



Zur Burestube

Bankettvorschläge

Restaurant zur Burestube
Bachstrasse 3
5033 Buchs

062 822 14 61

info@burestube.ch

www.burstube.ch

Ihr Anlass im Restaurant Burestube

Um Ihren Anlass bestmöglich zu gestalten würden wir Sie gerne persönlich beraten und mit Ihnen zusammen ein geeignetes Menü erstellen.

Bitte beachten Sie, dass wir aus servicetechnischen Gründen bei Ihrem Bankett ein einheitliches Menü servieren. Ausnahme sind Vegetarische Menüs. Die aufgeführten Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Erfahrungsgemäss essen Kinder nie ein komplettes Menü mit. In diesen Fällen haben wir eine Kinderkarte mit einigen Lieblingsmenüs für Ihre Kinder bereit. Die Alternative dazu wäre, ein Menü für zwei Kinder zu bestellen.

Unsere Menüs sind Vorschläge. Sie können auch einzelne Gänge, unter Vorbehalt des Preises, je nach Lust und Laune kombinieren und austauschen. Falls Sie eigene Ideen haben, lassen Sie uns diese doch wissen!

Wir bitten Sie uns 2 Woche vor dem Anlass Ihren Menüwunsch mitzuteilen und 1 Woche vorher die Verbindliche Personenzahl bekannt zu geben.

Angemeldete Gäste die am gleichen Tag des Bankettes ohne Abmeldung nicht erscheinen, müssen wir leider Verrechnen.

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir CHF 4.50 pro Person, und für mitgebrachte Weine verrechnen wir für Service, Bereitstellung und Reinigung der Gläser ein Zapfengeld von CHF 25.- pro 7.5 dl- Flasche.

Blumendekor organisieren wir gerne für Sie und verrechnen sie Ihnen zum Selbstkostenpreis. Kerzen und Menükarten stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte teilen Sie unserem Servicemitarbeiter(in) allfällige Tischreden und Unterbrüche für Darbietungen **vor** Servicebeginn mit.

Gerne senden wir eine Rechnung für Ihren Anlass, zahlbar innert 30 Tagen netto. Es besteht auch die Möglichkeit, mit Ec-direct, Postkarte oder div. Kreditkarten zu bezahlen.

Alle Preisangaben in unseren Offerten und Bestätigungen sind in CHF und enthalten bereits die vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

Aperitif- Knabbereien- Fingerfood

Chips und Nüssli	p. Pers.	2.50
Schinkengipfeli (Blätterteig)	p. Stk.	2.20
Marinierten Oliven, Peppadews mit Frischkäse	p. Pers.	4.50
Speckbrot (ca. 1 kg)	p. Stk.	12.00
Oliven- Tomatenbrot (ca. 1 kg)	p. Stk.	12.00
Amuse Bouches klassisch ¼ Stück geschnitten (Käse, Schinken, Ei, Frischkäse, Spargeln)	p. Stk.	8.00
Amuse Bouches de luxe , ¼ Stück geschnitten (Rindstatar, Rauchlachs, Trockenfleisch)	p. Stk.	9.60
Diverse Quiche pro Einheit geschnitten (mit Speck oder div. Gemüse)	45 Stk.	60.00
Trockenfleischplättli Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Speck, Coppa, Käse, reichlich aus garniert	4 Pers. 620g	89.00
Gemüse-Plättli drei Dipsaucen	20 Pers. 1 kg	35.00
Antipasti Plättli raffiniert- abgeschmecktes Grillgemüse	15 Pers. 1 kg	42.00
Früchtespiessli	pro Stück	2.50
Tomaten -Mozzarella- Spiessli	pro Stück	2.20
Käseplatte gemischt	12 Pers. 1kg	75.00

Unsere saisonalen Vorspeisentrilogis:

Frühling:	Bärlauchcrèmesüppchen mit Morcheln, Spargelsalat hausmarinierter Lachs	18.50
Sommer:	Kalte Gazpacho, Melonen mit Rohschinken, Salatbouquet	18.50
Herbst:	Kürbiscrèmesüppchen, Wildterriner, marinierte Pilze Salatbouquet	18.50
Winter:	Weissweinschaumsüppchen gebratener Zander auf Safran- Risotto	18.50

Vorspeisen ab 10 Personen

Grüner Salat	9.80
Kleiner gemischter Salat	7.80
Gemischter Salat	10.80
Saisonaler Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	16.50
Orangen- Crevettencocktail mit Toast und Butter	14.50
Anti pasti Teller mit grobem Pfeffersalami, Rohschinken mit Früchten (saisonal), Parmesan, Oliven und mariniertem Gemüse	16.50
Trilogie von Lachs Rauchlachs, hausmarinierter und Tartar, Salatbouquet	16.50
Tomaten- Avocadotürmchen mit pikant gebratenen Black Tigers (3 Stk)	21.50
Waldpilzrisotto mit getrockneten Tomatenstreifen und Kräutern	15.50
Krevetten- Spiess (3 Stk) (Black Tigers) auf Safranrisotto	18.50
Kraftbrühe mit Flädli	8.00
Klare Gemüsesuppe	8.50
Pikante Rüblicrèmesuppe mit Ingwer	9.50

