

„Burger's Bohrerhof“

BANKETT-MENUVORSCHLÄGE

Lieber Gast,

*auf den nächsten Seiten haben wir mehrere Menus für Sie zusammengestellt. Es sind Vorschläge. Sie selber können die Menus so verändern, wie Sie es wollen. Vorspeise vom ersten Menu, Hauptgang vom Zweiten, Dessert vom Dritten etc....
Manchmal entstehen dadurch kleine Preisänderungen.*

*Zum Apéro offerieren wir Ihnen immer unsere bekannten Fisch-Chnuscherli,
die wir mit einer frischen Sauce Tartare servieren*

*Es gilt die Regel, das gleiche Menu für alle (Vegetarier alles ohne Fleisch, eventuell mit Fisch). So können wir auch bei grössten Gruppen ein perfektes Menu garantieren, das effizient serviert wird. Und Sie als Gast können dadurch den Abend mit Ihren Freunden in Ruhe geniessen. Für kleine Kinder bis 10 Jahren empfehlen wir unsere Kindermenus (Hausgemachte Poulet-Nuggets, Paniertes Schnitzeli oder Rahmschnitzeli jeweils mit Pommes Frites und Rüeibli garniert)
Unsere Tische sind immer schön gedeckt und dekoriert.*

Selbstverständlich schreiben wir Ihnen unentgeltlich schöne Menukärtchen, mit Angabe des Anlasses (Zur Taufe von, Goldene Hochzeit von....), natürlich das Menu mit den Weinen und vielleicht noch etwas Persönliches von Ihnen. So haben Ihre Gäste auch ein kleines Andenken an das Fest, das Sie bei uns feiern.

Wir verschicken keine Rechnungen. Bezahlen können Sie bar oder mit allen gängigen Karten wie Post, Maestro, Visa, Euro (American Express akzeptieren wir nicht!)

WICHTIG!

Bitte rufen Sie uns immer einen Tag (24 Stunden) vor dem Anlass an.

Die dann von Ihnen gemeldete Anzahl Gäste und Menus ist unbedingt verbindlich. Das heisst, dass wir Ihnen diese Menus auch vollumfänglich in Rechnung stellen.

Wir bitten Sie um Verständnis.

Grund für diesen Schritt ist die Tatsache, dass wir zuletzt einige Male Bankette hatten, die am gleichen Tag bei uns ankamen und dann oftmals drei bis vier manchmal auch sechs Personen weniger waren. Wir wurden vorher nicht informiert. Am Telefon haben wir gleichzeitig anderen Gästen gesagt, die am gleichen Abend kommen wollten, dass wir ausgebucht sind. Schlussendlich hat man dann mehrere Stühle, die frei sind. Und das ist natürlich nicht nur schade, sondern auch mit Kosten verbunden. Denn wenn wir ausgebucht sind, haben wir auch unsere Aushilfen im Service und in der Küche und die können wir nicht einfach so nach Hause schicken.

Familie Markus und Katia Burger-Vénuat mit Sohn Maxime

Restaurant „Burger's Bohrerhof“

Merkurstrasse 101 4123 Allschwil

Tel. 061 301 99 90 Fax. 061 301 99 91

www.bohrerhof.ch

„Burger's Bohrerhof“

Menu 1 à Fr. 75.--

Nüsslisalat mit einem gehackten Ei
von einem glücklichen Huhn
an rassisger French-Dressing

Kalbsfiletmedaillon vom jungen Schweizer Chälbli
grilliert an feiner Morchelrahmsauce
Verschiedene frische Gemüse
Butternüdeli

Rindsfiletmedaillon vom amerikanischen Rindli
Bearnaise-Sauce, Kräuterbutter
Verschiedene frische Gemüse
Kartoffelkroketten

Soufflé Grand-Marnier mit frischen Früchten
und Rahm garniert

*

Menu 3 à Fr. 69.-

Nüsslisalat mit einem gehackten Ei
von einem glücklichen Huhn
an rassisger French-Dressing

