



FIRMENANLASS

GRÜNE HALLE LANGENTHAL

INDIVIDUELLE ANGEBOTE...

..z'Morge, z'Nüni, z'Mittag, z'Vieri, z'Nacht...
alles zusammen, kombiniert oder ergänzt –
kein Problem! Nachhaltig eingekauft,
produziert und konsumiert ist Programm.
All das in der Grüne Halle: Die passende
Location für euren Anlass: Firmenfeier,
Seminar, Vortrag, Workshop! Professionelle
Begleitung, individuelle Angebote,
kompetente Beratung, Gastgeber mit viel
Gespür. Herzlichkeit ist Programm!

Tagesanlass – Vortrag, Seminar, Workshop.

Pro Gast CHF

Tageskulinarik: Vom Welcome bis zum Ausklang		
Morgens	Welcome mit hausgemachtem Butterzopf und Körnlibrot	5
Mittags	Zur Stärkung ein Menü, zwei oder mehr Gänge	ab 38
Nachmittags	Pause mit Cake, Fruchtkorb und Riegeln	5
Durchgehend	Gegen den Durst: Mineralwasser, Kaffee & Tee à discrétion	14
Abrundend	Darfs zum Lunch ein Glas Wein sein? Aber gerne! (Getränkekarte) Abrundung von eurem Tag mit einem Apero oder Dinner. (Ab Seite 2)	à la Carte à la Carte
Tagespauschale	Alles zusammengerechnet	ab 62
Der Lunch: 2 bis 4 Gänge – zum selber Zusammenstellen		
Vorspeisen	Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen, an Hausdressing (G,V,L)	9
	Solothurner Weinsuppe mit Rahmhaube und Kräuterchip (G, auf Wunsch auch L,V)	10
	Gemüsecarpaccio (Saison) mit Belper Knolle, Salatbouquet (G, auf Wunsch auch L,V)	12
Hauptgänge	Kokoscurry mit Kichererbsen, allerlei Gemüse und Kartoffeln (G,V,L) mit oder ohne Schweizer Poulet	29
	Cordon bleu vom Crêpes, mit Käse und Zucchini gefüllt, an Tomatensalsa (G,V,L) mit Rosmarinkartoffeln an Meersalz und Gemüse (G,V,L)	29
	Nidlebraten vom Schwein nach Märitfroue-Art (G) gebratene Rosmarinkartoffeln und Gemüse (G,V,L)	34
	Angus-Medaillons auf saisonalem Gemüse (G,L) dazu kleine Bratkartoffeln garniert mit Sellerieheu und Küchengold (G)	42
Desserts	Panna Cotta mit Beeren, im Weckglas serviert	7
	Kokos Macchiato mit Passionsfrucht, im Weckglas serviert (G,V,L)	7
	Mariniertes Obst (Saison) mit Vanilleparfait und Caramel Crustade	9
	Tiramisu nach Originalrezept	11
Die Legende (G,V,L)	G: Glutenfrei V: Vegan L: Laktosefrei	

Abend Anlass – Stehapero oder lieber ein Apero riche?

Pro Gast CHF

Kulinarischer Abschluss oder Auftakt – ganz nach eurem Gusto		
Welcome bis zu 45'	«Focaccia-Trilogie» mit Feta-Mousse, saisonalem Hummus, getrockneten Tomaten <small>(G,L und V möglich)</small>	8
Stehapero bis zu 1.5h	«Evitas Beetgeflüster» <small>(G,V,L)</small> Das Apero-Schlemmer-Buffer mit 9 Basis-Snacks <small>(G,L,V)</small> . Focaccia, getrocknete Tomaten, Tarallini, Curry Cashew, Trockenwurst, Cherry Tomaten, Käsewürfel, Griechische Oliven und saisonale Früchte. Dazu wählt ihr 3 Zutaten als Upgrade. Welche dürfen es sein? O Crevetten O Artischocken O Humus O Büffelmozzarella O Fetawürfel O Speckpflaumen O Grillierte Antipastiwürfel O Melonenwürfel mit Minze und Honig	18
Apero riche bis zu 3h	«Evitas Focacceria» Quiche du Jour - vegetarisch Geräuchertes Rüeblitatar <small>(G,V,L)</small> Solithurner Weinsuppe im Espressotassli <small>(G)</small> *** Focaccia zum selber belegen und füllen Fleisch: Rohschinken Roastbeef Bacon <small>(G,L)</small> Fisch: Rauchlachs <small>(G,L)</small> Thon <small>(G)</small> Rauchforelle <small>(G,L)</small> Cheese: Greyerzer Blauschimmel Hüttenkäse <small>(G)</small> Vegis: Kimchi Zwiebeln Gurken Salate Randen Coleslaw <small>(G,V,L)</small> Dips: MangoKetch <small>(G,V,L)</small> Smoky BBQ <small>(G,V,L)</small> SourCream <small>(G)</small> Curry Chili <small>(G,V,L)</small> *** Früchte am Spiess <small>(G,V,L)</small> Schokomousse im Shotglas <small>(G)</small> Evitas Rüebl-Chueche	52
	«Tapas» Geräuchertes Rüeblitatar <small>(V,L)</small> und Rindfleischrtar auf Weissbrot Antipasti-Gemüse mit weissem Balsamico <small>(G,V,L)</small> Frühlingssalat im Weckglas an Kräuterdressing <small>(G,V,L)</small> Raviolini an Steinpilzvinaigrette *** Randentriologie <small>(V,L)</small> Rindfleisch Pinchito auf Zucchinisalat <small>(G,L)</small> Marinierter Tofu mit Pilzen <small>(G,V,L)</small> Arrancini mit luftgetrockneten Tomaten <small>(V,L)</small> Poulet-Aillerons knusprig gebacken <small>(G)</small> Blätterteigkrapfen mit Rindfleisch gefüllt *** Früchtemacedoine <small>(G,V,L)</small> Kokos-Maracuja Macchiato im Shotglas <small>(G,V,L)</small> Evitas Schoko-Chueche	56

