



RESTAURANT  
PORTHOF

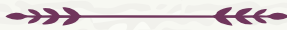


Porthof Bankett

# MENÜVORSCHLÄGE BANKETTE

Ob Geburtstagsfeier, Firmenevent, Leidmahl oder sonstiger Anlass – gern sorgen wir für das kulinarische Wohl Ihrer Gesellschaft mit 20 bis 60 Personen. Dafür haben wir verschiedene Vorschläge für die einzelnen Gänge vorbereitet, die Sie nach Belieben zu Ihrem Menü zusammenstellen können. Vielleicht überzeugt Sie auch eines unserer mediterranen Tavolata-Angebote zum Pauschalpreis. Und wenn Sie einen ganz bestimmten kulinarischen Wunsch haben, sprechen Sie uns gern darauf an.

Ich freue mich darauf, Sie und Ihre Gäste mit meinem Team kulinarisch zu verwöhnen.



**Michele Cariglia**  
Leiter Gastronomie



## VORSPEISEN



### **SALATBOUQUET**

mit Brotcroûtons

7.—

### **GEMISCHTER SALAT**

8.—

### **BÜFFELMOZZARELLA**

auf Tomaten-Gurken-Carpaccio und Balsamicotropfen

14.—

### **NÜSSLISALAT**

mit Ei

14.50

### **RICOTTA-DÖRRTOMATEN-MOUSSE**

auf Grillgemüse mit Zitronen-Vinaigrette

19.—

### **GEBRATENE TOFUWÜRFEL**

auf Orangen-Fenchel-Salat und gehobeltem Pecorino Romano

18.—

### **GEBRATENES THUNFISCHMEDAILLON**

in Zitronen-Pfeffer-Mantel auf Zucchetti-Couscous

26.—

### **LAUWARMES GEMÜSE-MILLEFEUILLE**

mit Himbeeren und Rucola

24.—

### **TATAR-VARIATION**

aus Rind, Rauchlachs und Gemüse

24.—

### **RINDSCARPACCIO**

mit karamellisierten Cherrytomaten und Parmesan-Chips

24.—



# SUPPEN

## **SELLERIECREMESUPPE**

mit Blätterteig-Wasabi-Grissini

11.—

## **KLARE OXTAILSUPPE**

10.—

## **LINSENSUPPE**

mit Speckstreifen und gegrilltem Brot

11.—

## **MINISTRONE**

11.—

## **TOMATENCREMESUPPE**

9.—



# TEIGWAREN UND RISOTTO

## **SAFRANRISOTTO**

im Parmesankräuter-Körbli

24.—

## **SPAGHETTI**

mit Datteltomaten, Peperoncini und geräucherten Speckstreifen

24.—

## **SPINATGNOCCHI**

an Salbeibutter auf Tomaten-Basilikum-Coulis

22.—

## **TAGLIATELLE**

mit frischen Steinpilzen (saisonal)

26.—

## **ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI**

mit gebratenen Crevetten

28.—



# VEGETARISCH

## GRIESS-ROSMARIN-SCHNITTE

mit karamellisierten Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

22.—

## ÜBERBACKENE SPINAT-RICOTTA-CRESELLE

19.—

## GEMÜSE-KICHERERBSEN-EINTOPF

mit Curry parfümiert und Basilikum-Bruschetta

20.—

## GEMÜSE-MILLEFEUILLE

mit Kartoffelperlen und gebratenen Pilzen  
an Himbeere-Wasabi-Vinaigrette

26.—



# FISCH

## FISCHVARIATION AN ZITRONEN-OLIVEN-VINAIGRETTE

mit Gemüse und Bratkartoffeln

42.—

## FELCHENFILET AN WEISSWEINSAUCE

mit Blattspinat und Salzkartoffeln

36.—

## GEBRATENES ZANDERFILET NORMANDIE

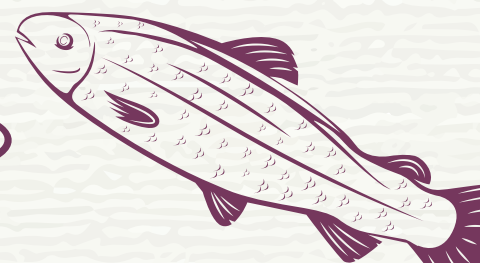
mit Gemüse und Kartoffel-Mousseline

38.—

## EGLIFILET

in Mandelkruste auf Zucchetti-Risotto und Portweinjus

43.—





## FLEISCH

### SCHWEINHALSBRATEN

an Rosmarinjus mit Gemüse und Kartoffelgratin  
**25.—**

### SCHWEINSCHNITZEL

an Zitronensauce mit Gemüse und Butternudeln  
**26.—**

### SCHWEINS-CORDON-BLEU

mit Gemüse und Pommes frites  
**28.—**

### SCHWEINSFILETMEDAILLON

an Calvadosauce mit Gemüse und Spätzli  
**35.—**

### MAISPOULARDENBRUST

im Kräutermantel auf Blattspinat und Kartoffelgratin  
**30.—**

### GEFÜLLTE POULETBRUST

nach mediterraner Art auf Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln  
**28.—**

