



Sur Burestube

Bankettvorschläge

Restaurant zur Burestube

Bachstrasse 3

5033 Buchs

062 822 14 61

info@burestube.ch



Januar 2025

Ihr Anlass im Restaurant Burestube

Um Ihren Anlass bestmöglich zu gestalten, würden wir Sie gerne persönlich beraten und mit Ihnen zusammen ein geeignetes Menü zu 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 5.- 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	Preis nach Aufwand	
Schinkengipfeli (Blätterteig)	pro Stk.	3.50
Hausgemachtes Speckbrot oder Tomatenbrot	pro Stk.	12.-
Rindstatar auf Pumpernickel	pro Stk.	4.--
Käsekuchen (Vegetarisch oder mit Speck) (pro Einheit geschnitten) 45 Stk.		60.-
Gemüestäbchen mit Dipsauce	p. Pers.	4.50
Antipasti Spiess (Oliven, Zucchetti, Peperoni etc.)	pro Stück	4.50
Früchte- Spiess (Früchten nach Saison)	pro Stück	4.50
Käse Spiess	pro Stück	5.--
Kleiner Caprese Salat mit Basilikum	pro Gläsli	3.50
Couscous Salat mit Feta	pro Gläsli	4.50
Crevetten – Cocktail mit Orangen	pro Gläsli	5.--

Vorspeisen ab 10 Personen

Kraftbrühe mit Flädli	9.-
Süssmaiscremesuppe mit Curry und Popcorn	10.-
Petersilienwurzelsuppe mit Rahmhaube	10.-
Grüner Blattsalat mit Kernen	9.80
Kleiner gemischter Salat oder kleiner grüner Salat	7.80
Gemischter Salat	10.80
Saisonaler Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	16.50
Crevetten Cocktail mit Orangen mit Toast und Butter	16.50
Trilogie vom Lachs Rauchlachs, hausmarinierter und Tartar, Salatbouquet	19.-
Tomaten- Avocado -Türmchen mit pikant gebratenen Black Tigers (3 Stk)	21.-
Weisswein - Risotto mit Pilzen, getrockneten Tomatenstreifen und Kräutern	16.-

Hauptgerichte ab 10 Personen

Poulet Brustgeschnetzeltes an Estragon Sauce Butternudeln, Gemüse	29.-
Schweinssteak vom Ofen begleitet von feinwürziger Pommery Senfsauce, Gemüse*	30.-
Schweinsfilet Medaillons an Morchel Rahm Sauce oder Calvados Sauce Gemüse *	39.-
Rindsgeschnetzeltes an sämiger Paprika Rahmsauce Trockenreis, zweifarbigen Karottengemüse	35.-
Roastbeef Niedergar gebraten im Ofen Sauce Béarnaise Gemüse *	49.-
Rindsfilet Niedergar gebraten im Ofen Sauce Béarnaise Gemüse *	52.-
Kalbsgeschnetzeltes „Dragoner Art“ Speckstreifen und Champignons Butterrösti, zweifarbigen Karottengemüse	41.-
Kalbs-Involtini gefüllt mit Frischkäse Steinpilzrisotto und Brokkoli röschen	47.-
Rinds- und Schweinsfiletmedaillons Béarnaise- und farbige Pfeffersauce Gemüse garnitur *	52.-

* Beilagen: Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Bratkartoffeln
Butternudeln, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli

Vegetarisch

Bitte erkundigen Sie sich nach den aktuellen vegetarischen Gerichten.

Kulinarische Kombinationen

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

Menü 1 43.--

Kleiner grüner Salat

Zarte Poulet Brust im Kokosmantel
pikante Currysauce
Gemüsereis

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menü 3 43.--

Kleiner grüner Salat

Im Ofen gebratene Poulet Brust
Balsamico Sauce
Weissweinsrisotto
Ratatouille

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

Menü 5 45.--

Rüebli – Cremesuppe mit Ingwer

Schweinsschnitzel vom Nierstück
Cognacrahmsauce
Butternudeln, Gemüse

Duett von Schokoladenmousse
garniert mit Früchten

Menü 2 43.--

Kleiner gemischter Salat

Hausgemachter Hackbraten „Burestube“
Rotweinsauce
Kartoffelstock, Gemüse

Karamelköpfchen mit Rahm

Menü 4 48.--

Italienisch gemischter Salat

Schweinsbraten „nach Aargauer Art“
gefüllt mit Dörripflaumen
Kartoffelgratin, Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 6 52.--

Kleiner Blattsalat mit Rauchlachstreifen

Marinierter Rindsschmorbraten Burgunderart
Kartoffelstock
Gemüse

Gemischte Glace mit Rahm
garniert mit Früchten

Menü 7 58.--

Kleiner Grüner Blattsalat mit Ei und Kernen

Kalbs -Piccata
Weisswein- Risotto
Gemüse

Gebrannte Crème mit Rahm

Menü 9 61.--

Nüsslisalat mit Ei

Kalbs-Involtini (Frischkäse)
Steinpilzrisotto, Gemüse

Marinierte Beeren mit
Sauerrahm Glace

Menü 8 52.--

Kleiner gemischter Salat

Kalbsschulterbraten vom Ofen
Rotweinjus **oder** Morchel rahm Sauce
Kartoffelgratin, Gemüse

kleiner Coupe Maison

Menü 10 65.--

Süss Mais Cremesuppe mit Curry mit Popcorn

Kalbs- Cordon- Bleu
Rösti Krokette, Gemüse

Kleiner Sorbet Teller garniert mit
Früchten

Desserts

Gebrannte Crème mit Vanilleglace	10.-
Caramelköpfler mit Rahm	9.-
Hausgemachtes zweifarbiges Schokoladenmousse (weisses und braunes)	14.50
Hausgemachtes Frucht-mousse (Erdbeer- / Mango oder Beeren) nach Wunsch	14.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit marinierten Beeren	10.-
Fruchtsalat Natur	9.-
Fruchtsalat mit Rahm	10.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.50
Kleiner Dessertteller (Schokoladenmousse, mini Patisserie, Glace, gebrannte Creme)	16.--

Für Coupes oder saisonale Desserts, verlangen Sie unsere Dessertkarte.