Abend Anlass – Menü: Serviert, Buffet oder kombiniert?

Pro Gast CHF

Das Dinner: 3 bis 4 Gänge – zum selber Zusammenstellen		
Vorspeisen serviert	Blattsalat mit Spänen vom Sennenmutschli Käse und Trockenfleisch, an Hausdressing serviert (G,V,L)	14
	Solothurner Weinsuppe mit Rahmhaube und Kräuterchip (G, auf Wunsch auch L,V)	10
	Cremiges Maissüppchen (G) dazu Popcorn und Chiliöl zum Verfeinern nach eigenem Gusto (G,V,L)	12
Vorspeisen Buffet oder Tavolata	Tomaten-Caprese-Salat mit Büffelmozzarella (G) Raviolini an Kräutervinaigrette, grilliertes Antipasti-Gemüse (G,V,L) Rohschinken mit Melone (G,L), Weinsuppe im Espressotassli (G) Tacchino tonnato (G) nach Piemonteser Art mit Kapern und Trüffelöl verfeinert, Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot	24
Hauptgänge serviert	Cordon bleu vom Crêpes, mit Käse und Zucchetti gefüllt, an Tomatensalsa (G,V,L) mit Rosmarinkartoffeln an Meersalz und Gemüse (G,V,L)	38
	Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce (G) dazu Kartoffelgratin (G) mit Käse und Gemüse vom Biohof (G,L,V)	46
	Black Angus Rindsfilet (G,L) am Stück zart rosa gebraten mit Barolotrüffeljus (G) und Mascarpone-Risotto (G) dazu saisonale Gemüse garnitur (G,V,L)	48
Hauptgänge Buffet	«Das Bewährte» Pouletbrust an rosa Pfeffersauce (G), Rindsgeschnetzelte Stroganoff (G) Pilzragout mit Kräutern (G,L,V), Kartoffel-Mousseline mit Trüffel (G) Hausgemachte Tagliatelle, Wilder Reis (G,L,V) und Gemüsepfanne (G,L,V)	52
	«OFYR BBQ» Spareribs (G,L) und Chicken-Sticks (G,L) vom Feuer mit BBQ Dip (G,V,L) Riesen-Crevetten gebraten mit Chili (G,L) Tagliata vom Black Angus mit Maldon-Salz (G,L) Grillkäse und mariniertes Tofu mit Pilzen (G,V,L) vom Grill Patatas Bravas mit Sauerrahm (G), Risotto mit Trüffel und Prosecco (G) Gebratenes Gemüse vom Feuer (G,V,L)	59
Desserts serviert	Dessert-Symphonie mit Joghurtglace (G) einem lauwarmen Schoggiküchlein (V,L möglich) und einem Waldbeeren-Tiramisu	14
Dessert Buffet	Schokoladenmousse (G), cremiges Tiramisu mit Caramel-Crunch, Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten (G,V,L) Kokos-Maracuja-Macchiato (G,V,L), lauwarmer Schoggiküchlein (V,L möglich) hausgemachte Glace- (G) und Sorbet Variationen (G,V,L) aus Evitas Garten	22

Abend Anlass – Gerne eine Empfehlung?

