

SIE7E

RESTAURANT & BAR



Bankett Menuvorschläge

Ihr einzigartiger Anlass
in einzigartiger Atmosphäre

SIE7E Restaurant & Bar
Weihermatte 7a
6102 Malters

Telefon 041 558 55 89 / info@sie7e.ch / www.sie7e.ch

Liebe Gäste

Wir freuen uns, wenn Sie sich kulinarisch inspirieren lassen und wir mit unserem Team den Rahmen um Ihren festlichen Anlass bieten dürfen.

Bankettbesprechungen

Wir möchten Ihnen unsere Dienstleistung optimal anbieten können. Dazu möchten wir sie gerne individuell und persönlich beraten. Am besten rufen Sie uns vorher an und vereinbaren einen Termin.

Speiseangebot

Die Bankett Menuvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und einheitlichem Menu. Für Gäste, die eine fleischlose Variante bevorzugen ist selbstverständlich eine Alternative möglich. Gruppen bis 10 Personen bedienen wir gerne mit unserem à la Carte-Angebot.

Ambiente

Restaurant Galerie	25-30 Plätze
Restaurant Parterre	50 Plätze

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag, Mittwoch, Donnerstag	8.30 - 23.00 Uhr
Freitag und Samstag	8.30 - 24.00 Uhr
Sonntag	10.30 - 22.00 Uhr

Verlängerungen

Gerne können Sie bei uns auch länger feiern. Bis 00.30 Uhr wird Ihnen dafür keine Gebühr berechnet. Ab 00:30 Uhr berechnen wir 200 Franken pro weitere angebrochene Stunde.

Bankettbestellung

Unsere kulinarischen Vorschläge und die Apéros sind ab 15 Personen pro Menü berechnet. Wir bitten Sie, uns Ihre Menubestellung bis spätestens 10 Arbeitstage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne ein Menükärtchen.

Weinkarte

In unserer Weinkarte finden Sie ein grosses Angebot, das auch Ihnen gefallen wird. Gerne beraten wir Sie, um mit Ihnen einen passenden Wein zum ausgesuchten Menu zu finden.

Anzahl Gäste

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl zwei Wochen vor Ihrem Anlass mit, damit wir uns gut auf Ihren Besuch vorbereiten können. Sollte die angemeldete Personenzahl sich vor Ihrem Anlass verändern, dann geben Sie uns bitte umgehend Bescheid, damit wir dies einkalkulieren können. Bei kurzfristigen Absagen bleibt eine Verrechnung des Menupreises vorbehalten.

Dekoration

Eine festliche Dekoration gibt dem Anlass eine besondere Note. Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich, oder vermitteln Ihnen Adressen von nahegelegenen Fachgeschäften.

Preise / Zahlungskonditionen

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. Die Bezahlung kann in Bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen, netto) erfolgen.

Apérovariationen

Tapasvariation (ab 10 Personen)

Stellen Sie Tapas nach Ihren eigenen Wünschen zusammen.

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	2.00
Bruschetta mit Crevetten und Avocado	pro Stück	3.00
Bruschetta mit Lachs und Dillsauce	pro Stück	2.90
Kroketten mit Rohschinkenfüllung	pro Stück	2.50
Kroketten mit Spinatfüllung	pro Stück	2.50
Kroketten mit Stockfischfüllung	pro Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella-Stick	pro Stück	1.50

Plato de Tapas (Tapasteller) 22.50

Knoblauchmayonnaise mit Brot, Bruschettas mit Tomaten und Basilikum, Lachs und Dillsauce, Crevetten und Avocado, Kroketten mit Rohschinkenfüllung und Spinat-Pinienkernenfüllung

Menuvorschläge

Menu 1

SIE7E Salat

Grüner Blattsalat mit Speck, Pilzen, Parmesan und Crôutons

Schweinsnierstückbraten sanft gegart an Rahmsauce
mit Butternüdeli und buntem Saisongemüse

Mini Bananensplit

Vanille-Rahmglace mit Bananenstücken, Schokoladensauce und Rahm

49.50

Menu 2

Salat Caprese

Tomaten mit Burrata an Basilikumpesto und Pinienkernen

Hausgemachte Brasato-Ravioli

mit Rindsschmorbraten-Gemüsefüllung, hausgemachten Jus,
frischen Pilzen und gehobeltem Parmesan

Grilliertes Rindsfilet an Sauce Bernaise
mit Cavarisotto und frischen Gemüse

Beerentraum

marinierte Beeren an Philadelpfhiacreme
mit Nuss-Streusseln

75.00

Menu 3 (ab 20 Personen)

Plato de Tapas (Tapasteller)

