

Ein Fest im Hirschen....

unvergesslich schön!!



Hirschen

Eggiwil

Bankette

Im Hirschen Eggiwil - Wo denn sonst?!

Lieber Gast

Für Anlässe jeder Art, vom Apéro bis zum grossen Firmenfest. Die Räumlichkeiten im Hirschen Eggiwil bieten Platz für Gruppen von 10 bis 128 Gäste.

Bei uns finden Sie für jeden Anlass die passende Infrastruktur, die kulinarische Begleitung und natürlich einen persönlichen und herzlichen Service.

Ob ausgefallen, innovativ oder traditionell, Sie bestimmen was wir Ihnen bieten dürfen.

Vom Stehlunch bis zum Hochzeitsmenu sind all unsere bewährtesten Vorschläge aufgeführt.

Auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir gerne ein und können unsere Gerichte flexibel anpassen.

Wir sind gerne für Sie da und beraten Sie gerne persönlich.

Gastgeber-Familie Liechti und Team

Inhaltsverzeichnis



Apéro kalt	Seite	4
Apéro warm & Süden	Seite	5
Apéro Pauschale	Seite	6
Vorspeisen, Suppen & Salate	Seite	7-9
Hauptgerichte	Seite	10 -11
Buffetvariante	Seite	12
Desserts	Seite	13-14
AGB'S	Seite	15
Checkliste	Seite	16



Apéros - Kalt

„Einfach & Gut“

- Blätterteigstängeli mit Rohschinken umwickelt
- Verschiedene Pommes Chips
- Chili-Nachos mit Guacamole

CHF 6.50 pro Person

Spiessli-Parade auf Säulen

- Melonen-Speckspiessli
- Cherry-Tomaten mit Mozzarella
- Geräuchte Krevetten mit Avocado
- Gemüse und Feta

CHF 18.00 pro Person

Pro Person rechnen wir mit je zwei Stück der Apérohäppchen

Fleisch- und Käseplatte

Burehamme, Aufschnitt, Rohschinken,
hausgeräucher Rohesspeck, Mostbröckli,
Eggiwiler Salami

Verschiedener Käse aus der Region

CHF 25.00 pro Person

*Pro Person rechnen wir 150 gr. Fleisch- und Käseplatte ohne Zopf
(geeignet für längere Apérodauer)*



Apéros - Warm & Süden

Miniformat direkt aus dem Ofen

- Flammkuchen
- Käseküchlein
- Hausgemachter Nidle Kuchen mit Speck

CHF 14.50 pro Person

Pro Person rechnen wir mit je zwei Stück der Apérohäppchen

Typisch Emmental

- Berner Schlachtplatte am Spiessli
mit original Berner Frites, Sauerkraut und Dörrbohnen

CHF 14.50 pro Person

*Pro Person rechnen wir mit je zwei Stück der Spiessli
Und 220gr beilagen*

Aus dem Süden

- Focaccia
- Antipastigemüse und Feta
- Gemischte Oliven

CHF 10.50 pro Person

Pro Person rechnen wir mit je zwei Stück des Gebäcks und 80gr Zutaten



Apéro Pauschale

Der Pauschalpreis bezieht sich auf eine Aufenthaltsdauer von max. 2 Stunden und ist pro Person berechnet.

Alle Apéro-Pauschalen sind grosszügig kalkuliert.

Bitte beachten Sie jedoch, dass diese keine Mahlzeiten ersetzen.

Apéro-Pauschale zu CHF 43.– inklusive

Weisswein Fendant Mûr à Sec oder Johannisberg, Beides von der Ch. Bonvin SA, Wallis 50cl

Quellwasser mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft Granini

5 verschiedene Apérohäppchen Ihrer Wahl
oder
unser Apéro Klassiker, die Fleisch- und Käseplatte



Verschiedene Salate

Auf dem Buffet oder dem Teller präsentiert

Assortiert

- Karottensalat mit Orangenfilets
- Selleriesalat mit Apfel und Baumnüssen
- Kartoffelsalat nach altem Rezept
- Gurkensalat mit Fetakäse und Oregano
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella
- Maissalat mit Peperoniwürfeln
- Randensalat

Die Auswahl unterliegt dem saisonalen Angebot

Blattsalate

- Kopfsalat
- Eisbergsalat
- Salanova
- Nüssler
- Ruccolasalat

Zusammengesetzte Salate

- Siedfleischsalat
- Poulet-Currysalat
- Wurstsalat
- Glasnudelsalat mit gebratenem Schweinefleisch
- Pastasalat mit Gemüse
- Bohnensalat mit Speck

Salatsaucen zur Auswahl:
French-Dressing, Italienne-Dressing und Hausdressing

Preis pro Person CHF 17.50

Pro Person rechnen wir am Buffet mit 300 gr.(ca. 7 Salate) und serviert 170gr Salat

Alle Salate werden standartmässig mit gehackten Eiern, Zwiebeln, Kerne und Brotwürfeln aus garniert



