

*Feiern Sie Ihre Party
mit unserem Service*

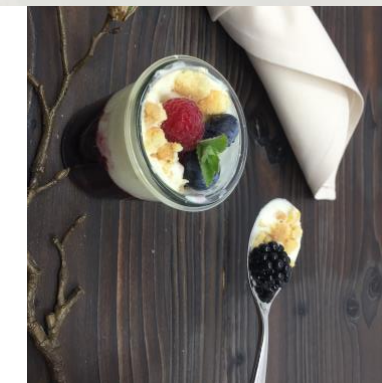


Catering & Partyservice



Mai 2023

Menuvorschläge für Party Service



HOTEL BAHNHOF GISWIL
CH-6074 Giswil
Familie Zumstein
041 675 11 61
info@bahnhofgiswil.ch
www.bahnhofgiswil.ch



Montag & Dienstag Ruhetag;

Ferien 23.12.2023-30.01.2024

(Anlässe ab Fr. 1500.- Umsatz evtl. trotzdem möglich; bitte anfragen!)

Werter Gast

Wir danken Ihnen ganz herzlich, dass wir Ihnen unsere Vorschläge zukommen lassen dürfen.

Sie dirigieren und wir spielen – wann, wo und wie Sie es wünschen.
Gerne kochen und beliefern wir Sie nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen.

Wir hoffen, Ihnen mit den vorliegenden Vorschlägen ein
passendes Festmenu anbieten zu können.
Beachten Sie bitte, dies sind nur Vorschläge, welche ohne weiteres abgeändert
und ergänzt werden können. Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen,
um Ihr ganz persönliches Menu auch im Detail planen zu können.

Es würde uns freuen, für Sie ein Essen arrangieren zu dürfen und gerne
versichern wir Ihnen unsere Vollste Aufmerksamkeit zu.

Ihre Gastgeber

Familie Gitti, Christoph & Kevin Zumstein mit MitarbeiterInnen

Achtung:

Speisen werden transporttauglich ab unserer Küche bereitgestellt.

Transport muss separat verrechnet werden

Konditionen für den Party-Service

Wäsche

Wählen Sie ihre Lieblingsfarbe

- Dunicel (Einweg de Luxe) pro Person Fr. 2.50
- Klassisch weisse Stofftischtücher und Servietten pro Person Fr. 4.-

Gedecke

Siehe Preisliste für Fest-und Mietinventar im hintersten Teil.

Getränke

Nachstehende Preise sind Richtpreise, sofern Personalstundelöhne verrechnet werden.

Ansonsten gelten die üblichen Restaurationspreise

Hausmarke weiss; Tartegnin J. J. Steiner 70cl	Fr. 21.-
Hausmarke rot; Barbera d' Asti-Terra Felice 75cl	Fr. 21.-
Mineral mit und ohne Kohlensäure & Süssgetränke Liter	Fr. 4.50
Appenezler Lagerbier 3dl	Fr. 3.-
Kaffee crème, Espresso, Schale, Cappucino	Fr. 3.-
Kaffee fertig	Fr. 4.-
Digestif: Vieille Prune, Vieille Williams, Grappa usw.	Fr. 6.50

Blumen/Deko

Verrechnung nach Aufwand, im Menupreis nicht inbegriffen

Brot

Ist in unseren Menupreisen inbegriffen

Lieferung

- Kalte Speisen: auf Teller oder Platten
- Warme Speisen: in Kochkisten zum selberschöpfen
fertig auf Teller angerichtet, Nachservice zum selberschöpfen + Fr. 2.50/Person.
- Glacé: in unseren Kühlboxen
oder aus dem gekühlten Nostalgie-Glacéwagen

Transport

- Abgeholt: gratis
- Durch uns: nach Aufwand
- Richtpreise: bis 10 km Fr. 50.-/Fahrt
über 10 km ab Fr. 80.-/Fahrt

Personal

Gerne stellen wir Ihnen unsere gutgeschulten Mitarbeiter zur Verfügung:

Chef de Service / Küchenchef	pro Std	Fr. 55.-
Servicemitarbeiter / Küchenmitarbeiter	pro Std	Fr. 50.-

Hin-und Rückfahrt gelten als Arbeitszeit

Bestellungen

Wir benötigen bis 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahlangabe Ihrer Teilnehmer.
Die uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.
Vorschläge gelten ab 10 Personen. Darunter Zuschlag nach Aufwand.

Preis

Die Berechnung versteht sich pro Person

Rechnung

Zahlbar innert 10 Tagen netto, MWST ist inbegriffen.

Apéro Vorschläge

als Stehbuffet zum „von Hand-Essen“

Pommes chips, Salznüssli, Salzsticks, einzeln oder kombiniert pro Person Fr. 1.50

Holzschindel; belegt mit Giods us Obwaldä, sehr beliebt da lokale Spezialitäten / Person Fr. 12.-
 Kleinteiler Luisbiobäwurscht, Giswiler Trockenfleisch, Giswiler Sbrinzmöckli
 Trockenfrüchte, Essiggemüse, Tomaten-und Olivenbrot

Gemüse-Dips; sehr beliebt, da leicht und nicht magenfüllend: Stengel aus assortiertem frischem Gemüse mit
 Tartar-, Cocktail-, Quark- oder Currysauce; auch Knoblachmayonnaise möglich. pro Person Fr. 6.-

