

senevita
Wydenpark



Bankettkarte.

zur
wyde

Café & Restaurant

Bankett-Dokumentation.

Lieber Gast

Wir freuen uns, Ihrem Anlass einen festlichen Rahmen verleihen zu dürfen und Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Blättern Sie in unserem abwechslungsreichen Angebot und stellen Sie sich ihr Essen selbst zusammen – ganz nach Ihrem Geschmack. Haben Sie einen Wunsch, der nicht in diesen Unterlagen aufgeführt ist, lassen Sie es uns wissen. Wir unterbreiten Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

Menü

Die Menüs bereiten wir ab 15 Personen für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang einen grosszügigen Nachservice. Für Vegetarier servieren wir gerne zusätzlich ein Menü nach Wahl.

Miete

Eine Miete für unseren Veranstaltungssaal ist im Menü-Preis inklusive.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Gästezahl

Melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenzahl bitte spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.

Kontakt

Tel. 032 366 92 22

mark.wampfler@senevita.ch

www.zurwyde.ch



Apéro.

Apérohäppchen

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	3 Stück	4.50
Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen	60g/Person	4.00
Crostini mit Tomaten und Mozzarella	2 Stück	4.50

Apéro «Chasseral»

Geräuchertes Forellenmousse mit Safranfenchel		
Rindstartar im Tartelette mit Rucola		
Prosecco-Cremesuppe mit Kräuterrahm	pro Person	11.00

Apérogetränke

Früchtebowle Wydenpark nach Saison	pro Liter	12.50
Früchtebowle Wydenpark mit Alkohol	pro Liter	16.50
Orangensaft	pro Liter	8.50

(Weitere Getränkeangebote siehe Getränkekarte)

Stehlunch «Wydenpark».

Vorspeise

Zitronengras-Cremesuppe mit Crevettenspiessli und Limettenluft mit Curcuma	4.50
Rucolasalat mit Kirschtomaten an Nussdressing mit Parmesan	3.50
Balsamicolinsen mit Gemüsewürfel und Gorgonzola-Espuma	4.50

Hauptgang

Hackfleischbällchen an Barbecuesauce mit gebratenen Rosmarinkartoffeln	11.50
Entenbrust mit Portweinjus auf Orangenbasmatireis und Frühlingszwiebeln	14.00
Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce mit feinen Kräuternudeln	16.50

Süssspeise

Granny-Smith-Sorbet mit Prosecco und Himbeergelee	5.00
Warmes Schokoladenküchlein	5.50
Sauerrahm-Panna-Cotta mit Früchtekompott	6.50

Preise pro Stück (Fingerfood-Grösse)

Menüvorschläge.

Das Mediterrane

48.00

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Hellbraun gedünstete Maispouardenbrust mit Rotweinbutter-Rosette

Carnaroli-Risotto mit Thymian

Gemüsebouquet

Katalanische Creme mit Rosmarin

Das Traditionelle

37.00

Gemischter Haussalat

Schweineschnitzel

Rahmsauce mit Champignons

Kräuternüdeli

Pochierte Pfirsichhälfte

Kleine Meringue mit Rahm und Früchten

Das Regionale

42.00

Saisonale Gemüsecremesuppe mit Dotziger Brie-Würfel

Felchenpiccata aus nahen Seen mit Tomatencoulis

Salzkartoffeln

Seeländer Apfellauchgemüse

Caramelköpfler mit Rahm und Früchten

Das Feierliche

62.00

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli

Gebratener Lammrücken an Madeirajus

Römische Griessnocken

Saisonales Gemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse

mit weisser Kaffeesauce

Das Erste

49.00

Blattsalat mit marinierten Mozzarella-Würfeln

und Zwiebelprossen

Schweinsrückenbraten an Rosmarin-Honig-Jus

Kartoffelmousseline mit Pesto

Marktgemüse

Warmes Schokoladenküchlein

Caramelglace im Knuspermantel auf saisonalen Früchten

Der Gourmet

85.00

Prosecco-Cremesuppe mit Orangenluft

und Frischkäsekrapfen

Pochiertes Zanderfilet mit warmem Pernod-Espuma

Orangenreis

Rosa gebratenes Rinderfilet

Sauce béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Dessertvariation



Für Vegetarier.

Wok mit mariniertem Tofu und Gemüse mit Fried Rice	26.00
Panierter Brie auf buntem Gemüse-Risotto mit Preiselbeerschaum	24.00
Zucchetti-Piccata mit Tomatencoulis und Kräuternudeln	23.00
Blätterteigkissen mit Gemüse-Pilzragout an Kräutersauce	26.00

Für Kinder.

Kleine Bratwurst mit Rösti und Karotten	9.50
Rahmschnitzel mit Nudeln und Karotten	9.50
Brätkügeli mit Erbsli an Rahmsauce mit Kartoffelstock	9.50
Chicken Nuggets mit Country Cuts und Ketchup	9.50

Getränke.

Mineralwasser und Kaffee

	3 dl	1 l	1.5 l
Henniez grün / blau	3.70	8.20	
Süßsgetränke	4.20		12.50
Kaffee			4.00
Tee			3.80

Weisswein

	1 dl	5 dl	7 dl
Twanner Chasselas	4.00	19.50	
Twanner Pinot Gris	5.50	27.00	

Rosé

	1 dl	5 dl	7 dl
Twanner Oeil de Perdrix	4.90	24.00	

Rotwein

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Twanner Pinot Noir, Malbec	5.30	25.50	
Piacere VdP Cave Jolimont	5.50		37.00

Schaumwein

	1 dl	7 dl
Mauler Brut	8.00	55.00

Gerne organisieren wir für Sie auch einen edlen Tropfen Wein nach Ihrem Wunsch.





Senevita Wydenpark

Wydenpark 5/5a | 2557 Studen

Telefon 032 366 92 92 | wydenpark@senevita.ch

www.wydenpark.senevita.ch