



Geschätzte Gäste

Bevor sie sich in unsere «gluschtigen» Menu Vorschläge vertiefen, möchten wir sie auf ein Paar Dinge hinweisen. Damit folgende organisatorischen Punkte nicht vergessen gehen, haben wir sie zuerst aufgeführt.

Räumlichkeiten

Engelsaal:	max. 80 Personen
Restaurant:	max. 50 Personen
Dachgeschoss:	max. 25 Personen
Gädeli:	max. 8 Personen

Aperitif

Einige Vorschläge sind unserer Dokumentation beigelegt. Gerne gehen wir auf ihre individuellen Wünsche ein.

Menüwahl

Unser Küchenchef, Benjamin Schmidt, hat für sie mit viel Kreativität eine Anzahl von Vorschlägen erarbeitet. Selbstverständlich stellen wir für sie je nach Saison und ganz nach ihren Wünschen ein Menu zusammen.

Getränke

Zum Schönen Essen den richtigen Wein!
Auch hier finden wir bestimmt den perfekten Essensbegleiter.

Kaffee und Liköre

Setzen ihrem Essen die Krone auf.

Menükarten

Sehr gerne berücksichtigen wir ihre Wünsche in Bezug auf Text und Logo.

Tischdekoration

Eine schöne Blumendekoration verleiht ihrem Anlass eine besondere Note. Dafür empfehlen wir unseren klostereigenen Blumenladen. blumenladen@kloster-engelberg.ch





Die Planung geht weiter...

Zapfengeld

Bringen sie ihren eigenen Wein mit, verrechnen wir CHF 30.00 pro Flaschen.

Saalmiete

Bei Banketten verrechnen wir keine Saalmiete.

Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl, die uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet wird, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Sind es mehr Gäste, so rechnen wir mit der Effektiven Personenzahl ab.

Rahmenprogramm

Wünschen sie ein Rahmenprogramm, Z.B. eine Klosterführung, finden sie das Aktuelle Programm unter www.kloster-engelberg.ch.

Übrigens

Als kleine Organisationshilfe finden sie am Ende der Dokumentation eine Check Liste. Die Details besprechen wir bei einem persönlichen Besuch sehr gerne mit ihnen.

**Wir freuen uns, sie schon bald als Gast
in unserem Hause begrüßen zu dürfen**





Währschafter Aperitif

Plattenvariation

Preis pro kg

Gemischte Platte mit Chäs vom Kloster
Gemischte Platte ohne Käse

CHF 68.00
CHF 72.00

Apero 100 gr
Zwischenmalzeit 150 gr
Hauptgang 220 gr

Trockenfleischplatte mit Chäs vom Kloster
Trockenfleischplatte ohne Käse

CHF 90.00
CHF 95.00

Apero 80 gr
Zwischenmalzeit 100 gr
Hauptgang 130 gr

Apero – Torte aus der Kloster Bäckerei

4 Lagen nach Wahl à 8 Sandwiches – pro Lage eine Füllung möglich

Salami
Schinken
Käse
Lachs geräuchert
Roast Beef

CHF 12.00
CHF 12.00
CHF 12.00
CHF 16.00
CHF 16.00

Baguette aus der Kloster Bäckerei

gefüllt, 50 cm, ungeschnitten
gefüllt, 50 cm, geschnitten

CHF 34.00
CHF 39.00

Füllung

Schinken, Käse, Salami ausgarniert mit Salat, Gurken, Tomaten





Amuse – Bouches

Kalte Varianten

	Preis pro Portion	
Crêpes Roulade mit Lachs Frischkäse / Randen / Chili	CHF	4.50
Bruscettas / Saisonal / mind. 10 Stück pro Sorte Tomaten – Basilikum / Oliven / Pfifferlinge Randen Mousse / Avocado	CHF	4.50
Spiessli / mind. 10 Stück pro Sorte Oliven – Käse / Rohschinken – Melone / Tomaten – Mozzarella	CHF	3.50
Gemüse – Dip – Gläsli / mind. 5 Gläsli Rohes Gemüse aus dem Klostersgarten, 3 hausgemachte Dips	CHF	6.00
Rauchfleisch Tatar im Weck – Gläsli / mind. 10 Gläsli Rauchfleisch / Hüttenkäse / Dörraprikosen	CHF	6.00
Zucchini Rollen Gefüllt mit Krevetten – Frischkäse Mousse	CHF	5.00
Mango – Avocado – Krevetten Salat im Weck – Gläsli / mind. 10 Gläsli Saisonales Produkt	CHF	6.00
Sprinz Möckli im Weck – Gläsli / 50 gr pro Portion / mind. 10 Gläsli Birnenbrot aus der Klosterbäckerei	CHF	7.50