Amuse-bouche kalt: Kleine Mundbissen mit Stick

..... Stck. Salami	Fr. 2.50 Stck. Rauchlachs	Fr. 3.-
..... Stck. Schinken	Fr. 2.50 Stck. Tatar	Fr. 3.-
..... Stck. Ei	Fr. 2.50 Stck. Gemüsetatar mit Frischkäse	Fr. 2.50
..... Stck. Thon	Fr. 2.50 Stck. Crevetten	Fr. 3.-
..... Stck. Käse	Fr. 2.50 Stck Caviar	Fr. 8.-
..... Stck. Focciacia Frischkäse & Ruccola	Fr. 2.50 Stck Focciacia Frischkäse Rohschinken & Ruccola	Fr. 3.-

Kleine belgte Brötchen

..... Stck. Salami	Fr. 3.80 Stck. Rauchlachs	Fr. 4.80
..... Stck. Schinken	Fr. 3.80 Stck. Tatar	Fr. 4.80
..... Stck. Ei	Fr. 3.80 Stck Crevetten	Fr. 4.80
..... Stck. Thon	Fr. 3.80 Stck. Bündnerfleisch	Fr. 4.80
..... Stck. Käse	Fr. 3.80 Stck. Gemüsetatar mit Frischkäse	Fr. 3.80

Diverse Apérozutaten:

Gemischte Oliven	100gr	Fr. 12.-	Sbrienz-Möckli	100gr	Fr. 12.-
Getrocknete Tomaten	100gr	Fr. 12.-	Hobelkäse mit Brot	100gr	Fr. 12.-
Grillierte Zucchetti	100gr	Fr. 12.-	Bündnerfleisch mit Bot	100gr	Fr. 17.-
Gefüllte Cherry Tomaten	100gr	Fr. 12.-			

Sandwich am Meter; 1 Meter Parisette gefüllt mit Schinken, Charcuterie, Mayonnaise, Salat, Tomate & Salzgurken pro Stück Fr. 50.-

Sandwich am Meter; 1 Meter Parisette gefüllt mit Trockenfleisch, Mayonnaise, Salat, Tomate & Salzgurken pro Stück Fr. 60.-

Amuse-bouche warm:

..... Stck. Schinkengipfeli	Fr. 2.- Stck. Riesencrevette im Knuspermantel	Fr. 2.50
..... Stck. Käseküchlein	Fr. 1.80 Stck. Fischknusperli, Sauce Tatare	Fr. 1.80
..... Stck. Mini Pizza	Fr. 1.80 Stck. Pouletflügeli, Currysauce	Fr. 2.50
..... Stck. Frühlingströllchen, Sweet & sour	Fr. 1.80 Stck. Mundgerechte Hamburger	Fr. 2.50
..... Stck. Jalapeños	Fr. 2.-		

Kalte Vorspeisen & Salate

Tischkarussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison.

Richtpreis pro Person als Vorspeisenkarussell Fr. 18.-
 Richtpreis pro Person als Dessertkarussell Fr. 17.-

Vorspeisen kalt auf Teller angerichtet

- Kräuterparfait mit Salatbiedermeier und Rosen von hausgeräuchtem Irischen Wildlachs an Safran-Sauerrahmsauce Fr. 12.50
- Rosen von hausgeräuchtem Lachs mit gebratenen Kartoffelgaletten & Meerrettichmousse Fr. 15.-
- Törtchen von Fasan und Buchweizenpfannkuchen mit Zwetschgensauce garniert mit Kürbis-Chutney Fr. 14.-
- Gebratene oder geräuchte Entenbrüstli mit Honigapfel und Blattsalatstrauss an Hagebuttensauce Fr. 14.-
- Lachsmousse mit gebratenen Riesencrevetten Fr. 15.50
- Geräuchtes Forellen- und Felchenfilets mit Rauchlachs, Salatbouquet & Meerrettichschaum Fr. 16.50
- 3-farbiger Melonensalat mit hauchdünnem Tessiner Rohschinken Fr. 13.50
- Vorspeisenüberraschungsteller mit warmen und kalten Köstlichkeiten Fr. 18.-

Carpaccios

- Rindscapaccio mit Sherry-Escalotten, gebräunte Pinienkernen & Sbrinzflocken Fr. 18.-
- Thunfischcarpaccio mit Blattsalatbouquet an Tomatenvinaigrette Fr. 13.50
- Marinierter Graved Lachs an Senf-Dillsauce Fr. 15.-
- Kalbsfiletcarpaccio mit Oliventapenade, Kräutervinaigrette Fr. 17.-
- Rauchlachscarpaccio mit Meerrettichmousse & Apfelkapern Fr. 15.-
- Vitello Tonato; Italo-Klassiker Fr. 15.-

Tatar

- Rindstatar mit Zwiebelringen und Apfelkapern, Briochetoast Fr. 15.-
- Rohschinkentatar mit Gurken und Sauerrahm Fr. 15.-
- Tatar von gebratenen Entenbrüstli mit sautierten Apfelscheiben an Hagebuttensauce Fr. 15.-
- Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum & Salatbiedermeier Fr. 15.50
- Gemüsetatar mit Datteln Fr. 12.50

