HOTEL VICTORIA

Bankette & Feiern

APERO COCKTAIL ab 15 Personen

Grissini, Bündnerfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Laugenbrötli (Salami, Schinken, Käse) Bruschetta mit Tomaten und Kräutern, Antipastispiesschen, Frühlingsrollen, gebackene Krevetten mit Tatarsauce, Albondigas, Appenzeller Käseküchlein, Basler Rauchwürstli im Blätterteig, Cornets, Couoscous Salat, Panna Cotta mit Fruchtcoulis

	CHF
6 Einheiten pro Person	27.00
8 Einheiten pro Person	36.00
10 Einheiten pro Person	45.00

Die Einheiten sind eine mengentechnische Kalkulationseinheit und besagen, wie viele Stückchen pro eine Person vom Gesamtangebot vorgesehen sind.

Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Apero

	CHF Pro Flasche
Prosecco La Jara DOC *Az. Agr. La Jara, Mareno die Piave, Italien*	63.00
Mauler Cordon Or Brut *Mauler & Cie SA, Môtiers, Schweiz*	63.00
Arneis DOCG "Margherita" *Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione, Italien*	41.00
Primitivo del Salento IGT *Cantina Vecchia Torre, Leverano, Italien*	41.00

Apero à la carte

KALT	**CHF**	
Rohschinken (25g) GL	3.50	pro Portion
Bündnerfleisch (20g) GL	4.00	pro Portion
Hobelkäse (25g) GV	3.50	pro Portion
Grissini (3 Stück) V	3.00	pro Portion
Marinierte Oliven GLV	4.00	pro Portion
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern LV	3.50	pro Stück
Antipastispiesschen mit Gemüse GV	5.00	pro Stück
Cornets mit Frischkäse oder Avocado- Tomaten V	5.00	2 Stück
Tramezzini (IT) mit Lachstatar (NOR) oder Rindstatar L	6.00	2 Stück

Vier verschiedene Brötchen mit diversen Belegen (Laugen, Baguette, Vollkorn, Ciabatta)		
Salami / Hinterschinken / Käse	5.00	pro Stück
Bündnerfleisch / Rohschinken / Lachs	6.00	pro Stück
Truthahnbrust mit Avocado	6.00	pro Stück
Tomaten, Mozzarella und Basilikum V	6.00	pro Stück
Lachs und Frischkäse	6.00	pro Stück
Thunfisch, Salat und Gurke	6.00	pro Stück
Gegrilltes Gemüse mit Auberginencreme V	6.00	pro Stück

Mindestbestellmenge pro Belag: 4 Stück

Im Glas serviert		
Cervela-Käse-Salat G	6.00	pro Glas
Cremesuppe der Saison	4.00	pro Glas
Couscous Salat LV	4.00	pro Glas
Hörnlisalat L	4.00	pro Glas

WARM		
Basler Rauchwürstli im Blätterteig	8.00	6 Stück
Flammkuchen	19.00	8 Stück
Flammkuchen Vegi	18.00	8 Stück
Appenzeller Käseküchlein (50 g) V	4.00	pro Stück
Albondigas mit Tomaten und Chili GL	3.50	pro Stück
Gebackene Krevetten mit Tatarsauce	3.50	pro Stück
Frühlingsrollen LV	2.50	pro Stück
Gemüsebällchen V	2.50	pro Stück

SÜSS		
Mini-Pâtisserie gemischt	3.50	pro Stück
Mini-Creme-Brûlée	4.50	pro Stück

Im Glas serviert		
Panna Cotta mit Fruchtcoulis L	5.00	pro Glas
Fruchtsalat GL	5.00	pro Glas
Toblerone-Schokoladenmousse weiss oder dunkel	5.00	pro Glas

L Laktosefrei G Glutenfrei V Vegetarisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

FRÜHLINGS-MENÜS

(März, April, Mai)