Hauptgerichte ab 10 Personen

Pouletbruststreifen an Estragonsauce Tagliatellen, Gemüse *	25.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch „Zürcherart“ an Champignonrahmsauce, serviert mit Rösti	26.50
Schweinssteak vom Ofen begleitet von feinwürziger Pommery Senfsauce, Gemüse garnitur *	27.50
Schweinsfilet Medaillons an Morchelrahmsauce oder Calvadossauce Gemüse garnitur *	36.50
Rindsgeschnetzeltes an sämiger Paprikasauce	24.50
Roastbeef „englische Art“ mit Bearnaisesauce, Gemüse garnitur *	35.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit kräftiger Barolosauce, serviert mit Gemüse garnitur *	46.50
Entrecôte Kräuterbutter oder farbige Pfeffersauce Gemüse garnitur *	39.50
Kalbsgeschnetzeltes „Dragonerart“ mit Speckstreifen und Champignons an würziger Sauce, mit Butterrösti	35.50
Kalbsinvoltini Steinpilzrisotto und Broccoliröschen	36.50
Rinds- und Schweinsfiletmedaillons Bénaise- und farbige Pfeffersauce mit Gemüse garnitur*	39.50

* Beilagen: Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Kartoffelschnitze
Tagliatellen, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli

Vegetarisch

Teigtaschen gefüllt nach Saison (Basilikum, Tomaten, Kürbis, usw.)	24.50
Frühlingsrollen (drei Stück) mit süßer Chilisauce serviert mit Trockenreis oder saisonalem Blattsalat	21.50
Gemüse-Piccata serviert mit Risotto	24.50
„Burestube`s“ Äplermagronen mit Apfelmus	23.50
Vegetarisches Mah mee mit Gemüsestreifen und Krabbenbrot	23.50

Vegan

Vegane Teigtaschengefüllt mit einer Gemüsefüllung mit marinierten Kirschtomate	24.50
Tofu- Curry mit Trockenreis	23.50

Kulinarische Kombinationen

Die Menüwahl sollte für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.
(ausgenommen sind die einzelne Vegetarier)

Menü 1 38.50
Kl. Salat nach Wahl od. Tagessuppe

Zarte Pouletbrust im Kokosmantel
pikante Currysauce
Früchtereis

Caramelköpfl mit Rahm

Menü 3 39.50
Kl Salat nach Wahl od. Tagessuppe

„Riz Casimir“
Schweinsgeschnetzeltes an roter
Currysauce
Mandelreis

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

Menü 5 41.50
Kl. Salat nach Wahl od. Tagessuppe

Schweinschnitzel vom Nierstück
Cognacrahmsauce
Butternudeln, Gemüse

Duett von Schokoladenmousse
garniert mit Früchten

Menü 2 38.50
Kl. Salat nach Wahl od. Tagessuppe

Hausgemachter Hackbraten „Burestube“
Rotweinsauce
Kartoffelstock, Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menü 4 39.50
Kl. Salat nach Wahl oder Tagessuppe

Schweinsbraten „Aargauerbraten“
gefüllt mit Dörripflaumen
Kartoffelgratin, Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 6 42.50
Kl. Salat nach Wahl od. Tagessuppe

Marinierter Rindsschmorbraten Burgunderart
Kartoffelstock
Gemüse

Gemischte Glace mit Rahm
garniert mit Früchten

Menü 7 45.50
Kl. Salat nach Wahl od. Tagessuppe
Kalbs -Piccata mit Thymian
Parmesan- Risotto
Gemüse

Beerenkompott mit
Sauerrahmglace

Menü 9 49.50
Kl. Salat nach Wahl od. Tagessuppe

Kalbsinvoltini
Steinpilzrisotto, Gemüse

Gemischte Glace mit Rahm
und Früchten

Menü 8 43.50
Kl. Salat Wahl od. Tagessuppe
Kalbsschulterbraten vom Ofen
Rotweinjus oder Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin, Gemüse

Hausgemachtes Panna Cotta mit
marinierten Beeren

Menü 10 52.50
Kl. Salat nach Wahl od. Tagessuppe

Kalbs- Cordon- Bleu
Röstikroketten, Gemüse

Kleiner Sorbetteller garniert mit
Früchten

Die Hauptspeisen werden mit Nachservice serviert

Desserts

Gebrannte Crème mit Vanilleglace	9.50
Caramelköpfler mit Rahm	8.50
Mousse au Chocolat (weisses und braunes)	12.50
Beerenkompott mit hausgemachter Sauerrahmglace	10.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit marinierten Beeren	12.50
Fruchtsalat Natur	7.50
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Fruchtsalat mit Kirsch	9.50
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	12.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace	10.50
Dessertkäse drei Sorten	12.50

Für Coupes und saisonale Desserts, verlangen Sie unsere à la carte Karte.