



## Bankettdokumentation

Herzlich Willkommen im St. Martin.

Schön, dass Sie sich für einen Anlass bei „Wier Seisler“ interessieren.

Ganz nach unserem Credo: Sensler Gerichte – Sensler Geschichte – Sensler Dialekt, gehen wir zurück zu unseren Wurzeln und sind bestrebt, möglichst nur regionale, saisonale sowie biologische, nachhaltige Produkte zu verwenden. Unsere Küche ist eine Verbindung zwischen Natur und Kultur, zwischen Handwerk und altem Wissen, zwischen Tradition und Moderne. Tragen wir Sorge zu unserem schönen Sensebezirk und seinen Produkten.

Da wir eine frische Küche pflegen, wünschen wir ab 10 Personen ein einheitliches Menü. Möchten Sie eine vegetarische Variante, ein Kindermenü? Teilen Sie uns dies mit und wir finden eine individuelle Lösung. Verstehen Sie diese Menüvorschläge als Grundlage und sprechen Sie mit uns über Wünsche und Änderungen.

Aus unserer Weinkarte oder unserem Monatsweinangebot können Sie die passenden Weine auswählen, oder wir beraten Sie individuell. Sie können auch Ihren Wein mitbringen, wofür wir Ihnen ein Zapfengeld von 20 Franken pro Flasche für Material und Aufwand verrechnen. Beachten Sie auch unsere Getränkekarte.

Sie dürfen Ihre Dekoration selber mitnehmen, oder wir organisieren sie nach Ihren Vorgaben.

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Sie!

Sibel Sahin & Team

Gasthof St. Martin  
Wier Seisler Gastro&Kultur GmbH  
Juchstrasse 1  
1712 Tifers  
Tel: +41 26 494 11 03  
info@wierseisler.ch  
www.wierseisler.ch

# Bankettvorschläge

## Menu 1: CHF. 37.-/Person

Rüeblicremesuppe

\*\*\*

Ragout vom Rind mit Speck und Croutons

Mais-Schnitte

Lauchgemüse

\*\*\*

Biresaassa- Tiramisu

## Menu 2: CHF. 36.-/Person

Frische Lauchsuppe

\*\*\*

Schweinsbraten an Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Rotkraut

\*\*\*

Saisonales Fruchttörtchen mit Vanilleglace

## Menu 3: CHF. 34.-/Person

Bunt gemischter Salat

\*\*\*

Mit Frischkäse und Birnen gefüllte Pouletbrust

An Rotweinsauce

Butternudeln

Saisonales Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rahm

## Menu 4: CHF. 34.-/Person

Selleriesalat mit Nüssen

Auf Blattsalat

\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes an Senfsauce

Pilawreis

Saisonales Gemüse

\*\*\*

Toblerone-Schokoladenmousse

**Menu 5: CHF. 29.-/Person**

Bunt gemischter Blattsalat

\*\*\*

Hausgemachte Fiorelle mit saisonaler Füllung

An leichter Rahmsauce

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

**Menu 6: CHF. 37.-/Person**

Blattsalate

mit Radiesli & Nüssen

\*\*\*

Gespickter Rindsschmorbraten Jägerart

Butternudeln

Saisongemüse

\*\*\*

Meringues aus der Region

Mit Greyerzer Nidla

**Menu 7: CHF. 29.-/Person**

Frische Kabissuppe

\*\*\*

Nudeln mit Lauch, Wirsing und Speck

An Käserahmsauce

\*\*\*

Biresaassa-Kuchen

**Menu 8: CHF. 38.-/Person**

Nüsslisalat mit Süssmost-Dressing

Ei & Croutons

\*\*\*

Kalbshaxe geschmort im Seisler Bier

Kartoffelstock

Saisongemüse

\*\*\*

Birnenkuchen mit Caramelglace

### **Menu 9: CHF. 43.-/Person**

Nüsslisalat mit Süssmost-Dressing  
Ei & Croutons

\*\*\*

Galterenbach-Forellenfilet  
An Nussbutter  
Petersilienkartoffeln  
Lauchgemüse

\*\*\*

Schwarz-weisser Schokoladenkuchen

### **Menu 10: CHF. 51.-/Person**

Zwiebel-Weissweinsuppe

\*\*\*

Bunt gemischter Blattsalat

\*\*\*

Kalbsbraten an Thymianjus  
Kartoffelkroketten  
Saisonales Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes saisonales Parfait garniert mit Früchten

### **Menu 11: CHF. 57.-/Person**

Blätterteigschnecke mit Speck und Frischkäse  
Begleitet von Blattsalaten

\*\*\*

Nudeln mit Burgundertrüffel aus der Region

\*\*\*

Rinds-Entrecôte am Stück gebraten  
An Weinhändlersauce  
Kartoffelkroketten  
Saisonales Gemüse

\*\*\*

Seisler Dessertvariation

### **Menu 12: CHF. 49.-/Person**

Geräuchertes Glaterenbach-Forellenfilet  
Mit Biresaassa-Dip und Nüsslisalat

\*\*\*

Gebratenes Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
Butternudeln  
Saisonales Gemüse

\*\*\*

Sorbetteller mit Früchten garniert

### **Menu 13: CHF. 46.-/Person**

Trockenfleisch und Hobelkäse  
Begleitet von Nüsslisalat

\*\*\*

Mariniertes Schweinsfilet im Speckmantel  
An Salbeijus  
Safranrisotto  
Saisongemüse

\*\*\*

Orangenmousse mit Schokoladenbrownie

### **Menu 14: CHF. 57.-/Person**

Pilzcremesuppe

\*\*\*

Hausgemachte Fiorelle an Käserahmsauce

\*\*\*

Kalbs-Karree am Stück gebraten  
An Biresaassa-Schaum

Kartoffelgratin

Saisongemüse

\*\*\*

Schwarz-weisses Schokoladenküchlein  
Mit Vanilleglace und Fruchtsalat

### **Menu 15: CHF. 68.-/Person**

Nüsslisalat mit Honig-Speck  
Ei & Croutons

\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten

Berner Sauce

Pommes Frites

Saisonales Gemüse

\*\*\*

Toblerone-Schokoladenmousse mit Orangensalat  
Meringue aus der Region mit Greyerzer Nidla

Preise in Schweizer Franken inklusive 8% MWST.  
Alle Produkte aus der Region oder der Schweiz