### GEBRATENE POULETWÜRFEL

an Currysauce mit Gemüse und Reis  
**28.—**

### KALBSSCHNITZEL

an Marsalasaucе mit Gemüse und Parmesanrisotto  
**38.—**

### KALBSGESCHNETZELTES

nach Zürcher Art mit Rösti  
**39.—**

### KALBSSCHULTERBRATEN

an Rotweinjus mit Gemüse und Kartoffelgratin  
**36.—**

### KALBSKRONEBRATEN

an Kräuterjus mit Gemüse und Butternudeln  
**45.—**

### **RINDSSCHMORBRATEN**

an Merlotsauce mit Gemüse und Polenta

**36.—**

### **RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF**

mit Spätzli und Gemüse

**52.—**

### **RINDSGULASCH**

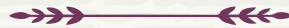
nach ungarischer Art mit Kartoffelstock und Gemüse

**33.—**

### **HACKBRATEN ENGADINER ART**

an Champignonsauce mit Gemüse und Butternudeln

**32.—**



Haben Sie andere Menüideen oder Fragen?  
Gern stellen wir das passende Bankettmenü bei einem Kaffee gemeinsam  
mit Ihnen zusammen.

**Auf bald im Restaurant Porthof, wir freuen uns auf Sie!**



# DESSERTKARTE



## GEBRANNTÉ CREME

9.—

## KARAMELKÖPFLI

mit Rahm

9.50

## ANANAS-CARPACCIO

mit Sauerrahmglace

13.50

## PANNA COTTA

auf saisonalem Früchtespiegel

11.50

## SCHOKOLADEN-MOUSSE IM DUETT

12.50

## PASSIONSFRUCHT-MOUSSE

auf Mango-Coulis

13.50

## SCHARFE SCHOKOLADE

mit Vanilleglace

14.—

## FRUCHTSALAT

mit Rahm

9.50

## LIMONCELLO-PARFAIT

11.50

## DESSERTBUFFET

18.— / Person



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.



# PORTHOF TAVOLATA – DIE MEDITERRANE GENUSSVIELFALT

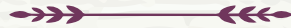
AB 20 PERSONEN

## VERSCHIEDENE FLEISCH- UND FISCHVARIANTEN mit Teigwaren und Gemüse, Käse und Wurst

Bitte erkundigen Sie sich nach unseren Spezialitäten und geben Sie uns Ihre Vorlieben bekannt.

Wir stellen die Tavolata gern nach Ihren Wünschen zusammen.

**70.— / pro Person**



## SPAGHETTI-PLAUSCH

### SALATBUFFET

#### SPAGHETTI MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN:

Carbonara, Basilikum-Pesto, Tomaten, Arrabbiata und Bolognese

**34.— / pro Person**



# DEKLARATION UND ALLGEMEINE BEDINGUNGEN FÜR BANKETTE

## 1. HERKUNFT FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL

Wir beziehen unser Fleisch und Geflügel, wenn nicht anders angegeben, vom regionalen Metzger in der Schweiz. Fisch und Krustentiere kaufen wir möglichst lokal ein, bei ausländischen Produzenten achten wir auf nachhaltige Bedingungen.

## 2. BANKETTZEITEN

Aufgrund des laufenden Betriebs tragen wir Bankette in der Regel in folgenden Zeitfenstern aus:

- mittags **11.00** bis **16.00 Uhr**
- abends **17.00** bis **23.30 Uhr**

Das Restaurant Porthof befindet sich in einer Seniorenresidenz, weshalb nach **22.00 Uhr** insbesondere auf der Terrasse eine angepasste Lautstärke erforderlich ist.

## 3. GÜLTIGKEIT BANKETTKARTE

Unsere Preise sind ausschliesslich bei Vorreservation und Auswahl von einem Menü plus einer vegetarischen Alternative für sämtliche Gäste zur Konsumation im Restaurant Porthof gültig.

## 4. ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

- Als Verrechnungsbasis gilt die uns bis max. 72 Stunden vor Bankettstart mitgeteilte Anzahl Gäste.
- Für Abendbankette gilt ein Konsumationsminimum von CHF 1'500.—
- Für selbst mitgebrachten Wein erheben wir eine Zapfengebühr in Höhe von CHF 20.— / pro 7.5 dl Flasche respektive CHF 15.— / pro 5 dl Flasche.



**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN  
GENUSSVOLLEN ANLASS UND FREUEN UNS  
AUF IHREN BESUCH!**





RESTAURANT  
**PORTHOF**

**Restaurant Porthof**  
Porthofstrasse 8A  
8645 Jona

055 224 33 77  
[info@restaurant-porthof.ch](mailto:info@restaurant-porthof.ch)  
[www.restaurant-porthof.ch](http://www.restaurant-porthof.ch)