MENÜ 1

Frühlingssalat mit weissem und grünem Spargel*, Rohschinken

***

Gebratene Filetmedaillons vom Weideschwein mit Jus
Spinat-Gnocchi
Lauch, Rübli

***

Rhabarbertarte und Erdbeerglace

3 Gang zu CHF 60.00

MENÜ 2

Lachscarpaccio (NOR) mit Frühlingssalat und Kräutersalsa

***

Spargelcremesuppe* mit Sonnenblumenkernen

***

Emmentaler Kalbsteak, Sauce Hollandaise
Frühkartoffeln mit Rosmarin
Weisser Spargel*

***

Marinierte Erdbeeren mit Joghurtmousse

4 Gang zu CHF 78.00

3 Gang zu CHF 68.00
(ohne Suppe)

*Herkunft vom Spargel je nach Verfügbarkeit

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

SOMMER-MENÜS

(Juni, Juli, August)

MENÜ 1

Sommersalat mit Eierschwämmli

***

Zanderfilet (EST) mit Kräutervinaigrette
neuen gebratene Kartoffeln
Lauch

***

Saisonale Früchte mit Sorbet

3 Gang zu CHF 55.00

MENÜ 2

Sommersalat mit Melone, Avocado und Granatapfelkernen

***

Andalusische Gazpacho mit Croutons

***

Rindshuftsteak (ARG) mit Rosmarinjus
Fregola Sarda
grilliertes Gemüse

***

Erdbeer-Tiramisu

4 Gang zu CHF 70.00

3 Gang zu CHF 61.00
(ohne Suppe)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

HERBST-MENÜS

(September, Oktober, November)

MENÜ 1

Karotteningwer Suppe

***

Emmentaler Kalbsragout mit Steinpilzen
Serviettenknödel
Zweierlei Karotten

***

Läckerliparfait mit warmen Kirschen

3 Gang zu CHF 54.00

MENÜ 2

Hausgebeizter Lachs (NOR) mit Randen und Limetten

***

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

***

Perlhuhnbrust (FR) mit Jus
Spätzle
Wirsing

***

Schokoladentarte mit karamellisierten Marroni

4 Gang zu CHF 73.00

3 Gang zu CHF 63.00
(ohne Suppe)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

WINTER-MENÜS

(Dezember, Januar, Februar)

MENÜ 1

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierter Birne und Nüsslisalat

***

Rindskopfbäckchen an Rotweinsauce mit Kräutercroutons
Kartoffelpüree
Brokkoli

***

Duo vom Tobleronenmousse

3 Gang zu CHF 60.00

MENÜ 2

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Balsamico

***

Tomatencremesuppe

***

Rindsfilet am Stück gebraten an Jus
Risotto
Wintergemüse

***

Zimtparfait mit warmen Zwetschgen

4 Gang zu CHF 85.00

3 Gang zu CHF 73.00
(ohne Suppe)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

GOURMET-MENÜ

(ab 20 Gästen)

Geräucherte Entenbrust (FR) mit Selleriesalat, Apfel und Baumnüssen

***

Champagnersüppchen mit gebratener Garnele (VIET)

***

Marinierte Jakobsmuscheln (FAO61) mit Orangenpolenta und Kerbel-Vinaigrette

***

Filet vom Weiderind mit Portweinjus
getrüffeltes Kartoffelmousseline
junges Gemüse

***

Schokoladenopera mit Kumquats-Ragout

5 Gang zu CHF 116.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

		CHF Pro Flasche
Perroy Grand Cru "Cuvée 48" *Caves de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle*	Schweiz	40.00
Arneis DOCG “Margherita” *Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione*	Italien	41.00
L'Hospitalet *G. Bertrand, Narbonne*	Frankreich	45.00
Verdejo Tamaral DO *Bodegas y Vinedos Tamaral, Rueda*	Spanien	41.00
Pinot Grigio Ca'Bolani DOC *Tenuta Ca'Bolani S.A.R.L., Cervignano*	Italien	48.00