Hausgemachte Terrinen

- Terrine von Rauchlachs & Meerrettichschaum Fr. 15.50
- Geflügelterrine mit Salatbiedermeier an Hagebuttensauce Fr. 13.50
- Terrine von getrockneten Tomaten & Mozzarella an Basilikumsauce Fr. 14.50
- Wildterrine im Rohschinkenmantel mit Kürbis-Chutney, garniert mit Blattsalaten Fr. 15.-
- Wachtelterrine auf Gemüsesalat mit Giswiler Nusschnaps-Aspik Fr. 15.50
- Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette & Salatbiedermeier Fr. 13.50
- Waldpilzterrine mit Kräuterrauerrahm Fr. 13.50
- Kaninchenterrine mit gebratenen Apfelscheiben an Zwetschgensauce Fr. 14.50
- Entenleberterrine auf Feigencarpaccio an Trüffelvinaigrette Fr. 19.50

Salate auf grossem Glasteller serviert; auch als Fitnesssteller serviert

- | | Vorspeise | Fitnesssteller |
|---|-------------|----------------|
| • Grüner Blattsalat | Fr. 8.50 | |
| • Grüner Blattsalat in Glasschüsseln zum selberschöpfen | Fr. 6.- | |
| • Gemischter Salat | Fr. 9.50 | |
| • Nüsslisalat mit gehacktem Ei | Fr. 10.50 | |
| • Nüsslisalat mit gehacktem Ei & gebratenen Speckstreifen | Fr. 12.50 | |
| • Ceasar Salat mit Poulet & Sbrinz | Fr. 13.50 | Fr. 25.- |
| • Gemischter Blattsalat „Bauernart“ mit Speckstreifen, Croûtons & pochiertem Ei | Fr. 12.- | Fr. 22.- |
| • Gemischter Blattsalat mit Sarnersee-Felchenknusperli, Sauce Tatare | Fr. 15.- | Fr. 27.- |
| • Gemischter Blattsalat mit sautiertem Wildfleisch, Trauben & Pilzen | Fr. 17.- | Fr. 29.- |
| • Gemischter Blattsalat mit Früchten & Pouletstreifen | Fr. 13.50.- | Fr. 25.- |

Salatsaucen nach Wahl:

French / Italienne / Himbeer / Balsamico / Bärlauch / Honigvinaigrette

Warme Vorspeisen

Suppen

- Weissweinsuppe mit Gemüsewürfeli Fr. 7.50
- Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl Fr. 7.50
- Grobe Senfkornsuppe mit Mohnpailletten Fr. 7.50
- Rotkrautsuppe mit Sauerrahm Fr. 7.50
- Curryschaumsuppe mit Bananenwürfeli Fr. 7.50
- Petersilienwurzelsuppe mit Kräuterpesto Fr. 7.50
- Suppenkarrussell mit 3 verschiedenen saisonalen Suppen auf grossem Teller in Espressotassen Fr. 9.-
- Rüeblisuppe mit Vanille parfümiert; **kalt oder warm serviert** Fr. 7.50
- Bratkäsesuppe mit Schnittlauch Fr. 7.50
- Rindsconsommé mit Flädli, Gemüsestreifen, Käsebiskotten Fr. 7.50
- Original Militärspatz pro Liter Fr. 21.-

Warme Vorspeisen (Siehe auch Seite 5 Tapas 6 Fingerfood)

- Kernser Tagliatelle mit Steinpilzen & Fluonalper Sbrinz Fr. 12.50
- Blätterteig-Herzkissen gefüllt mit Waldpilzragoût oder Spargelragoût Fr. 14.-
- Asiatische Gemüserollen mit Sojasauce auf Gemüsjulienne Fr. 12.50

Hauptspeisen

Fischgerichte

- Gebratene Buttermakrele an Schnittlauchsauce, Kernser Safrantagliolini, kleines Gemüse Fr. 24.50
- Lungernersee Forellenfilet an weisser Balsamicosauce, Couscous Perlen, Broccoli mit Mandeln Fr. 33.50
- Sarnersee Felchenfilet im Ei gebraten, Sauce Mayonnaise, Salzkartoffeln, kleines Gemüse Fr. 32.50
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut an Weissweinsauce garniert mit Safran-Kartoffelperlen Fr. 33.50
- Gebratener Wolfsbarsch mit Meerrettichkruste auf Gemüserisotto an Champagnersauce Fr. 35.50
- Wildlachs an Vermouthsauce mit schwarzem Venere Reis & Spinat Fr. 34.-
- Gedämpfte Seezungenfilets an Peperonisauce auf Ratatouille, Schlosskartoffeln Fr. 33.-
- Filotteigbeutel gefüllt mit Meeresfrüchteragoût an Safransauce auf Tomatentapenade Fr. 33.-

