

Bankett- Dokumentation



Stand 2024



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Hans & Heidi

Sie planen einen Anlass? Wir sind Ihr kompetenter Partner für gelungene Feste.

Mit viel Herz und Engagement unterstützen wir Sie bei der Planung, Organisation und Umsetzung Ihres Anlasses und tragen Sorge, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wichtig sind eine rechtzeitige Reservation und Planung. In einem persönlichen Gespräch können wir Ihre Wünsche und deren Umsetzung besprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

HANS & HEIDI

Sandra Schneider / Leiterin Gastronomie

Christoph Emmenegger / Leiter Restauration und Anlässe

Fabrice Horat / Küchenchef

056 619 51 11

sieundwir@hansundheidi.ch

Qualität

Wir arbeiten mit Frischprodukten, berücksichtigen regionale Lieferanten und planen unsere Angebote nach saisonalen Gegebenheiten.

Wir zeigen Transparenz und Ehrlichkeit mit unseren Produkten und Speisen.

Darauf sind wir stolz

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Allergien

Gerne berücksichtigen Wünsche für Allergiker, einfach bei der Menübesprechung erwähnen und wir finden das Richtige für jeden Geschmack.

Bankettangebot

Auf den folgenden Seiten finden Sie Ideen für Ihre Menüzusammenstellung. Dazu haben wir auch ein paar Menüformeln zu verschiedenen Budgets für Sie zusammengestellt. Die Preise sind kalkuliert für Anlässe ab 10 Personen. Für Kinder bis 11 Jahre, verrechnen wir den halben Preis des vorbestellten Menüs der Erwachsenen oder Sie können ein spezielles, angepasstes Kindermenü vorbestellen.

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Apéritif:

Nüsse:

Hausgemachte Nussmischung mit Dörrfrüchten	p.P.	CHF 3.50
Hausgemachtes Gewürz-Popcorn	p.P.	CHF 2.50

Canapés:

Rindstatar	Stk.	CHF 4.00
Lachstatar	Stk.	CHF 4.00
Rauchlachs	Stk.	CHF 4.00
Bündnerfleisch	Stk.	CHF 4.00
Rohschinken	Stk.	CHF 4.00
Brie	Stk.	CHF 4.00
Greyerzer	Stk.	CHF 3.50
Hinterschinken	Stk.	CHF 3.50
Salami	Stk.	CHF 3.50
Eiermasse	Stk.	CHF 3.50
Thon-Mousse	Stk.	CHF 3.50

Bruschetta:

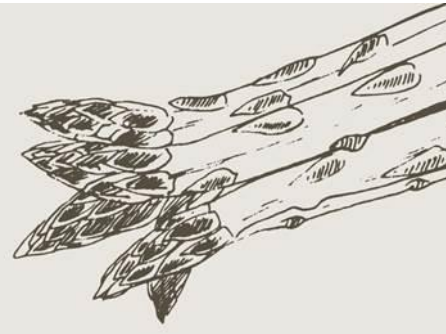
mit Tomatenwürfel	Stk.	CHF 3.50
mit Oliven-Tapenade	Stk.	CHF 3.50

Apero Häppchen:

Oliven und Parmesan <i>(Vegetarisch)</i>	p.P.	CHF 4.50
Gemüesticks mit Dip <i>(Vegetarisch)</i>	p.P.	CHF 4.00
Grissini im Rohschinkenmantel	Stk.	CHF 4.00
Rauchlachsroulade	Stk.	CHF 4.00
Gemüsetatar mit getrockneten Tomaten <i>(Vegan)</i>	Stk.	CHF 4.00
Tomaten-Mozzarella Salat im Glas <i>(Vegetarisch)</i>	Stk.	CHF 3.50
Geräucherter Tofu auf Pumpernickel <i>(Vegan)</i>	Stk.	CHF 3.50
Mini-Tartelette mit Frischkäse <i>(Vegetarisch)</i>	Stk.	CHF 3.00

HANS & HEIDI

Einfach besser essen.