Knoblauchmayonnaise mit Brot, Bruschettas mit Tomaten und Basilikum,
Lachs und Dillsauce, Crevetten und Avocado, Kroketten mit Rohschinkenfüllung
und Spinat-Pinienkernenfüllung

Paella SIE7E

mit Meeresfrüchten und Poulet

Crema Catalana

55.00

Menu 4

Prosecco-Parmesansüppi

SIE7E Salat

Grüner Blattsalat mit Speck, Pilzen, Parmesan und Crôutons

Rindshohrückenbraten an hausgemachtem Jus
mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse

Mini Coupe Dänemark

Vanille-Rahmglace

mit Schokoladensauce und Rahm

62.00

Special Menu SIE7E

Prosecco-Parmesansüpli

Blattsalat
mit Avocado, Granatapfel,
Mozzarella und Cherry-Tomaten

Sautiertes Zanderfilet
auf Meeresspargel im Tempurateig
und Kardamomöl

«Sorbet Colonel»
Zitronen-Sorbet mit Vodka

Grilliertes Rindsfilet
an Rosmarinjus
mit Trüffel-Kartoffelpüree
und buntem Gemüse

Weisses Schokoladenmousse

92.00

Menu Eigenkreation

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüse	7.00
Tomatencremesuppe	8.00
Kürbiscresmesuppe (nur Herbst)	8.50
Spargelcremesuppe (nur Frühling)	8.50
Prosecco-Parmesansuppe	8.50

Salat

Grüner Blattsalat	7.50
SIE7E Salat	13.50
Grüner Blattsalat mit Speck, Pilzen, Parmesan und Crôutons	

Tapas

Plato de Tapas (Tapasteller)	22.50
Knoblauchmayonnaise mit Brot, Bruschettas mit Tomaten und Basilikum, Lachs und Dillsauce, Crevetten und Avocado, Kroketten mit Rohschinkenfüllung und Spinat-Pinienkernenfüllung	

Zwischengänge

Zitronen-Sorbet mit Vodka	7.50
Tagliatelle mit Tomatensauce	13.50
Hausgemachte Brasato-Ravioli	15.00

Hauptgänge

Pasta

Tagliatelle SIE7E	24.50
mit Tomaten, schwarzen Oliven, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch	
zusätzlich mit Rindfleischstreifen	29.50

Tapas

Plato mixto (gemischte Platte)	32.50
Unser Küchenteam überrascht Sie mit einer Tapaskreation	

Paella (ab 20 Personen)

Paella SIE7E	34.50
mit Meeresfrüchten und Poulet	

Fleisch

Rindsfilet	160 g	44.50
Rindsfilet	200 g	48.50
Lammnierstück	200 g	41.00
Schweinsnierstückbraten		29.50
Roastbeef		38.00
Rindshohrückenbraten		35.00
Schweinscordonbleu		33.50
gefüllt mit Serranorohschinken und Käse		
Pouletbrust		31.50
gefüllt mit Philadelphia-Frischkäse im Serrano-Rohschinkenmantel		

inklusive Gemüse, einer Beilage und einer Sauce nach Wahl

Fisch

Lachs sous-vide
im Randensaft gegart

31.50

inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert

Beilagen

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Nudeln

Risotto

Saucen

Hausgemachter Jus

Kräuterbutter

Sauce Bernaise

Grüne Pfeffersauce

Dessert

Unsere Empfehlung

Beerentraum marinierte Erdbeeren an Philadelphiacreme mit Nuss-Streuseln	8.50
Crema Catalana	9.50
Schoggi-Traum Lauwarmes Schoggichüechli mit zartschmelzendem Herz, Vanille-Rahmglace und Rahm	11.50

Klassiker

Mini Bananensplit Vanille-Rahmglace mit Bananenstücken, Schokoladensauce und Rahm	7.50
Mini Dänemark Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm	7.50
Mini Ice-Café Café-Rahmglace mit Rahm	6.50
Kreation Baileys Café-Rahmglace mit Baileys und Rahm	7.50
Sorbet Aperol Mango-Sorbet mit Aperol	7.50
Sorbet Hugo Zitronen-Sorbet, Holundersirup, Prosecco und Pfefferminze	7.50
Sorbet Colonel Zitronen-Sorbet mit Vodka	7.50
Sorbet Vielle Prune Zwetschgen-Sorbet mit Vielle Prune	7.50

Deklaration

Allergene/Zutaten

Unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Fleisch

Rindfleisch	Schweiz / Irland
Lammfleisch	Schottland
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Serranorohschinken	Spanien

Fisch

Lachs	Schweiz / Norwegen
-------	--------------------

Eier

Unsere Eier beziehen wir aus Schweizer Produktion.