Fleischlose Gerichte

- Kartoffeltorte im Tomaten-Pfannkuchenmantel an Kürbissauce Fr. 16.-
- Gemüse-Lasagne an Tomatensauce Fr. 21.-
- Arrancini (Reiskugeln) mit wachswweichem Ei im Kern, Tomatensauce, Gemüsepotpourri Fr. 24.50
- Crémige Kokos-Buttermilch-Polenta mit Ofengemüse Fr. 24.50
- Frittierte asiatische Gemüserollen mit schwarzem Venere Reis an Currysauce Fr. 24.50
- Blätterteigpastetli mit Pilzragoût (Saison) garniert mit Zwiebelsprossen, Gemüse Fr. 24.50
- Obwaldner Älplermakronen (hindersi zubereitet) mit Apfelmus Fr. 18.50
- Sellerie-und Randenpiccata auf Currywurz garniert mit Kartoffelperlen Fr. 23.50
- Steinpilz-Risotto Fr. 19.-
- Spargel-Risotto Fr. 19.-
- Bärlauch-Risotto Fr. 18.50
- Planted-Curry Chicken indischer Currysauce, Basmatireis, Saisonales Gemüse (Vegan) Fr. 28.50
- Fregola Sarda (Pasta Risotto) Pochiertes Giswiler-Freilande, gebratener Broccoli, Sbrinzflocken Fr. 24.50
- Kräutercrêpes gefüllt mit Gemüseragoût an Frischkäsesauce Fr. 15.-
- Obwaldner Älplermakronen (hindersi zubereitet) mit Apfelmus Fr. 13.50
- ab 40 Port. Fr. 12.50
 - ab 80 Port. Fr. 11.-
- Gemüse-Frischkäsestrudel an Peperonisauce Fr. 15.50
- Sellerie-und Randenpiccata auf Currywurz garniert mit Kartoffelperlen Fr. 15.50

Hauptspeisen

inbegriffen sind 1 Sättigungsbeilage & 3 Gemüse

Hauptgänge

Liebe Gäste, bis 90 Personen können wir Ihnen eine ganz spezielle Dienstleistung offerieren:
Wir liefern Ihnen die Teller fertig angerichtet! Sie sind befreit vom Schöpfen, Anrichten etc. und vor allem;
jeder Teller ist heiss und schön präsentiert. Mehraufwand pro Teller Fr. 3.50/Person.

Hauspezialität Fr. 39.-/Pers:

Obwaldner Ratsherrenschmuis

Schweinsfilet / Lammfilet / Kleines Kalbssteak
Sauce Madère / Gemüsebouquet / Obwaldner Knusperkartoffeln

Schwein

- Hacktätschli an Marsalarahmsauce Fr. 18.50
- Hackbraten mit Rahmsauce Fr. 18.50
- Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen Fr. 18.50
- Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsrahmsauce Fr. 21.-
- Schweinscaréebraten an Pommery-Senfsauce Fr. 24.50
- Schweinsfiletmédailles an Haselnussrahmsauce Fr. 31.-
- Obwaldner Landsgemeidesteak; Schweinssteak mit einer Duxelles aus Pilz, Tomate, Schinken belegt und mit Bratkäse überbacken Fr. 27.50
- Heisser Beinschinken (250gr) mit Kartoffelsalat (350gr) Fr. 18.-
- Heisser Schinken im Teig (200gr Schinken) Fr. 18.-
- Dazu Kartoffelsalat (250gr) Fr. 4.-

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Fr. 38.50
- Kalbscaréebraten mit Apfel-Calvadosrahmsauce Fr. 39.50
- Rahmschnitzel Fr. 34.-
- Saltimbocca; Kalbsschnitzel mit Salbei & Rohschinken Fr. 34.-
- Kalbssteak an Morchelsauce Fr. 39.50
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 33.-
- Kalbs-Piccata mit Schinken & Champignons belegt an Tomatensauce Fr. 34.-
- Kalbsmédailles mit Steinpilzkruste an Armagnacsauce Fr. 39.50

Rind

- Rindsburger an Bratensauce Fr. 18.50
- Rindfleischvögel an Rotweinsauce Fr. 19.50
- Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Fr. 27.-
- Rindsschmorbraten an Barolosauce Fr. 29.-
- Roastbeef an Bärlauch-Hollandaise Fr. 38.-
- Rindsfiletsteak an Trüffelsabayon Fr. 44.-
- Chateaubriand (Rindsfilet am Stück gebraten), Sauce Béarnaise Fr. 47.-
- Filet-Gulasch «Stroganoff» Fr. 36.-

Geflügel

- Pouletbrüstli-Saltimbocca; mit Salbei & Rohschinken, Marsalasauc Fr. 24.50
- Maispouardenbrüstli mit Orangen-Honigsauce Fr. 25.50
- Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff» Fr. 24.50
- Poulet-Spiess mit Paprika & Kräuterbutter Fr. 24.50

Lamm

- Lammgigot mit Knoblauch gespickt an Rosmarinsauce Fr. 29.-
- Lammrückenfiletmédailles mit Kräuterkruste an Portweinjus Fr. 34.50

Beilagen (1) zur Wahl ist inbegriffen; jede weitere Beilage Fr. 2.-/Person

0 Obwaldner Knusperkartoffeln*
0 Kartoffelcroquetten*
0 Mandelkartoffeln*
0 Bratkartoffeln
0 Rösticroquetten*
0 Butterrösti

0 Kernser Nüdeli
0 Kernser Bärlauch Tagliolini
0 Kernser Safran-Tagliolini
0 Kernser Pappardelle
0 Kerser Spaghetti
0 Hausgemachte Spätzli

0 Maisnocken
0 Polenta
0 Griessnocken
0 Trockenreis
0 Mandel-Sultaniereis
0 Wildreis

0 Pommes frites*
0 Gratinkartoffeln
0 Duchesse Kartoffeln*
0 Kartoffelstock
0 Baked potatoes mit Sauerrahm
0 Salzkartoffeln
0 Bäckerinnenkartoffeln

0 Brandteigkartoffeln
0 Nudelcroquetten
0 Kernser Penne mit Basilikum

0 Risotto
0 Safranrisotto
0 Pilzrisotto
0 Risotto al Sasso
0 Wildreisrisotto
0 Schwarzer Venere Reis

* Diese Kartoffeln sind nicht sehr geeignet für den Party Service, ausser man kann vor Ort frittieren!

