



V
HOTEL VICTORIA

Bankette & Feiern



APERCO COCKTAIL ab 15 Personen

Grissini, Bündnerfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Laugenbrötli (Salami, Beinschinken, Käse), Bruschetta mit Tomaten und Kräutern, Tartelette mit Kräuterfrischkäse, Frühlingssrollen, gebackene Krevetten mit Tatarensauce, Albondigas, Antipastispiesschen, Appenzeller Käseküchlein, Basler Rauchwurstli im Blätterteig, Crostinis, Nachos mit Dip

CHF

6 Einheiten pro Person	24.00
------------------------	-------

8 Einheiten pro Person	32.00
------------------------	-------

10 Einheiten pro Person	40.00
-------------------------	-------



Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Aperero

	CHF Pro Flasche
Prosecco di Conegliano Extra Dry <i>Carpenè Malvolti, Conegliano, Italien</i>	63.00
Mauler Cordon Or Brut <i>Mauler & Cie SA, Môtiers, Schweiz</i>	59.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione, Italien</i>	41.00
Tempranillo DO "T-Sanzo" <i>Rodriguez Sanzo S.L., Valladolid, Spanien</i>	43.00

APERÒ À LA CARTE

KALT

	CHF	
Rohschinken (50g)	5.50	pro Portion
Bündnerfleisch (40g)	5.50	pro Portion
Hobelkäse (50g)	5.50	pro Portion
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern	3.50	pro Stück
Antipastispiesschen mit Gemüse	5.00	pro Stück
Grissini (40g)	3.00	pro Portion
Oliven	3.50	pro Portion
Nachos mit Dip (40g)	3.50	pro Portion
Tomaten-Mozzarellasticks	4.50	3 Stück

Gefüllte Laugenbrötchen

Salami, Beinschinken, Käse	4.50	pro Stück
Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Lachs	5.50	pro Stück

Gefülltes Partybrot (36 Einheiten)

Käse, Schinken	80.00	pro Brot
Rauchlachs, Rohschinken	95.00	pro Brot

Im Glas serviert

Cremesuppe der Saison	4.00	pro Glas
Krevettencocktail	6.00	pro Glas
Karotten-Orangen-Salat	4.00	pro Glas

WARM

	CHF	
Basler Rauchwurstli im Blätterteig	8.00	6 Stück
Schinkengipfeli	3.50	pro Stück
Flammkuchen	16.00	8 Stück
Appenzeller Käseküchlein (50 g)	4.00	pro Stück
Albondigas mit Tomaten und Chili	3.50	pro Stück
Gebackene Krevetten mit Tatarensauce	3.50	pro Stück
Jalapeños	3.50	pro Stück
Frühlingsrollen	2.50	pro Stück
Arancini (50g)	4.50	2 Stück

SÜSS

	CHF	
Plundergebäck	3.50	pro Stück
Früchtespiess	4.50	pro Stück
Mini-Pâtisserie gemischt	3.50	pro Stück
Mini-Creme-Brûlée	4.50	pro Stück

Im Glas serviert

Panna Cotta mit Erdbeer coulis	5.00	pro Glas
Fruchtsalat	5.00	pro Glas
Toblerone-Schokoladenmousse weiss oder dunkel	5.00	pro Glas

FRÜHLINGS-MENÜS

(März, April, Mai)

MENÜ 1

Frühlingsalat mit Frischkäsebällchen an Bärlauchvinaigrette

Filetmedaillons vom Weideschwein gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Grüner Spargel

Rhabarbertarte und Erdbeerglace

3 Gang zu CHF 53.00

MENÜ 2

Lachscarpaccio mit sauren Linsen & Sprossensalat

Spargelcremesuppe mit Pinienkernen

Emmentaler Kalbsteak mit Sauce Hollandaise
Frühkartoffeln mit Rosmarin
Weisser Spargel

Marinierte Erdbeeren mit Moscato-d'Asti-Parfait

4 Gang zu CHF 71.00

3 Gang zu CHF 66.00
(ohne Suppe)

SOMMER-MENÜS

(Juni, Juli, August)

