

Bankette / Anlässe / Festessen

Unser Ziel ist es, Ihnen, lieber Gast, einen unvergesslichen, gemütlichen Anlass, ein schönes und festliches Bankett zu ermöglichen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Restaurant Riet. Herzlichen Dank dafür!
Unsere grosse Erfahrung und unser eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Was macht das Restaurant Riet aus?

- Positive Menschen, Herzlichkeit, Harmonie, Offenheit
- Sonderwünsche / Ja-Philosophie
- Familienbetrieb mit grosser Erfahrung und Innovationsgut
- Gute Lage, Parkplatz
- Schönes Ambiente in unseren neu renovierten Räumlichkeiten

Zu feierlichen Anlässen oder wichtigen Geschäftsessen das richtige Menü zu finden, alle Geschmäcker zu treffen und etwas Besonderes servieren zu lassen stellt für jeden Gastgeber eine Herausforderung dar.

Deshalb haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten eine Auswahl an Gerichten und Menüs zusammengestellt. Unsere Vorschläge dienen als Anregung für die Gestaltung Ihres Menüs. Die einzelnen Vorspeisen und Hauptgerichte lassen sich beliebig zusammenstellen und/oder bestehende Menüs um einzelne Gänge verkürzen

Ob Sie nun Ihr Menü individuell gestalten, ein ganz spezielles Menü suchen oder auch Ihre eigenen Ideen und persönlichen Wünsche umsetzen möchten, wir stehen Ihnen bei allen Fragen jederzeit gerne zur Seite.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menu Besprechung – persönlich oder per Mail.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste im Restaurant Riet begrüßen zu dürfen.

Bankettinformationen:

- Probeessen:** Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen () zu organisieren. Raten jedoch aus folgenden Gründen davon ab: Nicht alle Gerichte aus den Vorschlägen können wir für 2 oder 4 Personen zubereiten. Weiter ist es uns nicht möglich, bei einem Anlass mit 20 oder mehr Gästen die Speisen gleich anzurichten wie für 2 oder 4 Personen. Daher empfehlen wir Ihnen, dass Sie sich von unseren Leistungen mit einem Besuch in unserem à la carte-Restaurant überzeugen.
- Die Wahl des richtigen Raumes:**
Unser Restaurant ist in 4 Räume unterteilt, optimal für folgende Personenzahlen:
- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| Restaurant vorne: | Platzangebot für ca. 35 – 40 Personen |
| Saal: | Platzangebot für 60 Personen |
| Kaminzimmer: | Platzangebot für ca. 25-30 Personen |
| Gartenzimmer: | Platzangebot für ca. 25-30 Personen |
| Terrasse: | Apero für ca. 60 Personen |
- Bestuhlung:** Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.
- Tischdekoration:** Damit Ihr Anlass noch festlicher wirkt, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen und Budget gestaltete Blumendekoration. Kerzen und Tischwäsche "Sekt" stellen wir Ihnen gerne für Ihren Anlass zur Verfügung.
- Personenzahl:** Die von Ihnen spätestens 1 Tag vor dem Anlass gemeldete Personenzahl dient als Grundlage für die minimale Rechnungstellung.
- Verlängerung:** Nach 02.00 Uhr verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde zusätzlich CHF 25.00. Die Anzahl der anwesenden Mitarbeiter hängt vom Anlass ab.
- Zapfengeld:** Pro Flasche 75 cl verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00. Wir bitten Sie die Weine direkt nach dem Anlass wieder mitzunehmen.
- Süssspeisen:** Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 5.50.
- Zahlungsbedingungen:** Ist die Zahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie den Kassabeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen. Der Betrag ist sofort mittels Einzahlungsschein zu begleichen.
Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: Post Card und Ec-Direct
- Geschäftsbedingungen:** Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Wir verrechnen folgende Kosten:
0-14Tage vorher 90% der bestätigten Leistung x Personenanzahl