Buffets & Grilladen

Buffets

- Pastabuffet mit 2 Sorten Teigwaren, 1 Sorte gefüllte Teigwaren, 3 Saucen, Reibkäse Fr. 23.50
- Spaghetti mit 3 Saucen, (Bolognese, Tomatensauce, Carbonara) Reibkäse Fr. 17.-
- Salatbuffet gross, 8 Sorten (300gr) Fr. 9.50
- Salatbuffet klein, 5 Sorten (200gr) Fr. 7.50
- Dessertbuffet je nach Zusammenstellung ab Fr. 14.-
Aufpreis mit Käse Fr. 3.-
- Fondue chinoise; 1/3 Trutenbrust 2/3 Rindshuft Fr. 34.-
inbegriffen 1 Sättigungsbeilage, 6 Saucen, 8 Beilagen = Garnituren

Raclettebuffet

Seiler Raclettekäse, Geschwellte, Zwiebeln & Gurken (Turbo Ofen nicht inbegriffen) 200gr/Pers Fr. 12.-
Seiler Raclettekäse, Geschwellte, Zwiebeln & Gurken (Turbo Ofen nicht inbegriffen) à discrétion Fr. 6.-/100gr Käse
Miete & Reinigung Turbo-Racletteofen inkl. Gas Fr. 100.-

Asiatisches Buffet

- Pouletflügeli mit Sweet & sour Sauce
- Schweinefleisch-Spiessli an Erdbussauce
- Pangasius-Seezungenfilets im Tempurateig frittiert
- Rindsgeschnetztes an Sojasauce
- Pouletgeschnetztes an Currysauce
- Bami Goreng (Nudeleintopf)
- Nasi Goreng (Reiseintopf)
- Basmatireis
- Kroepeck
- Sweet & sour Gemüse

Preis pro Person

Fr. 37.50

Weitere Buffets

- Verlangen Sie bitte einen spezifischen Vorschlag/Offerte

Spiessligrill (Bilder auf facebook Hotel Bahnhof oder Homepage)

Gemischtes Spiessli mit Poulet / Schwein / Rind / Gemüse 250 gr rohes Fleisch Fr. 29.50

Baked potatoe & Saucenkarrussell mit 3 verschiedenen Saucen/Kräuterbutter

Grillmiete bis 40 Personen; Speisen durch uns Fr. 200.-

Grillmiete bis 60 Personen; Speisen durch uns Fr. 100.-

Grillmiete ab 60 Personen; Speisen durch uns Fr. -.-

Holzkohle wird im Aufwand verrechnet

Grilladen

Gemischte Grilladen: Spiessli / Pouletbrüstli / Schweinshalssteak (roh geliefert) Fr. 28.50
inbegriffen 1 Beilage, 3 Gemüse oder Salate, Kräuterbutter

Weitere Grilladen nach Anfrage

Miete von Gasgrill Fr. 50.-

Miete von Holzkohlengrill Fr. 30.-

Gas & Holzkohle werden im Aufwand verrechnet

Brot

Brot ist bei allen Gerichten inbegriffen

Bröbli, Partybrote oder Spezialbrote werden nach Aufwand verrechnet

Gebäck zum Kaffee

Fr. 2.-

Tischkarussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen.

Zusammenstellung nach Wunsch und Saison.

Richtpreis pro Person als Vorspeisenkarussell

Fr. 18.-

Richtpreis pro Person als Dessertkarussell

Fr. 17.-

Grilladen

Spiessligrill (weitere Bilder auf facebook Hotel Bahnhof oder Homepage)

Grill steht Mitte Juni bis Mitte August unter dem Gartensegel = trocken & schattig

Spiessli-Angebot wählen Sie ihr Spiessli aus unserer Fleischvitrine inklusive 1 Sättigungsbeilage & Saucenkarussell

- **Obwaldner Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl
Schweinschulter, Speck, Poulet, Lamm & Rindschulter Fr. 33.50
- **Zigeuner Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl
zarte marinierte Rindschulter Fr. 39.50
- **Schaschlik Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl
Lamm-Entrecôte mariniert mit Kräutern & Knoblauch, Zwiebeln & Peperoni Fr. 39.50
- **Saté Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl
Schweinschulter mit Soja & Knoblauch mariniert Fr. 27.50
- **Poulet Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl
Schweizer Poulet mit Ananas Fr. 27.50
- **Neptun Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl
Lachs, Pangasius, Riesencrevette & Wellfilet Fr. 34.50
- **Quorn Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl
Quorn, Peperoni & Zucchini Fr. 25.50

1 Beilage nach Wahl & Saucenkarussell ist inbegriffen

Baked potatoe mit Sauerrahm / Trockenreis / Kernser Nüdeli

Ananas-Spiess / Country Cuts / Pommes frites

jede weitere Beilage Fr. 5.-/Person



Gartensegel im Bahnhof-Garten 15.06.-15.08.



Spiessligrill (auch im Catering einsetzbar)

Grilladen

Gemischte Grilladen: Spiessli / Pouletbrüstli / Schweinshalssteak (roh geliefert)

Fr. 28.50

inbegriffen 1 Beilage, 3 Gemüse oder Salate, Kräuterbutter

Weitere Grilladen nach Anfrage

Miete von Gasgrill

Fr. 50.-

Miete von Holzkohlengrill

Fr. 30.-

Gas & Holzkohle werden im Aufwand verrechnet

Grillbeilage wie; Gratin / Baked potatoe / Reis / Maiskolben usw.

