

Tropenhaus Frutigen

Bankettvorschläge 2012 (ab 10 Personen)

Die Tropenhausphilosophie können Sie auch auf dem Teller geniessen. Tropische wie einheimische Zutaten vereinen sich mit dem Stör zu einer kulinarischen Trilogie und verleihen den Gerichten aufregende Aromen und Düfte.

Für einen gelungenen Anlass bitten wir Sie folgendes zu beachten:

Menus

Ab einer Gesellschaft von **10 Personen** ist kein à la carte Service möglich. Es wird stets für die ganze Gesellschaft **ein einheitliches Menu zubereitet**.

Bei besonderen Menuwünschen wie vegetarischen oder allergieverträglichen Speisen wird unser Küchenteam in Anlehnung an das gewählte Menu eine passende Alternative zusammenstellen.

Vorbereitung

Um Ihren Anlass optimal organisieren zu können, bitten wir Sie bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass um folgende Details:

- Apéro- und Menuauswahl
- Weinauswahl
- Anzahl der Gäste (mit Anzahl Kinder, Vegetarier, Allergiker)

Änderungen Anzahl Gäste

Als Rechnungsgrundlage verwenden wir die **2 Arbeitstage** vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl.

Bei einer höheren Personenzahl wird die tatsächliche Gästezahl verrechnet.

Wir wünschen Ihnen einen prächtigen Anlass und „e Guete“!

Apéros im Tropenhaus (Preise pro Person ohne Getränke)

- Unsere Apéros werden auf Schieferplatten serviert.
- Die Gäste bedienen sich selbständig im Stehen.
- Die Apérokombinationen sind nicht untereinander kombinierbar

I Tropéro

Pikante Gewürznüsse
Kochbananenchips CHF 7.00

II Tropéro

Gebackene Störkroketten mit Tomatensalsa
Kochbananenchips, Kräutersauerrahm CHF 12.00

III Tropéro

Spalten vom geräucherten Sbrinz
Frutiger Tofu mariniert
Störkräpfli
Pouletspiesse mit Bananenchutney CHF 18.00

IV Tropéro original

Spalten vom geräucherten Sbrinz
Frutiger Tofu mariniert
Gebackene Störkroketten mit Tomatensalsa
Pouletspiesse mit Bananenchutney
Mango-Chilishot im Glas CHF 23.00

V Tropéro

Spalten vom geräucherten Sbrinz
Frutiger Tofu mariniert
Störkräpfli
Papayawürfel mit Rohschinken
Gebackene Störkroketten mit Tomatensalsa
Pouletspiesse mit Bananenchutney
Mango-Chilishot im Glas
Karamellisierte Ananas
Bananen-Schokoladenkuchen
Tartelettes mit weissem Schokoladenmousse CHF 45.00

Möchten Sie gerne Kaviar probieren?

Als Ergänzung zu unseren Apéros servieren wir Ihnen gerne eine „Probierportion“ Kaviar:

Kaviar auf neuer Kartoffel mit Sauerrahm pro Häppchen CHF 15.00

Apérogetränke

Alkoholfrei

Adelbodner Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1l	CHF	9.00
Tropenwasser Adelbodner Mineralwasser mit frischen Kräutern aus unserem Tropengarten	1l	CHF	13.00
Orangensaft (100% Fruchtanteil)	1l	CHF	14.00
Tropenfruchtsaft Fruchtsaftmischung nach Tropenhaus Art	1l	CHF	17.00
Fruchtiger Fruchtsaft-Mischung nach Tropenhaus mit Anteil an frischen Früchten	1l	CHF	29.00

Hausapéro

Guaven-Mango-Schaumwein Guave-und Mangosaft, Mauler brut	10cl	CHF	11.00
---	------	-----	-------

Schaumweine & Champagner

Mauler brut, Mauler & Cie SA, Môtiers (NE)	75cl	CHF	38.00
Louis Roederer Brut Premier	75cl	CHF	92.00
Louis Roederer Brut Vintage Rosé 2005	75cl	CHF	119.00
Louis Roederer Cristal 2002	75cl	CHF	349.00

Weisswein

„Château de Châtagneréaz“ Mont-sur-Rolle AOC 2010 La Côte (VD) Chasselas	75cl	CHF	39.00
„Le Savant“ Genève AOC 2010, Cave de Genève Genève (GE) Sauvignon Gris	75cl	CHF	39.00
„Clos des Roches“ Grand Cru Villette AOC 2010 Pierre Joly et Fils, Aran (VD) Chasselas	70cl	CHF	47.00
Petite Arvine Valais AOC 2010, Maurice Gay SA Chamoson (VS) Petite Arvine	75cl	CHF	56.00

Roséwein

Oeil de Perdrix Château de Vufflons Morges AOC 2010 Bolle & Cie, Morges (VD) Pinot Noir	75cl	CHF	46.00
--	------	-----	-------

Gerne senden wir Ihnen unsere komplette Weinkarte
Menge und Jahrgang nach Verfügbarkeit