MENÜ 1

Rucolasalat mit Bresaola, Parmesan und Balsamico

Bio-Lachstranche mit Eierschwämmli
Rosmarinpolenta
Brokkoliröschen

Buttermilchgelee mit Beeren der Saison

3 Gang zu CHF 51.00

MENÜ 2

Sommersalat mit Melone, Avocado und Granatapfelkernen

Gurkenkaltschale mit Rauchlachsstreifen

Rindshuftsteak an Portweinjus
Rosmarinkartoffeln
Grilliertem Gemüse

Millefeuille von Erdbeeren

4 Gang zu CHF 68.00

3 Gang zu CHF 61.00
(ohne Suppe)

HERBST-MENÜS

(September, Oktober, November)

MENÜ 1

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und rosa Krevetten

Kalbsgeschnetztes mit Waldpilzen
Butterrösti
Zweierlei Karotten

Läckerliparfait mit warmen Kirschen

3 Gang zu CHF 52.00

MENÜ 2

Steinpilzquadrone mit Trauben und Nüssen

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Hirschentrecôte mit Preiselbeeren
Schupfnudeln
Rotkraut mit glasierten Marroni

Schokoladentarte mit Portweifeige

4 Gang zu CHF 79.00

3 Gang zu CHF 72.00
(ohne Suppe)

WINTER-MENÜS

(Dezember, Januar, Februar)

MENÜ 1

Randencarpaccio mit Ziegenkäse und Pinienkernen

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce und Kräutercroutons
Rosmarin-Kartoffelpüree
Saisongemüse

Duo vom Tobleronemousse

3 Gang zu CHF 54.00

MENÜ 2

Nüsslisalat mit sautierten Lachswürfeln und Himbeeressig

Meerrettichsuppe

Rindsfilet am Stück gebraten an milder Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Tarte Tatin mit Vanilleglace

4 Gang zu CHF 81.00

3 Gang zu CHF 76.00
(ohne Suppe)

GOURMET-MENÜ

Lauwarme Wachtelbrüstchen mit Artischocken & marinierten Randen mit Wasabi

Kresseschaumsuppe mit knusprigen Kalbsmilkenwürfel

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Timbale von der Jakobsmuschel an Mandelcreme

Zitronensorbet

Irisches Angus-Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinbittersauce
Kartoffel-Selleriepüree und jungem Gemüse

Getrüffelter Brie de Meaux mit Traubenchutney und hausgemachtem Früchtebrot

Mango-Passionsfruchtmarquise und Mousse von der Kokosnuss

7 Gang zu CHF 135.00

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

CHF
pro Flasche

Perroy Grand Cru "Cuvée 48" <i>Caves de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle</i>	Schweiz	39.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione</i>	Italien	41.00
L'Hospitalet <i>G. Bertrand, Narbonne</i>	Frankreich	45.00
Verdejo Tamaral DO <i>Bodegas y Vinedos Tamaral, Rueda</i>	Spanien	41.00

Rosewein

Santa Cristina Rosato Toscana IGT <i>Antinori, Toscana</i>	Italien	39.00
---	---------	-------

Rotwein

Wintersinger Pinot Noir <i>Siebe Dupf Kellerei, Liestal</i>	Schweiz	47.00
Barbera d'Asti "Superiore" DOCG <i>Bersano S.p.A., Nizza Monferrato</i>	Italien	56.00
L'Hospitalet <i>G. Bertrand, Narbonne</i>	Frankreich	47.00
Tempranillo DO "T-Sanzo" <i>Rodriguez Sanzo S.L., Valladolid</i>	Spanien	43.00

All Inclusive Package

CLASSIC **AB 20 PERSONEN**

Apero

Prosecco
Arneis DOCG "Margherita"
Mineralwasser, Orangensaft
Chips, Nüssli

Menü

Suppe oder Salat der Saison

Maispouardenbrust an Rosmarin-Honigsauce
Tagliatelle
Zweierlei glasierte Karotten

Creme brulée mit saisonalen Früchten

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein
Arneis DOCG "Margherita", Italien

Rotwein
Primitivo Salento "Vecchia Torre" IGT, Italien

Weine nach Verfügbarkeit.
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

CHF 68.00 pro Person
Dieses Angebot ist 3 Stunden gültig

All Inclusive Package

HELVETIA **AB 20 PERSONEN**

Apero

Prosecco
Perroy Grand Cru "Cuvée 48"
Mineralwasser, Orangensaft
Chips, Nüssli

Menü

Suppe oder Salat der Saison

Kalbsbraten an milder Pfeffersauce
Rosmarinkartoffeln
Ratatouille

Duo von Toblerone Schokoladenmousse

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Perroy Grand Cru "Cuvée 48", Schweiz

Rotwein

Wintersinger Pinot Noir, Schweiz

Weine nach Verfügbarkeit.
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

CHF 78.00 pro Person
Dieses Angebot ist 4 Stunden gültig.