Fr. 7.50

Stehlunch/Tapas/Fingerfood

KALTE GERICHTE

- 3 verschiedene Gemüsesalate in Bowle Fr. 5.-
- Gemischte Blattsalate mit Kernen & Sprossen in Bowle Fr. 5.-
- Gazpacho-Shot mit Weissm Tomaten-Espuma Fr. 4.50
- Melonenkaltschale mit Champagner (EspressoTässli) Fr. 5.50
- Schiffli mit diversen Antipasti & Oliven Fr. 4.-
- Gläsi mit gebratener Ente; mariniert im Grossteiler Löwenzahnwein, auf Wokgemüse angerichtet Fr. 5.-
- Rohschinkentatar mit Sbrinz Chips Fr. 5.-
- Rauchlachstatar mit Meerrettichmousse Fr. 5.-
- Hausgeräucher Irischer Wildlachs mit Dillsenf Fr. 5.50
- Meeresfrüchtesalat auf Rohkost im Gläschen Fr. 5.-
- Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikumpesto Fr. 4.50
- Gemischtes Toskana-Gemüse-Spiessli Fr. 4.50
- Guacamole mit Chips Fr. 3.50
- Crostini mit Tomatenstückli & Basilikum Fr. 3.50
- Datteln gefüllt mit Frischkäsetatar Fr. 3.-
- Giswiler Trockenfleisch mit süsser Melone Fr. 5.-
- Rohschinken-Crissini Fr. 3.-
- Curry-Poulet im Löffel mit Ananas-Chutney Fr. 5.-
- Prime Rindstatar mit Ruccola & Sbrinzflocken Fr. 5.50

WARME GERICHTE (Bei Stehlunch ab Buffet aus Chafing dishes geschöpft)

- Curry-Bananensüppchen mit Kokosnuss-Crevette Fr. 5.-
- Bali Style Satéespiessli mit Erdnussauce Fr. 7.-
- Pangasius-Seezungenfilets an Safransauce auf Blattspinat Fr. 6.-
- Hechtklösschen auf Rahmwirz Fr. 6.-
- Zanderfilet gebraten auf Champagnekraut Fr. 6.-
- Gebackene Fischknusperli mit Tatare-Sauce Fr. 5.50
- Heissgeräucher Lachs auf Mischgemüse an Schnittlauchsauce Fr. 6.50
- Rindsgeschnetzeltes an Süss Saurer Sauce Fr. 5.50
- Hausgemachter Kalbs-Hacktätschli mit Pilzragoût Fr. 5.-
- Giswiler Hintersmagronen in Stumpenform (Frühlingsrolle) auf Apfel-Cutney Fr. 4.50
- Giswiler Rindfilet (100gr) auf getrüffeltem Kartoffelgratin mit Krick Lambick Gelée Fr. 17.50
- Rindshuftstroganoff in Paprika-Rahmsauce Fr. 12.-
- Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce Fr. 6.50
- Lammédailles auf Polentagelatte mit Sherry-Jus Fr. 12.-
- Thai Gemüsecurry mit Kokosnussmilch & Zitronengras Fr. 6.-
- Gemüse-Risotto mit Fluonalper Sbrinz Fr. 6.-
- Polentaküchlein mit Ziegenkäse & Cherrytomatenkompott Fr. 6.50
- Spinat-Sbrinzstrudel Fr. 6.50
- Jalapeno Peppers gefüllt mit Frischkäse Fr. 6.-
- Basmatireis parfümiert mit Zitronengras Fr. 5.-
- Kartoffelgratin & Gemüsevariation Fr. 6.-
- Bierwürstli mit Brot Fr. 6.-
- Mini-Pastetli mit Kalbfleischfüllung Fr. 6.50

DESSERTS-und SÜSSPEISEN

- Fruchtssalat in Gläsi Fr. 4.50
- Fruchtplatte mit geschnittenen Früchten Fr. 5.50
- Früchtespiesschen mit Mango Dip Fr. 4.50
- Exotischer Fruchtssalat im Tässchen Fr. 5.50
- Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis Fr. 5.-
- Tiramì sù Schnitten Fr. 5.-
- Saisonale Fruchtwähe mit Schlagrahm Fr. 4.-
- Marillenküchlein mit Zwetschenkompott Fr. 5.-
- Mousse au chocolat mit Birnenstückli im Tässchen serviert Fr. 5.50
- Hausgemachte Minicrèmeschnitten Fr. 4.-
- Caramelköppli im Gobelet-Glas Fr. 4.-
- Mini Aargauer Rüebl-Törtli Fr. 4.-
- Windbeutel gefüllt mit MokkaCrème Fr. 5.-
- Brownies Fr. 3.-
- Saisonale Crème (Gebrannte/Süessmoscht/Schoko/Beeren usw.) Fr. 4.-
- Früchte-und Beerentartelettes je nach Saison Fr. 5.-

Stehlunch-Buffet ab 25 Personen möglich; Preis pro konsumierende Person;

Wählen Sie 5 kalte Gerichte, 4 warme Gerichte sowie 4 Süssspeisen

Fr. 54.-

Wählen Sie 4 kalte Gerichte, 4 warme Gerichte sowie 3 Süssspeisen

Fr. 45.-

Wählen Sie 4 kalte Gerichte, 2 warme Gerichte sowie 2 Süssspeisen

Fr. 39.-

Süssspeisen

Dessert-Rustico-Schindel

Dessert-Schindel in der Tischmitte erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Mini-Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison. Vorschläge auf Seite 5

Richtpreis pro Person Fr. 13.-

Tischkarrussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karrussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison.