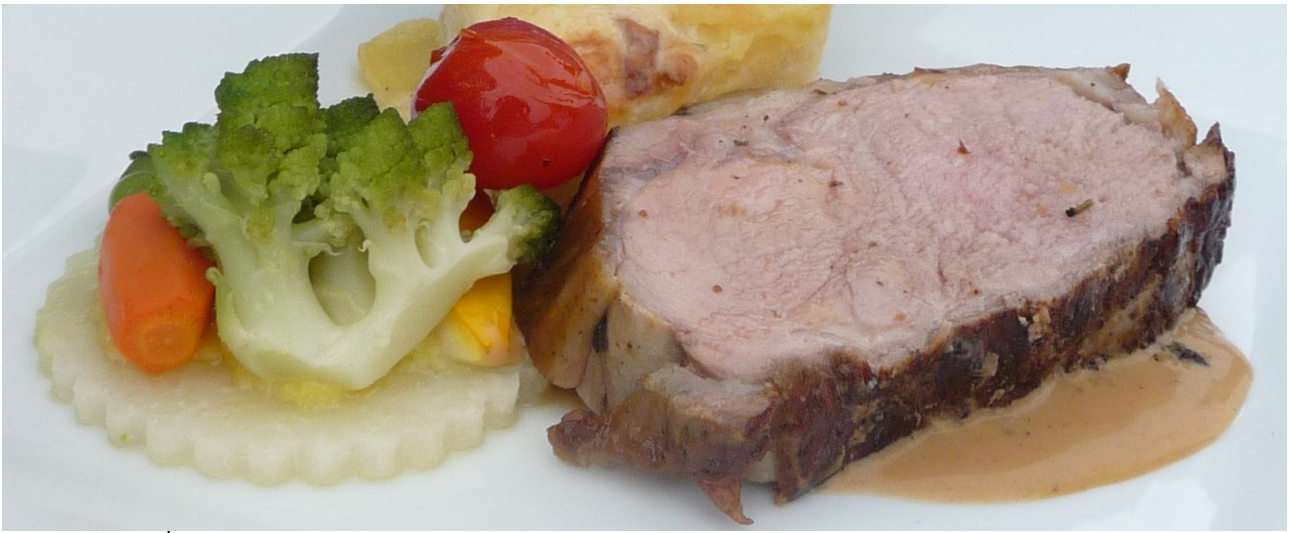
Kalte Vorspeisen

Geräucherter Alaskawildlachs von Gugger Sami mit einem Salatbukett Meerrettichschaum und einem Grissini-Chips	CHF 22.00
Caesarsalat mit knusprigen Speckstreifen und Parmesanstreifen	CHF 14.00
Hausterrine mit Waldorfsalat und Senfschaum-Sauce	CHF 15.50
Schangnauer Büffelmozzarella mit Schweizer Tomaten und saisonale Blattsalate an Basilikumdressing	CHF 13.50
Vorspeiseteller Emmental Hegenloch-Bergkäse, Rämigummer-Mutschli, Rauchsalami, hausgeräucherter Speck, Burehamme und Mixed Pickels	CHF 17.50



Warme Vorspeisen & Suppen

Steinpilzravioli an Dörrtomatensauce auf Wirsingbeet	CHF 13.50
Blätterteigkissen mit Pilzragoût und verschiedenen Sprossen	CHF 13.50
Rindskraftbrühe mit Sherry und Flädli	CHF 10.00
Erbsmuessuppe mit Gnagi	CHF 9.00
Saisonale Suppe	CHF 8.50



Haupt - Gerichte

Poulet-, Schwein- und Kalbsbraten an Kräuterjus	250gr	CHF 36.00
Eggiwiler Geschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce <i>(Schwein-, Kalb- und Rindfilet)</i>	140gr	CHF 41.50
Niedergegarters Kalbskarre an Morchelsauce	180 gr	CHF 48.00
Rindsschmorbraten Burgunder Art	200 gr	CHF 36.50
Rindfilet an Sauce Béarnaise	180 gr	CHF 53.50
Lammnierstück mit Portweinjus	180 gr	CHF 39.00

Beilagen

(bereits im Preis inbegriffen, ebenso der Nachservice)

Hausgemachte Spätzli, Kreolischer Trockenreis,
Kartoffelgratin, Risotto, Bratkartoffeln, Nudeln,
Pommes Frites, Kartoffelpüree

Marktgemüse in Zusammenstellung und Zubereitung nach
Ihrem Wunsch .