Pro Gast CHF

	Menü's für euch zusammengestellt	
«OFYR BBQ» Flying Buffet	<p>«Flying Starters» Focaccia vom Grill mit Meersalz und Thymian (V,L) Spiessli mit Meat Balls (G) und Gemüse (G,V,L) ***</p> <p>«BBQ Buffet» Spareribs (G,L) und Chicken-Sticks (G,L) vom Feuer mit BBQ Dip (G,V,L) Riesen-Crevetten gebraten mit Chili (G,L) Tagliata vom Black Angus mit Maldon-Salz (G,L) Grillkäse und marinierter Tofu mit Pilzen (G,V,L) vom Grill Patatas Bravas mit Sauerrahm (G) Risotto mit Trüffel und Prosecco (G) Gebratenes Gemüse vom Feuer (G,V,L) ***</p> <p>«Etageren Ausklang» Kokoswürfel mit Schoggi, Lollipops mit Maracuja und Himbeer Früchtespiessli mit Ananas und saisonalen Früchten (G,V,L) Macchiato von Schoggi und Caramel (G)</p>	92
«Das Gediegene» serviert	<p>Blattsalat mit Spänen vom Sennenmutschli-Käse und Trockenfleisch, an Hausdressing serviert (G,V,L) ***</p> <p>Solothurner Weinsuppe mit Rahmhaube und Kräuterchip (G, auf Wunsch auch L,V) ***</p> <p>Black Angus Rindsfilet (G,L) am Stück zart rosa gebraten mit Barolotrüffeljus (G) und Mascarpone-Risotto (G) dazu saisonale Gemüse garnitur (G,V,L)</p>	86
Vegetarisch, vegan:	<p>Cordon bleu vom Crêpes, mit Käse und Zucchetti gefüllt, an Tomatensalsa (G,V,L) mit Rosmarinkartoffeln an Meersalz und Gemüse (G,V,L) ***</p> <p>Dessert-Symphonie mit Joghurtglace (G) einem lauwarmen Schoggiküchlein (V,L möglich) und einem Waldbeeren-Tiramisu</p>	

Grüne Halle – Impressionen



Grüne Halle – Gut zu Wissen

Musik	Im Aussenbereich Höfli ist aus Rücksichtnahme auf die Nachbarschaft keine Musik gestattet. Im Innenbereich bis 01 Uhr in angemessener Lautstärke.
Höfli	Charmant und unkompliziert für's Apero, die Sonnenmomente und zum Röklen.
Extras	Wir unterstützen euch gerne bei euren Ideen und Wünschen, fragt uns.
Zapfengeld	Ihr möchtet euren speziellen Wein mitbringen? Wir übernehmen das Handling und verrechnen euch CHF 35 pro 75cl-Flasche.
Sonderreinigung	Aufwändige Reinigungsarbeiten (Konfetti, etc.) werden nach Aufwand verrechnet.

Rechnung	Die Rechnung ist innerhalb von 10 Tagen zu begleichen.
Mindestumsatz	Gerne verwöhnen wir auch kleinere Gesellschaften, der Mindestumsatz beträgt CHF 5000. Wir erlauben uns, die Differenz allenfalls als zusätzliche Raummiete in Rechnung zu stellen.
Kapazitäten	40 bis 160 Gäste oder nach Absprache.
Personenanzahl	Bitte teilt uns die Anzahl Gäste zwei Wochen vor dem Fest mit. Anpassungen +/- 5 Gäste können bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Kinder-Preise	Beim Aperitif wird in Portionen bestellt. Zum Beispiel 1 Portion für 3 Kinder. Vom Menüpreis 1/3 bis zum 5. Altersjahr 2/3 bis zum 12. Altersjahr.
Das Kleingedruckte	Bei uns ganz offen, einfach und unkompliziert: QR Code scannen und online durchlesen.
Von Herzen	Wir freuen uns darauf, euren Anlass kulinarisch begleiten zu dürfen.

Allergien	<p>Für starke Allergien (Zöliakie, Histaminintoleranz, etc.) können wir keine Verantwortung übernehmen. Gemäss Gesetz können nur ausgebildete Diätköche garantieren, dass das servierte Essen der entsprechenden Allergie gerecht wird.</p> <p>Wir können die 14 Hauptallergene beachten aber auch nicht komplett ausschliessen, da wir keine Reinküche haben.</p> <p>Daher können wir vor allem bei starken Allergikern eine Kreuzkontamination nicht ausschliessen.</p>
(G,V,L)	<p>Die Legende: G = Glutenfrei V = Vegan L = Laktosefrei</p> <p>G, L, V möglich = auf Vorbestellung</p>

