

Apéro- und Bankettangebot



Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie im Restaurant Viktoria begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie ein paar Vorschläge für Ihren Anlass.

Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre individuellen Wünsche mitzuteilen. Gerne beraten wir Sie.

Bitte teilen Sie uns Ihre Menuwahl bis spätestens 7 Tage im Voraus mit.

Die Angebote gelten ab 10 Personen. Es ist ein einheitliches Angebot für die ganze Gesellschaft zu definieren (eine vegetarische oder diätische Alternative ist jederzeit möglich).

Die gemeldete Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass gilt als Verrechnungsbasis.

Die Preise verstehen sich für Anlässe im Haus. Im Park erfolgt eine individuelle Cateringpauschale.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Gastgeber im Viktoria

Dominic Aeschbacher
Leiter Gastronomie



und das ganze Viktoria-Team

Apérovorschläge

Apérovariante «Brunoni»

Mini-Schinkengipfeli (2 Stk)		
Mini Greyerzer Käseküchlein (2 Stk)		
Gemüsedipps (50 g) mit zwei hausgemachten Dipps	pro Pers	10.50

Apérovariante «Davinet»

Crostini mit Olivenpaste und Rohschinken (2 Stk)		
Focacciawürfel gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (2 Stk)		
Buntes Antipasti-Gemüse wie Trockentomaten, Oliven und Peperoni (50 g)		
„Arrancinis“ – frittierte Reisbällchen (2 Stk)		
Knusprig geröstete Salzmandel	pro Pers	17.50

Apérovariante «Viktoria»

„Wraps“ – saisonal gefüllte Weizentortillas		
Crostini mit geräuchertem Lachs und Meerrettich		
Saisonaler Humus im Knuspergebäck		
Hausgemachte Frischkäseküchlein im Strudelteig		
Saisonale Suppe im Weckgläschen		
Riesenkrevette mit Linsen und Mango		
Satay-Pouletspiesschen mit Dipp (je 1 Stk)	pro Pers	32.00

Upgrade Süss

Hausgemachte Mini-Muffins in 3 Aromen		
Schokoladenmousse mit Mangokern		
Panna cotta mit Himbeersauce		
Gebrannte Creme		
Bunte Fruchtspiessli	3 Komponente	9.50
	5 Komponente	14.50



Kleine Klassiker zum Zvieri

Belegte Brötli (1/2 Toast)		
... Ei, Sellerie, Salami, Schinken, Spargel, Thon	Stück	3.50
... Rauchlachs	Stück	4.50
Würziger Hobelkäse und Bureschüblig mit Essiggemüse, Zopf und Ruchbrot		15.00

Vorschläge für Traueressen

Burehamme mit Senf Hausgemachter Kartoffelsalat, Zopf und Ruchbrot		21.00
Blätterteigpasteli mit Brätchügeli (Schwein/Kalb) und Champignons, Trockenreis und Mischgemüse		18.50
Hausgemachte Käse-Quiche mit gemischtem Salat		17.50
Käse- und Fleischplatte Sbrinzmöckli, Tête de moine und Brie Burehamme, Aufschnitt und Schwarzwälder- schinken (CH), Essiggemüse, Zopf und Ruchbrot	Teller	23.00
	Platte zum Schöpfen	27.00

Bankettvorschläge

Schweinsfilet mit Steinpilz-Rahmsauce Tagliatelle (breite Nudeln) und buntes Mischgemüse	32.00
Zarter Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Speck, Champignons und Brotwürfeli Luftiger Kartoffelstock und buntes Mischgemüse	29.00
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Golden überbackener Kartoffelgratin und buntes Mischgemüse	39.00
Rosa gebratener runder Mocken vom Kalb mit Cognac-Rahmsauce Dauphine-Kartoffeln und buntes Mischgemüse	34.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Rahmsauce Golden gebratene Butterrösti und buntes Mischgemüse	30.00
Gebratene Pouletbrust mit Marsalajus Sämiges Kräuterrisotto und buntes Mischgemüse	25.00
Gebratene Forellenfilets aus Rubigen mit Kräuter-Mayo Schnittlauchkartoffeln und buntes Mischgemüse	28.00
Zur Vorspeise empfehlen wir ...	
... Saisonale Tagessuppe	+ 6.00
... Bunt gemischter Blattsalat mit Brotwürfeli	+ 6.00
... Bunte Blatt- und Gemüsesalate vom Buffet (mittags)	+ 9.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Ist Ihr Wunschmenu nicht dabei? Gerne unterbreiten wir Ihnen auch einen individuellen
Vorschlag oder eine vegetarische Alternative auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Kuchen

Hausgemachte Fruchtwähe oder Linzertorte (Apfel, Zwetschgen, Aprikosen)	Stück mit Rahm	5.00 6.00
Torten (Sacher, Schwarzwälder, Himbeerquark, Zuger Kirschtorte)	Stück	5.50 45.00
Cake (Schoggi, Zitrone oder Rüepli)	Stück	3.00
Geburtstags-Gugelhopf „Viktoria“ (Gugelhopf mit Haselnüssen und Schokowürfeli, 22 cm Durchmesser für 8 Personen)	Stück	25.00
Geburtstags-Schoggikuchen (24 cm Durchmesser für 8 Personen)	Stück	29.00

Desserts

Hausgemachtes Karamellköppli mit Rahm		6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		6.50
Schokoladenmousse mit flüssigem Mangokern und Saisonfrüchten		8.50
Panna cotta mit Himbeersauce und Früchten		8.50
Brönnti Creme mit Rahmhäubchen und Brätzeli		7.00
Tiramisù garniert mit Früchten		8.50
Dessertvariation „Viktoria“ 5 süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie		14.50