Menuvorschläge

Menu I

Süsskartoffelsuppe mit Orange und Ingwer

Pouletbrüstchen mit Mango-Curry-Kokossauce

Tagliatelle

Gemüsegarntur

Quarkcreme mit marinierter Ananas

CHF 38.00

Menu II

Frischkäsemousse mit Kräutern

auf Salatbeet mit Passionsfrucht vinaigrette und Brotchips

Pikanter Tofu aus Frutigen

Kreolisches Gemüse

Basmatireis

Vanille-Joghurtmousse mit Papaya und Kokosbiskuit

CHF 39.00

Menu III

Terrine vom Stör mit Ananas-Chiliragout

Hackbraten vom Stör mit Weissweinsrahmsauce

Karottengemüse

Limonen - Kartoffelpüree

Quarkcreme mit marinierter Ananas

CHF 42.00

Menu IV

Törtchen vom geräucherten Stör mit Açaí-Gelee
Papayasalat und Meerrettichschaum

Störfilet aus dem Ofen
Kreolisches Gemüse
Basmatireis

Pina Colada im Glas

CHF 52.00

Menu V

Blattsalat mit exotischen Früchten und Crôutons
an Passionsfruchtdressing

Rinderschmorbraten nach karibischer Art
Limonen-Kartoffelpüree
Karottengemüse mit Vanille

Papayatarte mit Kokosnusseis

CHF 51.00

Menu VI

Blattsalat mit Spalten vom geräucherten Sprinz

Kokosnusssuppe mit Zitronengras und Kurkuma

Pochierte Störtranche
Fruchtig-pikanter Weisskabissalat
Gebackene Banane und Rotweinelouté

Mousse von dunkler Schokolade auf Schokoladenbiskuit
Mangosorbet und Chilisauce

CHF 59.00

Menuvorschläge Gourmet

Menu VII

Rohschinken mit Bananenblüten und Salatbouquet

Süsskartoffelsuppe mit Orange und Ingwer

Rindsentrecôte am Stück an Portweinsauce

Rosmarinkartoffeln

Gemüse

Mousse von dunkler Schokolade auf Schokoladenbiskuit
Mangosorbet und Chilisauce

CHF 72.00

Menu VIII

Dreierlei vom Stör

Topinambursuppe mit Haselnusscracker

Confiertes Kalbsfilet auf Tamarillo-Risotto

Açaisorbet mit Wodka

Strudel vom Stör auf glasierten Kefen

Süsskartoffelpüree

Papayatarte mit Kokosnusseis und Schokoladen-Chilischäum

CHF 110.00

Getränke

Alkoholfrei

Adelbodner Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 1l CHF 9.00

Schaumweine & Champagner

Mauler brut, Mauler & Cie SA
Môtiers (NE) Pinot Noir, Chardonnay, Chenin 75cl CHF 38.00

Louis Roederer Brut Premier 75cl CHF 92.00

Louis Roederer Brut Vintage Rosé 2005 75cl CHF 119.00

Louis Roederer Cristal 2002 75cl CHF 349.00

Weisswein

„Le Savant“ Genève AOC 2010, Cave de Genève
Genève (GE) Sauvignon Gris 75cl CHF 39.00

„Clos des Roches“ Grand Cru Villette AOC 2010
Pierre Joly et Fils, Aran (VD) Chasselas 70cl CHF 47.00

„Dieu de Viège“ Assemblage blanc, Kellerei Chanton
Visp (VS) Gewürztraminer, Fendant, Heida 75 cl CHF 49.00

Petite Arvine Valais AOC 2010, Maurice Gay SA
Chamoson (VS) Petite Arvine 75cl CHF 56.00

Roséwein

Oeil de Perdrix Château de Vufflons Morges AOC 2010
Bolle & Cie, Morges (VD) Pinot Noir 75cl CHF 46.00

Rotwein

„L` Inverno“ Rosso Veronese IGT 2008, Palazzo Maffei
Verona (I) Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon 75cl CHF 36.00

Pinot noir „Le Chatelet“ Vilette AOC 2010, P. Joly et Fils,
Aran (VD) Pinot Noir 70cl CHF 44.00

Diolinoir Valais AOC 2010, Candide Bridy
Savièse (VS) Diolinoir (Kreuzung zwischen Robin Noir & Pinot Noir) 75cl CHF 61.00

Gerne senden wir Ihnen unsere komplette Weinkarte
Menge und Jahrgang nach Verfügbarkeit

Gut zu wissen.....

Wein / Zapfengeld

Sollten Sie Ihren Lieblingswein nicht auf unserer Karte finden, können Sie den Wein selbst mitbringen, wir verrechnen pro Flasche CHF 30.00 Zapfengeld.

Nachtzuschlag

Für Anlässe die länger als Mitternacht dauern werden wir Ihnen gerne die Verlängerung organisieren. Pro angebrochene Stunde verrechnen wir:

Bis	60	Personen	CHF 350.00
	60-100	Personen	CHF 450.00
	100 - 150	Personen	CHF 550.00

Dekoration

Unsere Floristin gestaltet Ihnen gerne eine passende Tischdekoration.

Blumen	pro Person	à	CHF 15.00
Blumen exotisch	pro Person	à	CHF 20.00
Florale Raumdekoration			nach Aufwand

Geschenke

Möchten Sie Ihren Gästen mit einem kleinen Geschenk für die Teilnahme am Fest danken? Unser Shop stellt Ihnen gerne ein passendes Präsent zusammen.

Reservationsannullation

Mit Ihrer Unterschrift ist die Reservation für uns verbindlich.
Bei Annullationen von definitiven Reservationen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.