Richtpreis pro Person als Dessertkarussell Fr. 17.50

Der Bahnhofsklassiker; Omelette Surprise mit Schriftzug nach Wahl. Sehr originelles

Dessert (Basis Vacherin), geeignet ab mind. 15 Personen. Wird im Saal geschnitten

Fr. 11.-

Wunschtext auf der Omelette:

Nostalgie-Glacéwagen

Glacéwagen mit Bauernhofeis von Familie Rohrer Flüeli Ranft. Ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe

Selbstbedienung Preis nach Verbrauch

Fr. 4.50/100gr

Richtpreis pro Person

Fr. 6.50

Candy-Station zum selber garnieren wie z.B: Schlagrahm/Schokostreusel/Nüssen/Mandeln usw.

Fr. 1.50

- Hochzeitstorte (vom Bäcker), Einstandspreis vom Bäcker & Zuschlag für Service & Besteck Fr. 5.-
- Überraschungs-Dessertteller; diverse saisonale Süßigkeiten auf 1 Teller kombiniert Fr. 14.-
- Käseplatte nach Aufwand ab Fr. 10.-
- Baumnussparfait mit marinierten Portweinzwetschgen Fr. 9.50
- Vanilleparfait mit Waldbeerenmark Fr. 9.50
- Schokolade-Vanilleparfait mit Vanillebirnen Fr. 9.50
- Rhabarberparfait mit Erdbeer-Yoghurtsauce Fr. 7.50
- Parfait Glacée Grand Marnier mit Orangensauce Fr. 9.50
- Mandelpudding mit Himbeer- oder Erdbeersauce Fr. 9.50
- Bayerische Crème mit Früchten & Schlagrahm Fr. 9.50
- Caramelköpfler mit Früchten & Schlagrahm Fr. 7.50
- Schokolademousse mit Ananas-Carpaccio, mit Maraschino parfümiert Fr. 10.-
- Schokolademousses „Black & White“ mit seinen Saucen Fr. 9.50
- 3 Früchtemousses mit saisonalen Früchten kombiniert Fr. 10.50
- Zimt mousse mit Bräuschnitzwerk Fr. 9.50
- Gebrannte Crème mit Caramelsujet Fr. 7.-
- Süßmoschtrème mit Schlagrahm & Mandelsplittern Fr. 7.-
- Zwetschgenterrine mit Lebkuchenglacé an Zimtsauce Fr. 10.50
- Diverse Wähen & Torte auf Anfrage Fr. 5.-
- Tiramisù; italienische Dessertspezialität Fr. 9.-
- Sorbets-Symphonie; 3 Sorbets mit Früchten garniert Fr. 9.50

Coupes & Eisbecher siehe bitte auf Dessertkarte

Miet-Preise für Fest-Küchen-Inventar

	1 Tag	2 Tage
Küchenartikel/Geräte		
Combi Steamer 10er 2/1, Gasanschluss 230V, 16A, Typ 12, 1.1kW, ¾ Zoll	600.-	750.-
Abwaschmaschine, ¾ Zoll, 10A, 250/400, Typ 15	250.-	370.-
Hold-O-Mat fahrbar	80.-	100.-
Kochkiste	40.-	60.-
Friteuse auf Rädern	100.-	150.-
Tischfriteuse	120.-	150.-
Kochkessi 70 Lt. 400V, 5x32A, Typ CEE, 10.2kW, ¾ Zoll	250.-	350.-
Kippbratpfanne 90 Lt. 400V, 5x32A, Typ CEE, 11kW, ¾ Zoll	350.-	450.-
Tellerwärmer 450er/27cm Teller 230V, 2000W	150.-	200.-
Tellerwärmer 100er 230V Typ 12, 2.5kW	100.-	150.-
Rechaud Induktion	70.-	100.-
Spießligrill Holzkohle mit 20 drehbaren Spießen	300.-	500.-
Grill; Holzkohle & Gas nach Aufwand	50.-	75.-
Kaffeemaschine, Espresso (Kaffee separat) 230V, 12A, Typ 12, 2.8kW, ¾ Zoll	100.-	150.-
Handbetriebene Aufschnittmaschine	100.-	150.-
Tiefkühltruhe auf Rädern	50.-	75.-
Grosse Paëlla Pfanne mit Gasanschluss; Gas separat verrechnet	50.-	75.-