Kalbssteak vom jungen Schweizer Chälbli
an feiner, luftiger Morchelrahmsauce
Viele verschiedene frische Gemüse
Hausgemachte Spätzli
Pommes Frites
auf dem Tisch

"SORBETTELLEER"(Auch etwas für das Auge!)
Verschiedene frische Früchte
mit verschiedenen Sorbet-Kügelchen
auf einem Teller vereint

*

Menu 2 à Fr. 75.-

Buntgemischter Salat
mit vielen frischen Sorten
an rassisger French-Dressing

Rindsfilet „Chateaubriand“
Butterzartes Rindsfilet vom amerikanischen Rindli
Am Stück gebraten und dann tranchiert
Viele verschiedene frische Gemüse
Knusprige Pommes frites
Kartoffelkroketten
Kräuterbutter
Sauce Béarnaise

Frisches, hausgemachtes Caramelchöpfli
mit vielen frischen Früchten und Rahm garniert

*

Menu 4 à Fr. 69.--

Knackig frischer Kopfsalat
immer aus unserer Region
an rassisger French-Dressing

Zarte Steibuttfilets pochiert
an feiner, luftigen Fisch-Weissweinsauce, dazu Trockenreis
und eine kleine Gemüse garniture

Schweinsfiletmedaillons vom Schweizer Säuli
grilliert an luftiger Morchelrahmsauce
garniert mit verschiedenen frischen Gemüsen
Hausgemachte Spätzli und Pommes Frites auf dem Tisch

Unsere frischen Apfel-Chuechli im Zimtzucker gedreht
Dazu Vanilleglace und Vanillesauce und auch Rahm

*

„Burger's Bohrerhof“

Menu 5 à Fr. 55--

*Knackig frischer Kopfsalat
aus unserer schönen Region
an rassisger French-Dressing

*Cordon-Bleu vom Schweizer Säuli
In der Pfanne knusprig gebraten
Viele verschiedene frische Gemüse
Pommes frites
Butternüdeli

*Meringue-Glacé mit Vanille-und Erdbeerglace
mit feinen Berner Oberländer Meringues
und natürlich viel Rahm und frische Früchte

**

Menu 6 à Fr. 59.--

*Nüsslisalat mit knusprigen Speckwürfeli
und einem gehackten ei von einem glücklichen Huhn
an rassisger French-Dressing

*Ein feiner, butterzarter Braten vom jungen Schweizer Chälbli
Nach guter, alter Art im Ofen zubereitet und gegart
Viele verschiedene frische Gemüse
Hausgemachter Kartoffelgratin
Pommes frites auf dem Tisch für den Gluscht!

*Im Ofen pochirtes Caramel-Chöpfli
mit vielen frischen Früchten
und Rahm garniert

**

Menu 7 saisonal à Fr. 75.--

Firmung, Kommunion, Konfirmation, Taufe

*Frische, butterzarte Spargeln aus der Region
Mit Parma-und Beinschinken aus dem Baselbiet
Hollandaise und Mayonnaise

*Kalbssteak vom jungen Schweizer Chälbli
an feiner, luftiger Morchelrahmsauce
Viele verschiedene frische Gemüse
Hausgemachte Spätzli
Pommes Frites auf dem Tisch
für den Gluscht!

*Erdbeeren Romanoff
Bei uns wunderschön auf dem Teller serviert
Mit Glace und marinierten Erdbeeren
Dazu Rahm und Garniture

**

Menu 8 saisonal à Fr. 75.--

Firmung, Kommunion, Konfirmation, Taufe

*Cavaillon-Melonenschnitze schön garniert
Dazu feinsten, gut gereifter Parmaschinken
natürlich hauchdünn geschnitten

*Rindsfilet „Chateaubriand“
Butterzartes Rindsfilet vom amerikanischen Rindli
Am Stück gebraten und dann tranchiert
Viele verschiedene frische Gemüse
Knusprige Pommes frites, Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und Béarnaise

*"SORBETTELLE"(Auch etwas für das Auge!)
Verschiedene frische Früchte
mit verschiedenen Sorbet-Kügelchen
auf einem Teller vereint

**