Suppen im Weck-Gläsli (1 dl):

Weissweinsuppe	CHF 3.50
Spargelsuppe (saisonal)	CHF 3.20
Bünztaler Rüebli-suppe	CHF 3.00
Gazpacho Kaltschale (saisonal)	CHF 3.00
Kürbissuppe (saisonal)	CHF 3.00

Warme Häppchen:

Poulet-Satay-Spiesschen	Stk.	CHF 4.00
Mini Meatballs mit Dipsauce	Stk.	CHF 3.50
Schinkengipfeli	Stk.	CHF 3.50
Mini Quiche-Lorraine	Stk.	CHF 3.50
Mini Frühlingsrollen	Stk.	CHF 3.00
Pizzaschnecken	Stk.	CHF 3.00

Flammkuchen

(Ein Flammkuchen für ca. fünf Personen)

«Asia» mit Poulet, Zwiebeln, Gemüse, Sweet Chili	CHF 18.00
«Asia Deluxe» mit Crevetten, Zwiebeln, Gemüse, Sweet Chili	CHF 18.00
«Classic» mit Speck, Zwiebeln und Käse	CHF 16.00
«Vegetarisch» mit Zwiebeln und frischem Marktgemüse	CHF 16.00



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Arrangement ab 30 Personen



Hans & Heidi Apéro «Classic» (5 Stk. p.P.)

CHF 23.00

Schinkengipfeli
Mini Chäschuechli
Gemüsesticks mit Dip
Grissini im Rohschinkenmantel
Canapés mit Rindstatar und Rauchlachs

Hans & Heidi Apéro «Medium» (7 Stk. p.P.)

CHF 29.00

Rüebli-Ingwer-Kokossuppe
Meatballs mit Dip
Mini Chäschuechli
Blätterteigstange im Rohschinkenmantel
Bruschetta mit Tomatenwürfel
Tartelette mit Frischkäse
Tomaten-Mozzarella-Salat im Gläsli
Canapée mit Rindstatar und Rauchlachs

Hans & Heidi Apéro «Riche» (10 Sk. p.P.)

CHF 47.00

Bruschetta mit Tomatenwürfel
Canapée mit Rindstatar, Lachs und Ei
Gemüsetatar mit getrockneten Tomaten
Tomaten-Mozzarella Spiesschen
Schinkengipfeli
Mini Quiche-Lorraine
Weissweinsuppe
Flammkuchen classic und vegetarisch
Gehacktes mit Hörnli
Schoggimousse im Gläsli
Gebrannte Creme im Gläsli
Linzertorten Würfel



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Einzelne Menükompositionen

Suppen

Wohler Rahmsuppe mit Gemüse und Tessiner Rohschinken	CHF 10.00
Riesling-Silvaner Weinsuppe	CHF 10.00
Süsskartoffelsuppe mit Rohschinken-Chip	CHF 10.00
Bünztaler Rüebli-suppe	CHF 9.00
Spargelsuppe mit Vanille (saisonal)	CHF 9.00
Gazpacho Kaltschale (saisonal)	CHF 9.00
Kürbissuppe (saisonal)	CHF 9.00

Salate

Salatbuffet «mediterran» (fünf gemischte Salate, Tomaten-Mozzarella, Antipasti Gemüse, Oliven und Parmesan dazu zwei Blattsalate und zwei Saucen)	CHF 22.00
Salatbuffet (fünf gemischte Salate, zwei Blattsalate)	CHF 18.00
Bunter gemischter Salat	CHF 12.00
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und sautierten Pilzen	CHF 12.00
Blattsalate mit gerösteten Kernen	CHF 9.00

