



V
HOTEL VICTORIA

Bankette & Feiern



APERCO COCKTAIL ab 15 Personen

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

CHF

6 Einheiten pro Person 27.00

8 Einheiten pro Person 36.00

10 Einheiten pro Person 45.00



Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Aperero

	CHF Pro Flasche
Prosecco di Conegliano Extra Dry <i>Carpenè Malvolti, Conegliano, Italien</i>	63.00
Mauler Cordon Or Brut <i>Mauler & Cie SA, Môtiers, Schweiz</i>	59.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione, Italien</i>	41.00
Tempranillo DO "T-Sanzo" <i>Rodriguez Sanzo S.L., Valladolid, Spanien</i>	43.00

Apero à la carte

KALT

CHF

Rohschinken (50g)	5.50	pro Portion
Bündnerfleisch (40g)	5.50	pro Portion
Hobelkäse (50g)	5.50	pro Portion
Grissini (40g)	3.00	pro Portion
Marinierte Oliven	4.00	pro Portion
Bruschetta mit Tomaten und Kräutern	3.50	pro Stück
Antipastispiesschen mit Gemüse	5.00	pro Stück
Cornets mit Frischkäse oder Avocado- Tomaten	5.00	2 Stück
Cornets mit Lachstatar oder Rindstatar	6.00	2 Stück

Vier verschiedene Brötchen mit diversen Belegen (Laugen, Baguette, Vollkorn, Ciabatta)

Salami / Beinschinken / Käse	5.00	pro Stück
Ei und Gurkenscheiben / Hüttenkäse	5.00	pro Stück
Bündnerfleisch / Rohschinken / Pastrami / Lachs	6.00	pro Stück
Pouletbrust mit Avocado	6.00	pro Stück
Tomaten, Mozzarella & Basilikum	6.00	pro Stück
Parmaschinken & Ruccola	6.00	pro Stück
Gegrilltes Gemüse mit Auberginencreme	6.00	pro Stück

Im Glas serviert

Kichererbsencocktail	6.00	pro Glas
Cremesuppe der Saison	4.00	pro Glas
Quinoa- Kräutersalat	4.00	pro Glas
Cole slaw	4.00	pro Glas

WARM

CHF

Basler Rauchwürstli im Blätterteig	8.00	6 Stück
Flammkuchen	17.00	8 Stück
Flammkuchen Vegi	16.00	8 Stück
Schinkengipfeli	3.50	pro Stück
Appenzeller Käseküchlein (50 g)	4.00	pro Stück
Albondigas mit Tomaten und Chili	3.50	pro Stück
Gebackene Krevetten mit Tatarsauce	3.50	pro Stück
Frühlingsrollen	2.50	pro Stück
Veganballs	2.50	pro Stück

SÜSS

CHF

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

Im Glas serviert

Panna Cotta mit Fruchtcoulis	5.00	pro Glas
Fruchtsalat	5.00	pro Glas
Toblerone-Schokoladenmousse weiss oder dunkel	5.00	pro Glas

FRÜHLINGS-MENÜS

(März, April, Mai)

MENÜ 1

Frühlingsalat mit weissem und grünem Spargel, Rohschinken

Filetmedaillons vom Weideschwein gebraten
mit Jus
Kartoffelterrinen
Babylauch und Minirübli

Rhabarbertarte und Erdbeerglace

3 Gang zu CHF 58.00

MENÜ 2

Lachscarpaccio mit Frühlingsalat und Kräutersalsa

Spargelcremesuppe mit Pinienkernen

Emmentaler Kalbsteak mit Sauce Hollandaise
Frühkartoffeln mit Rosmarin
Weisser Spargel

Marinierte Erdbeeren mit Joghurtmousse

4 Gang zu CHF 76.00

3 Gang zu CHF 66.00
(ohne Suppe)

SOMMER-MENÜS

(Juni, Juli, August)

MENÜ 1

Sommersalat mit Eierschwämmli

Zanderfilet
Neuen Kartoffeln, Lauch
Kräutervinaigrette

Dreierlei Sorbet mit Beeren der Saison

3 Gang zu CHF 53.00

MENÜ 2

Sommersalat mit Melone, Avocado und Granatapfelkernen

Gurkenkaltschale mit Rauchlachsstreifen

Rindshuftsteak, Chimichurri
Rosmarinpolenta
Grilliertes Gemüse

Erdbeer- Tiramisu

4 Gang zu CHF 68.00

3 Gang zu CHF 59.00
(ohne Suppe)

HERBST-MENÜS

(September, Oktober, November)

MENÜ 1

Karotteningwer Suppe

Kalbsschulterbraten mit Steinpilzen
Kroketten
Zweierlei Karotten

Läckerliparfait mit warmen Kirschen

3 Gang zu CHF 52.00

MENÜ 2

Hausgebeizter Lachs mit Randen und Limetten

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Perlhuhnbrust mit Jus
Risotto
Wirsing

Schokoladentarte mit Portweifeige

4 Gang zu CHF 71.00

3 Gang zu CHF 61.00
(ohne Suppe)

WINTER-MENÜS

(Dezember, Januar, Februar)

MENÜ 1

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierter Birne und Nüsslisalat

