geschnetzeltes an Calvadosauce mit Apfelstückli	Fr. 13.50

Beilage nach Wahl

Pilaw Reis, Schmale Nudeln oder Kartoffelstock	Fr. 3.50
Kartoffelgratin oder Polenta	Fr. 4.00
Spätzli	Fr. 4.50
Risotto	Fr. 5.50

Gemüsebeilage nach Wahl

Gemüse garnitur	Fr. 3.50
Glasierte Karotten	Fr. 2.00
Zucchini provenzalische Art	Fr. 3.00
Broccoli mit Mandeln	Fr. 3.00



Dessert

Gebrannte Creme mit Rahmrosette	Fr. 5.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr. 9.00
Schokoladenmousse	Fr. 6.50
Zimteisparfait mit Rotweinzwetschgen	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 8.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	Fr. 12.50

Buffet-Menü

Unser Buffet Menu ist ideal für grössere Gruppen, welche sich für die Vorspeise und das Dessert ungezwungen am Buffet selber bedienen möchten. Der Hauptgang servieren wir Ihnen gepflegt auf heissen Tellern. Lassen Sie sich verwöhnen.

Vorspeise – Buffet

Hauspastete mit Cumberland sauce
Crevettencocktail
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Roher Sellerie Salat, roher Karottensalat
Maissalat, Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Blattsalat der Saison
Antipasti

Hauptgang serviert

Glasierte Kalbsschulter mit Cognacsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessert – Buffet

Frischer Fruchtsalat
Panna Cotta mit Waldbeeren
Vanilleglace und Rahm
Gebrannte Creme
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person für das komplette Buffet-Menü
Fr. 86.50



Frühjahrs – Menu

Lachsrollchen gefüllt mit Cantadoumousse auf einem Salatbukett

Bärlauchcremesuppe

Kalbssteak an Choronsauce

Neue Kartoffeln

Spargeln

Hüppenkörbchen mit Vanillecreme und Erdbeeren

Fr. 86.50

Sommer – Menu

Melone mit Rohschinken

Salatkreation mit Fischknusperli von Pangasiusfilets

Involtini von Kalbfleisch mit Marsalajus

Risotto

Gemüse garnitur

Sorbetteller mit Früchten

Fr. 72.50

Herbst – Menu

Salat mit geräuchtem Entenbrust

Steinpilzravioli mit Eierschwämmen an Cognacsauce

Hirschentrecôte mit Preiselbeerschaumsauce

Spätzli

Geschmorter Rosenkohl

Zimt-Eisparfait mit Zwetschgenkompott

Fr. 69.50

Winter – Menu

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Jakobsmuscheln mit Champagnersauce

Patnarisotto mit Krebsbutter

Rindsfiletgulasch Stroganow

Schmale Nudeln

Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr. 70.50