Hauptgang Vegetarisch

Tofu-Nuss-Hackbraten an Champignonsauce mit Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse	CHF 29.00
Rotes oder grünes Thaicurry mit knackigem Gemüse geräuchertem Tofu und Jasminreis	CHF 28.00
Crêpes-Roulade gefüllt mit Ricotta und Spinat an Weissweinsauce mit getrockneten Tomaten	CHF 28.00

Hauptgerichte vom Schwein:

Rosa gebratenes Schweinsfilet an Calvadosauce mit Apfelwürfelchen	CHF 42.00
Zartes Schweinskaree mit grüner Pfeffersauce	CHF 38.00
Aargauer Braten vom Hals gespickt mit Zwetschgen serviert mit kräftigem Rosmarinjus	CHF 31.00
Schweinsgeschnetztes «Zürcher Art»	CHF 29.00

Hauptgerichte vom Rind:

Rindsfilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce	CHF 59.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise	CHF 53.00
Rindsschmorbraten mit Rotweinjus	CHF 39.00
Rindsgeschnetztes an mediterraner Sauce mit Gemüsewürfel und Oliven	CHF 34.00

Hauptgerichte vom Kalb:

Kalbskarree am Stück gebraten mit Morchelsauce	CHF 59.00
Zarter Kalbsschulterbraten an Portweinjus	CHF 45.00
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art»	CHF 45.00
Kalbshacktätschli an Champignonsauce	CHF 34.00

Hauptgerichte vom Huhn:

Gefülltes Pouletbrüstchen mit Tomaten, Mozzarella und getrockneten Tomaten	CHF 35.00
Pouletgeschnetztes «Casimir»	CHF 29.00

Beilagen nach Wahl:

Reis, Nudeln, Kartoffelgratin, Pommes Duchesse, Spätzli

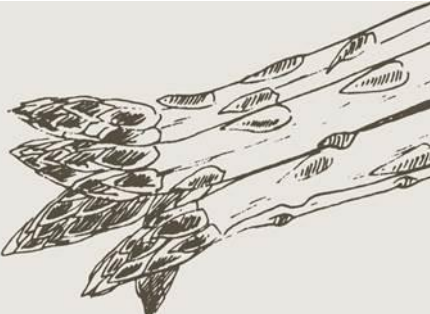
Zu jedem Hauptgang servieren wir saisonales Marktgemüse






HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Süssspeisen:



Nuss-Nougat Parfait mit Früchten	CHF 12.00
Zweifarbige Toblerone Mousse	CHF 12.00
Tiramisu (saisonal auch mit Erdbeeren)	CHF 11.00
Schoggimousse mit heller und dunkler Schokolade	CHF 10.00
Panna Cotta mit saisonalem Früchte Coulis	CHF 10.00
Buttermilch Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce	CHF 10.00
Gebrante Creme mit Mandelsplitter	CHF 10.00
Grosi`s Caramelköpfler	CHF 9.00
Süssmostcreme	CHF 9.00



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.

Empfehlung des Küchenchefs



Menü «Heidi»

Bunter Blattsalat mit hausgebeiztem Lachs an Dill-Senf Sauce

Süsskartoffelsuppe mit Rohschinken Chip

Roastbeef vom Rind mit Sauce Béarnaise

Pommes Williams und saisonales Gemüse

Dessertteller mit drei verschiedenen Köstlichkeiten

CHF 90.00

Menü «Hans»

Blattsalat mit Gemüsestreifen und sautierten Pilzen

Riesling-Silvaner Weinsuppe

mit Gemüsewürfel

Gefüllte Pouletbrust mit getrockneten Tomaten

und Mozzarella an Balsamicojus

Bandnudeln und saisonales Gemüse

Buttermilch Panna Cotta

mit saisonaler Früchtesauce

CHF 62.00

Menü «Aargau»

Bünztaler Rüebliuppe

Aargauer Braten vom Schweinshals gespickt mit Zwetschgen

dazu Rosmarinjus

Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Aargauer Süssmostcreme

CHF 49.00



HANS & HEIDI

Einfach besser essen.