Warme Varianten

	Preis pro Portion	
Blätterteiggebäck / Preis pro 250 gr Mandeln / Sonnenblumenkernen / Käse	CHF	45.00
Schinkengipfeli Hausgemacht	CHF	3.00
Warme Käse – oder Spinatküchlein Hausgemacht	CHF	3.00
Kleine Frühlingsrollen / Sweet / Chilisauce Gemüsefüllung	CHF	2.50
Süppchen – Shot Saisonales Süppchen, serviert in der Espresso Tasse	CHF	4.00
Butterfly von Riesen Krevette / mind. 10 Portionen Knoblauch / rotem Pesto / Chilischoten / Kräuter	CHF	4.00
Burrata im Weck – Gläsli / mind. 10 Portionen Cherry Tomaten, Olivenöl, Basilikum	CHF	6.00





Amuse – Bouches

Süsse Variante

Mini Patisserie Platte / Preis 10 Gäste	CHF	95.00
Frucht Spiessli / mind. 10 Spiessli Saisonalen Früchten	CHF	2.50
Gebrannte Kreime im Weck – Gläsli / mind. 10 Gläsli Hausgemachte Meringues	CHF	4.50

Bankett Menüvorschläge

4 Gang Menü	CHF	85.00
3 Gang Menü mit Vorspeise	CHF	75.00
3 Gang Menü mit Suppe	CHF	70.00

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen Ihr Menü aus

Vorspeisen

Antipasti Teller
Wurst / Käse / eingelegtes Gemüse / lauwarmes Focaccia Brot

Herbstliche Blattsalate
Waldbeer Dressing / gebratener Schinken

Hausgebeizter Lachs
Salat Strauss / Wasabi Schaum

Pikanter Kürbis Salat
Panierte Kurkuma Krevetten

Suppen

Sellerie – Kastanien Süsspchen

Kartoffel Süsspchen / Lauchheu

Tomatencreme Süsspchen / Blätterteig Knusperriegel

Randen Cremesüsspchen / Milchschaum





Bankett Menüvorschläge

Hauptgänge

Rinderschmor Braten mit seiner Garnitur
Rotwein Sauce / Gemüse vom Markt / Brat Kartoffeln

Kalbskronen Braten aus dem Ofen mit Kräutern
Jus / Gemüse der Saison / Tagliatelle

Schweizer Poulet Brust knusprig gebraten
Kräftige Rotwein Sauce / Ratatouille Türmchen / sämiges Pilz Risotto

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignons
Gemüse der Saison / Butter Rösti

Dessert

Duo von Schokoladen Mousse

Kastanien Parfait im Baumkuchen Mantel
Hausgemachte Cremeschnitte / Früchte Garnitur

Luftige Mascarpone Creme / Honig / Früchte der Saison

Dessert Teller nach Art des Chefs

Aperitif

Sven's Empfehlung

Purple Dream / auch Alkoholfrei	38.5%	CHF	12.50
Gin, Wild Berry Tonic, Heidelbeeren			

Klassiker

Martini Bianco	15%	CHF	8.50
Campari	23%	CHF	8.50
Aufgespritzt mit Soda / Orangensaft		CHF	9.50

Spritzig

Aperol Spritz / auch Alkoholfrei	CHF	12.50
Aperol, Prosecco, Soda		

Port & Tonic	CHF	12.50
White Porto extra Dry, Tonic Water		





Aperitif

Einstieg ohne Alkohol

San Bitter		6.50
Aufgespritzt mit Soda / Orangensaft		7.50
Pink Autumn		10.50
Eis Tee, Hollunder Sirup, Kokos Milch, Himbeeren		

Champagner & Schaumwein

Champagne Première Cuvée, extra brut Bruno Paillard / FR	Cüpli	12.80
Bisol Crede, brut Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG / I	Cüpli	7.50

Weine

Weisswein

		75cl
Chasselas, Kloster Engelberg, Bern	CHF	48.00
Petite Arvine Réserve, Histoire d'Enfer, Wallis	CHF	75.00
Sauvignon Blanc, Erich Meier, Zürich	CHF	62.00

Rotwein

Pinot Noir, Kloster Engelberg, Bern	CHF	68.00
Syrah, Histoire d'Enfer, Wallis	CHF	70.00
Carato, Merlot, Angelo Delea, Tessin	CHF	61.00
Pinot Noir Barrique, Erich Meier, Zürich	CHF	70.00
Trocla Nera, Pinot Noir, Obrecht, Graubünden	CHF	61.00

Auf Anfrage informieren wir gerne über die Zutaten in unseren Gerichten,
welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.
Alle Preise in CHF inkl. MWSt



Check-Liste für Bankett	
Wochentag:	Datum: Zeit:
Anlass:	Kontaktperson: Telefon Nummer: Mailadressen: Rechnungs Adresse:
Menü:	Personenzahl: Kinder: Hunde:
	Weine: Weiss
	Weine: Rot
	Mineral Wasser:
	Süssgetränke:
	Kaffee:
	Liköre:
Dekoration:	
Tischform:	Menükarten:
Essgewohnheiten:	Intoleranzen:
Anregungen, Parkplätze, Gäste mit Beeinträchtigungen u.s.w.	