Apéritif

Gutenberg Apéritif

Saphira „Runder Bühel“ pro Person CHF 29.00
1 Käseküchlein, 1 Canapé Triangel, 1 Blätterteigpastetchen

Riet Apéritif

1 Glas Cala Silente, Sandati, Sardinien pro Person CHF 24.00
Mineralwasser, Orangensaft
Rohschinken, Käsewürfel, Gemüsedips mit 3 Saucen

Balzner Apéritif

Soave Classico, Gini, Veveto pro Person CHF 28.00
Mineralwasser, Orangensaft
1 Käseküchlein, Schinkengipfeli, Blätterteiggebäck

Liechtensteiner Apéritif

Sauvignon Blanc, Huber, Burgenland pro Person CHF 28.00
Mineralwasser, Orangensaft
Canapés, Blätterteigpastetchen, Minipizza, Käseküchlein
Tomaten-Mozzarellaspiesschen, Tortillas, marinierte Oliven
und Gemüsedipps mit drei verschiedenen Saucen

Zusätzlich mit Fleischspiesschen pro Person CHF 40.00

Mini-Canapés pro Stück

Rindstartar, Rohschinken, Roastbeef, Rauchlachs CHF 3.00

Ei, Thon, Käse CHF 2.80

Mini-Sandwich-Brötchen pro Stück

Schinken, Käse, Salami, Eimousse CHF 3.20

Roastbeef, Rohschinken, Brie CHF 3.70

Mini-Blätterteig-Pastetli pro Stück

Schinken, Thon, Roquefort-Käse, Gemüsecurry CHF 2.50

Auf dem Löffel oder im Töpfchen pro Stück

Lachstartar, Krevette mit Chili CHF 3.20

Champignons gefüllt, Melone mit Rohschinken CHF 2.80

In der Schale pro Schale

Gemüse Dips mit Curry-, Cocktail- und Tartarsauce CHF 14.00

Marinierte Oliven (150 gr) CHF 12.00

Aus dem Ofen pro Stück

Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizza CHF 2.00

Blätterteigspeckrollen CHF 2.00

Blätterteiggebäck pro Person CHF 5.50

Am Spiesschen pro Stück

Poulet, Schwein CHF 3.50

Rind, Lamm CHF 4.00

Seeteufel, Lachs, Black Tiger CHF 4.00

Sämtliche Spiesschen werden mit Peperoni, Zwiebel- und
Dippsaucen (Curry-, Cocktail- und Tartarsauce) serviert.

Diverse Köstlichkeiten pro Stück

Tomaten-Mozzarellaspiesschen CHF 1.80

Frühlingsrolle vegetarisch CHF 2.20

Grissini mit Rohschinken umwickelt (5 Stück) CHF 8.00

Hackfleischbällchen CHF 8.50
pro 5 Stück

Pain Surprise pro Etage

Ein Pain hat immer 5 Etagen. 1 Etage hat 6 Triangel.

Nach Wunsch gefüllt mit:

Schinken CHF 8.00

Salami CHF 8.00

Rohschinken CHF 10.00

Thunfischmousse CHF 8.00

Rauchlachs CHF 10.00

Eiermousse CHF 8.00

Käse CHF 8.00

Cantadou mit Kräutern CHF 8.00

½ Meter Brot pro Stück CHF 65.00

Nach Wunsch gefüllt mit:

Schinken

Rauchlachs

Salami

Eiermousse

Rohschinken

Käse

Thunfischmousse

Cantadou mit Kräutern

Grosser Laugenbrezel

pro Stück CHF 75.00

Nach Wunsch gefüllt mit:

Schinken

Rauchlachs

Salami

Eiermousse

Rohschinken

Käse

Thunfischmousse

Cantadou mit Kräutern

Knabber-Leckereien

pro Person

Paprika Chips, Taco-Chips

CHF 3.00

Mandeln gesalzen und Paprika

CHF 4.00

Pikante Cashewkerne, Salznüsschen