Haupt - Gerichte

*Unsere
Klassiker*

Berner Schlachtplatte 300 gr Fleisch pro Person
Siedfleisch, Markbein, geräuchte Rindszunge, Rippli, Speck,
Sahlenweidliwürste, Gotthelfwurst und Zungenwurst
mit grobkörnigem Senf
Salzkartoffeln, Dörrbohnen und Sauerkraut

CHF 41.00

„**Les Trois Filets**“ 180 gr Fleisch pro Person

1. Service Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und saisonale Gemüse garnitur
2. Service Kalbsfilet an Waldpilzsacue
Spätzli und saisonale Gemüse garnitur
3. Service Schweinsfilet mit Café de Paris-Butter
Trockenreis und saisonale Gemüse garnitur

Alle Service mit verschiedenen Gemüsevarianten

CHF 59.00



Die Buffet – Variante

*Nicht
noch
lange
Überlegen*

Vorspeisenbuffet

Lachs Bellvue (im ganzen pochiert) mit Meerrettichschaum
Hausterrine mit Cumberlandsauce
geräucher Forellenfilets
gefüllte Eier
Avocadotartar mit geräucher Krevette

Hauptgangbuffet 180 gr Fleisch
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin Hirschen Eggiwil Art
Marktgemüse Variation

Dessertbuffet

5 verschiedene Dessertspezialitäten
in Mini-Gläsern und auf dem Holzbrett serviert

ab 20 Personen

Pro Person CHF 73.00



Dessert - Köstlichkeiten hausgemacht

Gebrannte Crème mit hausgemachtem Brätzeli	CHF 9.00
Caramel-Köpfli mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF 8.50
Frisch, geschnittener Fruchtsalat mit Rahm und einer Kugel Glace nach Wahl	CHF 10.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeersauce	CHF 12.00
Tiramisu im Glas serviert	CHF 11.00
Eggiwiler Meringue vom „Stöckli-Beck“ mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF 12.50
Hausgemachte Schwarzwälder-Torte (1 Stk)	CHF 8.50



„Hipu“- Dessertbuffet

*Unsere Des-
serts im Mini-
Format - der
krönende
Abschluss.*

*So portioniert,
dass auch ein
„Wenig-Esser“
alles probieren
kann.*

Mini-Meringen aus dem Holzofen des Steinbecks in Bumbach

Mousse au Chocolat im Shotglas

Tiramisu im Cornet

Kleine Caramel-Köpfli

Fein geschnittener Fruchtsalat im Kubus

Zweierlei Eissorten

Pro Person CHF 19.00

*Ganz nach Ihrem Geschmack, können die Komponenten dieses Buffets
beliebig erweitert, verkleinert oder ausgetauscht werden.*



AGB'S

Bestellung

Die Reservation ist gültig, nach Erhalt der unterschriebenen Bestätigung. Bei kurzfristigen Annullationen ganzer Anlässe werden Ihnen folgende Kosten in Rechnung gestellt.

0-14 Tage vor dem Anlass	100% pro Person
15-30 Tage vor dem Anlass	75% pro Person
30-60 Tage vor dem Anlass	25% pro Person

Je nach Umfang des Anlasses, werden wir eine a Konto Zahlung verlangen.

Saalmiete

Die Hirschen Eggiwil Gastro AG stellt für Bankette keine Rechnung auf Saalmiete.

Nachtzuschlag

Ab 00:30 Uhr verrechnen wir eine Stundenpauschale von CHF 200.00

Reklamationen

Reklamationen betreffend Rechnungen sind innerhalb von acht Tagen nach Rechnungserhalt, schriftlich anzubringen.

Zahlungskonditionen

10 Tage nach Rechnungserhalt.
Wir behalten uns Akontozahlungen vor.

Parkplätze

Den Gästen stehen Aussenparkplätze kostenlos zur Verfügung.
Für Schäden am Fahrzeug wird jegliche Haftung abgelehnt.

Alle Preise sind pro Person und in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Die detaillierteren AGB entnehmen Sie unserer website

Stand 2021

Hirschen Eggiwil Gastro AG



Datum:
Zeit:
Ort:
Anzahl Gäste
davon Kinder : davon Erwachsene:
Essen
Zeit/Beginn:
Apéro Getränke: Speisen:
Vorspeise
Hauptgang
Dessert
Dessertbuffet
Notizen:
Getränke
Weisswein
Schaumwein
Rotwein
Mineral
Kinder
Kaffee/Tee
Spirituosen
Notizen:
Office/Admin
Einladung gestalten
Gästeliste
Situationsplan
Datum/Zeit/Ort
Anfahrt
Sitzordnung
Gästetransport
Übernachtung
Tischkärtchen
Geschenktisch
Am Tisch
Tischtuchfarbe
Servietten
Dekoration
Stuhlhussen
Kerzen
Menage
Butter & Brot
Beleuchtung
Notizen:

Tischset
Geschirr
Teller, gross, klein, Suppe etc
Gläser
Apéro-, Wein-, Biergläser
Tischdekoration
Kerzenständer
Menükarten
Notizen:
Unterhaltung
Musikanlage
Entertainer/Künstler
Darbietungen
Fotograf
Wann macht wer was?
Notizen:
Anlassabschluss
Geschenkliste
Danksagungen
Abrechnung
Notizen:
Diverses