All Inclusive Package

RUSTICO **AB 30 PERSONEN**

Apero

Prosecco
Riesling d'Alsace AOC
Mineralwasser, Orangensaft
Chips, Nüssli

Buffet

Tomatencremesuppe (am Tisch serviert)

Bündnerfleisch, Rohschinken und Coppa
geräucherte Forelle und Lachs mit Meerrettichschaum
kaltes Roastbeef mit Sauce Tatar
diverse Rohkost- und Blattsalate

Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce, mariniertes Schweinsbraten
Zanderknusperli mit Sauce Tatar
Bratkartoffeln, Kräuterreis, Saisongemüse

Käseplatte, Früchtekorb

Dessertbuffet

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein
Riesling d'Alsace AOC, Frankreich

Rotwein
Cuvée Rouge l'Hospitalet IGP, Frankreich

Weine nach Verfügbarkeit.
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

CHF 88.00 pro Person
Dieses Angebot ist 4 Stunden gültig.

All Inclusive Package

VICTORIA AB 20 PERSONEN

Apero

Prosecco
Verdejo Tamaral DO
Mineralwasser, Orangensaft
Chips, Nüssli

Menü

Lachstatar mit Noilly-Prat-Sauce
Saisonsalate, Brioche

Suppe nach Jahreszeit

Gebratener Rindsrücken am Stück mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten
Saisongemüse

Duo vom Tobleronemousse

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Verdejo Tamaral DO, Spanien

Rotwein

Tempranillo T Sanzo DO, Spanien

Weine nach Verfügbarkeit.
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

CHF 98.00 pro Person
Dieses Angebot ist 5 Stunden gültig.

All Inclusive Package

BELLA ITALIA **AB 30 PERSONEN**

Apero

Prosecco
Villa Antinori Toscana Bianco IGT
Mineralwasser, Orangensaft
Chips, Nüssli

Buffet

Steinpilzsuppe (am Tisch serviert)

Salatbuffet

Coppa, Salami, Rindfleisch-Carpaccio, Rauchfischplatte, Krevettencocktail,
Tomatensalat mit Mozzarella, grillierte Auberginen,
Peperoni, schwarze und grüne Oliven, grüne Sauce, Pesto, Knoblauchmayonnaise

Risotto Mailänder Art
Penne Amatriciana
Saltimbocca Römer Art
Rindsschmorbraten mit Barolo
Bratkartoffeln, Saisongemüse

Käseplatte, Früchtekorb

Dessertbuffet

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Villa Antinori Toscana Bianco IGT, Italien

Rotwein

Primitivo del Salento IGT, Italien

Weine nach Verfügbarkeit.
Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.
Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

CHF 118.00 pro Person
Dieses Angebot ist 5 Stunden gültig.

All Inclusive Package

ROYAL **AB 20 PERSONEN**

Apero

Chardonnay Koonunga Hill, Prosecco
Mineralwasser, Orangensaft
Chips, Nüssli

Menü

Saisonsalat mit zweierlei Bruschetta

Suppe nach Jahreszeit

Gebratenes Zanderfilet auf Rosmarinpolenta und Salsa Verde

Rindsfiletmedaillon mit frischem Meerrettich
Mascarponerisotto
Saisongemüse

Kiwicarpaccio mit Quarkmousse und Beeren

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Chardonnay Koonunga Hill, Penfolds, Australien

Rotwein

Shiraz/Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill, Penfolds, Australien

Weine nach Verfügbarkeit.

Die Weinauswahl kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden.

Bei höherwertigen Weinen mit Aufpreis.

CHF 135.00 pro Person
Dieses Angebot ist 6 Stunden gültig.