

Menüvorschläge & Preise Bankette - Veranstaltungen - Gruppen

Die Menüs

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Menüvorschläge, die wir gerne an Ihre Wünsche und Bedürfnisse anpassen.

Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen. Die einzelnen Gerichte lassen sich beliebig zusammenstellen.

Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Gäste mit Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten und besonderen Ernährungsformen.

Räumlichkeiten

Chuestall

Bis 72 Personen (empfohlen ab mind. 18 Personen) Mit Zapfanlage, Getränkekühlschrank, Kaffeemaschine, Töggeli- und Dartkasten.

Toufistübli

Bis max. 20 Personen

Gaststube

Bis 10 Personen (am selben Tisch)
Bis 16 Personen (auf zwei nebeneinander stehende Tische verteilt)

Ganze Gaststube exklusiv

Bis 38 Personen (28 und 10 auf zwei Raumteile verteilt) Nur von Montag bis Mittwoch möglich

Raum-Miete Chuestall

Gruppen, welche bei uns ein Menü bestellen, können unsere Eventlocation Gratis benutzen.

Gruppen welche kein Menü konsumieren, bezahlen einen kleinen Unkostenbeitrag für Strom, Vorbereitung, Reinigung, Verbrauchsmaterial und Heizkosten (falls Heizen notwendig ist).



Menüvorschläge

Menü 1

Grüner Salat
Pulled-Burger-Buffet mit einer Fleischsorte*
Fleischsorten: Pulled Pork, oder Chicken, oder Beef (Aufpreis Beef CHF 4.–)
Beilage Pommes Frittes
Panna Cotta mit Himbeerspiegel

CHF 45.-

*Aufpreis für zwei Fleischsorten CHF 4.– Pro Person wird mit einem Burger gerechnet und Ø 200 g Fleisch. Aufpreis à discrétion CHF 6.–

Menü 2

Grüner Salat Spareribs (250 g/Person) vom Smoker / Mit Pommes Frites Panna Cotta mit Himbeerspiegel

CHF 48.-

Menü 3

Grüner Salat Schweinsnierstück (200 g/Person) vom Smoker / Mit Pommes Frites und Karotten Panna Cotta mit Himbeerspiegel

CHF 49.-

Menü 4

Grüner Salat Entrecôte Café de Paris (220gr) zum selber Brutzeln / Mit Pommes Frites Panna Cotta mit Himbeerspiegel

CHF 63.-



Menüvorschläge

Menü 5

Grüner Salat Ribeye (Hochrippe vom Rind) oder Entrecôte 200 g/Person Mit Pommes Frites und Karotten Panna Cotta mit Himbeerspiegel

CHF 59.-

Menü 6

Grüner Salat BBQ-Platte Wild Man / Mit Pommes Frites und Karotten Panna Cotta mit Himberspiegel

CHF 63.-

Menü 7

Grüner Salat Fondue Chinoise (250 g/Person) mit Pommes Frites Panna Cotta mit Himbeerspiegel

CHF 64.-

À discrétion gegen Aufpreis möglich.

Menü 8

Grüner Salat BBQ-Platte Premium mit Pommes Frites und Karotten Panna Cotta mit Himbeerspiegel

CHF 73.-



Alternativen zu den Gängen

Vorspeise

Anstelle von grünem Salat

Flammkuchen - Kein Aufpreis Gemischter Salat - Aufpreis CHF 2.–

Beilagen

Anstelle von Pommes Frittes

Potato Wedges - Kein Aufpreis Rösti Kroketten - Aufpreis CHF 2.– Kartoffelgratin - Aufpreis CHF 3.–

Zusätzlich

Grüner Salat (in Schüsseln zum selber schöpfen) - Aufpreis CHF 6.– Mit Käse überbackener Blumenkohl - Aufpreis CHF 6.– BBQ-Beans mit Speck - Aufpreis CHF 5.–

Dessert

Anstelle von Panna Cotta

American Cheescake - Aufpreis CHF 2.– Himbeer-Quarktorte - Aufpreis CHF 2.– Orangencreme und Schokolademnouse - Aufpreis CHF 4.– Meringues mit Rahm und Glace - Aufpreis CHF 6.–

Dessert- und/oder Käsebuffet - Ab 20 Personen Auf Anfrage (der Preis richtet sich nach der Anzahl Sorten)

Sämtliche Preisaufschläge gelten pro Person.





Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation 3464 Schmidigen-Mühleweg Tel. +41 (0)78 217 45 15, info@wildman-bbq.ch

www.wildman-bbq.ch

Öffnungszeiten Eventlocation

Montag - Sonntag auf Anfrage

Chuestall: Bis 72 Personen (empfohlen ab 18 Personen)

Toufistübli: Bis 20 Personen

Gaststube: Bis 10 Personen (am selben Tisch)

Ganze Gaststube exklusiv: Bis 38 Personen (Nur Montag - Mittwoch möglich) Alle Räume exklusiv für Firmenevents & Workshops: Nur Montag - Mittwoch möglich