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce und Kräutercroutons
Pastinaken- Kartoffelpüree
Brokkoli

Duo vom Tobleronenmousse

3 Gang zu CHF 58.00

MENÜ 2

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Himbeeressig

Meerrettichsuppe

Rindsfilet am Stück gebraten an Jus
Risotto
Wintergemüse

Zimtparfait mit warmen Zwetschgen

4 Gang zu CHF 83.00

3 Gang zu CHF 71.00
(ohne Suppe)

GOURMET-MENÜ

(ab 20 Gästen)

Lauwarme Wachtelbrüstchen mit Artischocken & marinierten Randen mit Wasabi

Kresseschaumsuppe mit knusprigen Kalbsmilkenwürfel

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Timbale von der Jakobsmuschel an Mandelcreme

Zitronensorbet

Irisches Angus-Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinbittersauce
Kartoffel-Selleriepüree und jungem Gemüse

Getrüffelter Brie de Meaux mit Traubenchutney und hausgemachtem Fruchtbrot

Mango-Passionsfruchtmarquise und Mousse von der Kokosnuss

7 Gang zu CHF 145.00

Unsere Weinempfehlung

Weisswein

CHF
pro Flasche

Perroy Grand Cru "Cuvée 48" <i>Caves de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle</i>	Schweiz	39.00
Arneis DOCG "Margherita" <i>Araldica Vini Piemontesi S.C.A., Castel Boglione</i>	Italien	41.00
L'Hospitalet <i>G. Bertrand, Narbonne</i>	Frankreich	45.00
Verdejo Tamaral DO <i>Bodegas y Vinedos Tamaral, Rueda</i>	Spanien	41.00

Rosewein

Santa Cristina Rosato Toscana IGT <i>Antinori, Toscana</i>	Italien	39.00
---	---------	-------

Rotwein

Maispracher Pinot Noir <i>Weinkellerei Coop, Basel</i>	Schweiz	47.00
Barbera d'Asti "Superiore" DOCG <i>Vite Colte, Barolo, Piemont</i>	Italien	56.00
L'Hospitalet <i>G. Bertrand, Narbonne</i>	Frankreich	47.00
Tempranillo DO "T-Sanzo" <i>Rodriguez Sanzo S.L., Valladolid</i>	Spanien	43.00

All Inclusive Package

CLASSIC **AB 20 PERSONEN**

Apero

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

Menü

Suppe

Maispouardenbrust an Rosmarin-Honigsauce
Tagliatelle
Zweierlei glasierte Karotten

Creme brulée mit saisonalen Früchten

Getränke

Mineralwasser, Bier, 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 73.00 pro Person
Dieses Angebot ist 3 Stunden gültig

All Inclusive Package

HELVETIA **AB 20 PERSONEN**

Apero

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

Menü

Suppe

Kalbsbraten an milder Pfeffersauce
Rosmarinkartoffeln
Ratatouille

Duo von Toblerone Schokoladenmousse

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Perroy Grand Cru "Cuvée 48", Schweiz

Rotwein

Maispracher Pinot Noir, Schweiz

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

CHF 83.00 pro Person
Dieses Angebot ist 4 Stunden gültig.

All Inclusive Package

RUSTICO **AB 30 PERSONEN**

Apero

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

Buffet

Tomatencremesuppe (am Tisch serviert)

Bündnerfleisch, Rohschinken und Coppa
Geräucherte Forelle und Lachs mit Meerrettichschaum
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tatar
Diverse Rohkost- und Blattsalate

Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce, mariniertes Schweinsbraten
Zanderknusperli mit Sauce Tatar
Bratkartoffeln, Kräuterreis, Saisongemüse

Käseplatte, Früchtekorb

Dessertbuffet

Getränke

Mineralwasser, Bier, 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 93.00 pro Person
Dieses Angebot ist 4 Stunden gültig.

All Inclusive Package

VICTORIA AB 20 PERSONEN

Apero

Prosecco
Verdejo Tamaral DO
Mineralwasser, Orangensaft
Chips, Nüssli

Menü

Lachstatar mit Noilly-Prat-Sauce
Saisonsalate, Brioche

Suppe nach Jahreszeit

Gebratener Rindsrücken am Stück mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten
Saisongemüse

Duo vom Tobleronenmousse

Getränke

Mineralwasser, Bier, 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 103.00 pro Person
Dieses Angebot ist 5 Stunden gültig.**

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, Krevettencocktail,
Tomatensalat mit Mozzarella, grillierte Auberginen,
Peperoni, schwarze und grüne Oliven, grüne Sauce, Pesto, Knoblauchmayonnaise

Risotto Mailänder Art
Penne Amatriciana
Saltimbocca Römer Art
Rindsschmorbraten mit Barolo
Bratkartoffeln, Saisongemüse

Käseplatte, Früchtekorb

Dessertbuffet

Getränke

Mineralwasser, Bier, 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 128.00 pro Person
Dieses Angebot ist 5 Stunden gültig.

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 auf Rosmarinpolenta und Salsa Verde

Rindsfiletmedaillon mit frischem Meerrettich
Mascarponerisotto
Saisongemüse

Kiwicarpaccio mit Quarkmousse und Beeren

Getränke

Mineralwasser, Bier, 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 6 Stunden gültig.