Zelte / Serviceartikel / Geräte

Lokalmiete geht zu Lasten Auftraggeber		
Pavillon 4x4 Meter, sehr schnell gestellt, doch bei Wind ungeeignet	80.-	120.-
Pavillon 3x6 Meter, sehr schnell gestellt, doch bei Wind ungeeignet	100.-	150.-
Zelt; 8-eckig mit transparenten Wänden (8x8 Meter)	500.-	600.-
Zelt; 6x12 Meter inklusive stellen und abräumen mit 1 Mann; 3 Leute vom Mieter	800.-	1200.-
Bühne; 4x6 Meter	200.-	300.-
Nostalgie-Bar im Alphüttli-Styl 3x6 Meter		900.-
Transportkosten pro Weg; Sarneraatal bis Brienz pauschal		120.-
Arbeitszeit; Aufstellen & Abreissen, total 4 Mitarbeiter, mindestens 1 Pers. durch uns. Stundenansatz		50.-
Fahrzeug mit Hebebühne	½ Tag	150.-
inkl. 100km	1/1 Tag	185.-
inkl. 150km	1/1 Tag	255.-
samstags nur ganzer Tag inkl. 150km		405.-
Wochenende inkl. 400km		1.-
Mehrkilometer		400.-
Kühlwagen		
1 Tisch mit 2 Bänken (Garnitur)	15.-	
1 Tisch 140cm x 80 cm	20.-	
1 runder Tisch 160cm Durchmesser	35.-	
Tischbuffet, drehbar (60cm Durchmesser)	50.-	
Bar-Stehtisch mit Stofftisch	30.-	
	Ohne Tischtuch	15.-
Gartenstuhl mit Rückenlehne	3.-	
Gepolsterter Stuhl nur auf festem Boden im Innenbereich	5.-	
Chaving dish (Wasserbad)	30.-	

Table top

Tischwäsche; wählen Sie ihre Lieblingsfarbe		
• Dunicel (Einweg de Luxe)	pro Person	Fr. 2.50
• Klassisch weisse Stofftischtücher und Servietten	pro Person	Fr. 4.-
Kerzenständer (4 Arme, 5 Kerzen) Kerzen nicht inbegriffen		Fr. 20.-
Dekoration		nach Aufwand
Blumen & Kerzen		nach Aufwand

Miet-Preise für Fest-Küchen-Inventar

Geschirr-Besteck-und Glaswaren Mietpreis pro Stück:

Artikel	Miete; sauber retour	Miete; schmutzig retour
Suppenteller	Fr. -.40	-.60
Suppentasse	Fr. -.40	-.60
Suppenuntertasse	Fr. -.40	-.60
Salatteller	Fr. -.40	-.60
Hauptgangteller	Fr. -.40	-.60
Dessertteller	Fr. -.40	-.60
Suppenlöffel	Fr. -.40	-.60
Messer	Fr. -.40	-.60
Gabel	Fr. -.40	-.60
Dessertöffel	Fr. -.40	-.60
Kaffeetasse	Fr. -.40	-.60
Kaffeunterteller	Fr. -.40	-.60
Kaffeelöffeli	Fr. -.20	-.40
Wasserglas	Fr. -.40	-.60
Wasserglas Kristall, Zwiesel	Fr. 1.-	1.20
Weissweinglas	Fr. -.40	-.60
Weissweinglas Kristall, Zwiesel	Fr. 1.-	1.20
Rotweinglas	Fr. -.40	-.60
Rotweinglas Kristall, Zwiesel	Fr. 1.-	1.20
Kaffee Glas	Fr. -.40	-.60
Bierbecher gross	Fr. -.40	-.60
Bierbecher klein	Fr. -.40	-.60
Stangenglas	Fr. -.40	-.60
Schnapsglas	Fr. -.40	-.60

Transport

- Abgeholt:	gratis
- Durch uns	nach Aufwand
- Richtpreise:	bis 10 km Fr. 50.-/Fahrt über 10 km Fr. 100.-/Fahrt

Abwaschen

Pro Besteck-und Geschirreinheit verrechnen wir Fr. -.20. /Einheit

Service-Artikel

Chaving dish (Wasserbad)	Fr. 30.-
Servicetableau	Fr. 1.-
Salatschüssel	Fr. 1.-
Chromstahlplatte	Fr. 2.-
Gratinform	Fr. 1.-
Aschenbecher Glas	Fr. -.30
Krüge Chromstahl	Fr. 4.-

Bankett-und Regeneriersystem nach Absprache; Spezialofferte genau auf die Wünsche/Menu abgestimmt.

Getränkepreise auf Anfrage

Bier Offenausschankanlage	Fr. 100.-; Liter Bier Fr. 6.50
Kühlschrank	Fr. 50.-
Kühlwagen	Fr. 400.-

Personalstundenlöhne werden nur verrechnet wenn vor Ort benötigt & bestellt!

Küchenchef	Fr. 55.-
Chef de Service	Fr. 55.-
Koch	Fr. 50.-
Service	Fr. 50.-
Hilfspersonal	Fr. 50.-

Kleine Checkliste für Caterings & Bankette

Teilnehmerzahl: Wir benötigen bis 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahlangabe Ihrer Teilnehmer. Die uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich. Differenzen von minus 5 % werden akzeptiert, grössere Minusdifferenzen erlauben wir uns Ihnen in Rechnung zu stellen.

Datum: _____
Ort: _____
Zeit: _____

Personenzahl: _____
Parking: _____
Bestuhlung & Tischplan:

Menudruck mit Text: _____
Geschenke für Gäste: _____
Musik: _____
Bühne: _____
Tanzfläche: _____
Verpflegung Musik: _____
Telephone / Telegramme: _____
Kamera: / Filme / Blitz: _____

Notizen / Fragen usw.

Tischkarten: _____
Tischdekoration: _____
Kerzen: _____
Blumen: _____
Kontaktperson / Anlass:

Regie und Ablauf des Anlasses:

Apéro: _____
Essenszeit: _____
Menu: _____
Pausen während Essen: _____
Getränke: _____

Mineral: _____
Kaffee: _____
Spirituosen: _____
Rauchwaren: _____

Alle unsere Preise sind inklusive MWST