Rosewein

Santa Cristina Rosato Toscana IGT *Antinori, Toscana*	Italien	39.00

Rotwein

Pinot Noir "Steinbock" *Weinkellerei Coop, Basel*	Schweiz	45.00
Barbera d'Asti “Superiore” DOCG *Vite Colte, Barolo, Piemont*	Italien	56.00
L'Hospitalet *G. Bertrand, Narbonne*	Frankreich	47.00
Primitivo del Salento IGT *Cantina Vecchia Torre, Leverano*	Italien	41.00
Finca Antigua Unico Crianza *Finca Antigua S.A., Los Hinojosos*	Spanien	50.00

All Inclusive Package

CLASSIC
AB 20 PERSONEN

Apero

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

Menü

Suppe

***

Maispoulardenbrust (FR) an Rosmarin-Honigsauce
Tagliatelle
zweierlei glasierte Karotten

***

Creme brulée mit saisonalen Früchten

Getränke

Mineralwasser, Bier, Softdrinks, 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 75.00 pro Person
Dieses Angebot ist für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden gültig

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

All Inclusive Package

HELVETIA
AB 20 PERSONEN

Apero

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

Menü

Suppe

***

Luzerner Schweinsfilet an Rahmsauce
Tagliatelle
Erbsen

***

Duo von Toblerone Schokoladenmousse

Getränke

Mineralwasser, Bier, Softdrinks, Kaffee

Weisswein
Perroy Grand Cru "Cuvée 48", Schweiz

Rotwein
Maienfelder Pinot Noir "Steinbock", Schweiz

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

CHF 85.00 pro Person
Dieses Angebot ist für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden gültig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

All Inclusive Package

RUSTICO
AB 30 PERSONEN

Apero

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

Buffet

Tomatencremesuppe (am Tisch serviert)

***

Bündnerfleisch, veganer Schinken, Trockenfleisch
Geräucherte Forelle und Lachs (NOR) mit Meerrettichschaum
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tatar
Diverse Rohkost- und Blattsalate

***

Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce, marinierter Schweinsbraten,
Zanderknusperli (EST) mit Sauce Tatar, veganes Schnitzel,
Bratkartoffeln, Kräuterreis, Saisongemüse

***

Käseplatte, Früchtekorb

***

Dessertbuffet

Getränke

Mineralwasser, Bier, Softdrinks, Kaffee

Weisswein
Riesling d'Alsace AOC, Frankreich

Rotwein
Cuvée Rouge l'Hospitalet, Frankreich

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

CHF 96.00 pro Person
Dieses Angebot ist für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden gültig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

All Inclusive Package

VICTORIA
AB 20 PERSONEN

Apero

Prosecco
Verdejo Tamaral DO
Mineralwasser, Orangensaft
Chips, Nüssli

Menü

Lachstatar (NOR) mit Noilly-Prat-Sauce
Saisonsalat, Briochetoast

***

Suppe nach Jahreszeit

***

Gebratener Rindsrücken am Stück mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Saisongemüse

***

Duo vom Tobleronenmousse

Getränke

Mineralwasser, Bier, Softdrinks, 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 105.00 pro Person
Dieses Angebot ist für eine Veranstaltungsdauer von 5 Stunden gültig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

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, marinierte Krevetten (VIET),
Tomatensalat mit Mozzarella, Antipasti,
schwarze und grüne Oliven, Meerrettichcreme, Pesto, Honig-Senf-Dill-Sauce

***

Risotto Mailänder Art
Penne Napoli
Saltimbocca Römer Art
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce
Bratkartoffeln, Saisongemüse

***

Käseplatte, Früchtekorb

***

Dessertbuffet

Getränke

Mineralwasser, Bier, Softdrinks, 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 130.00 pro Person
Dieses Angebot ist für eine Veranstaltungsdauer von 5 Stunden gültig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.

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 (EST) auf Rosmarinpolenta und Salsa Verde

***

Rindsfiletmedaillon mit frischem Meerrettich
Mascarponerisotto
Saisongemüse

***

Schokoladentartlette

Getränke

Mineralwasser, Bier, Softdrinks, 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 145.00 pro Person
Dieses Angebot ist für eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden gültig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Unsere Brötchen kommen aus der Schweiz und aus Deutschland. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen sind speziell deklariert.