



SCHLÖSSLIBIEL-BIENNE
BANKETTDOKUMENTATION
AUSGABE 2023

Herzlich Willkommen im Schlössli

Das Bistrot Châtelet mit seinem neu renovierten Speiserestaurant eignet sich ideal für Familienfeier, Geburtstage, Grebtessen oder andere Anlässe.

Unser kreatives Küchenteam, unter der Leitung von Steven Moy, arbeitet fast ausschliesslich mit regionalen Produkten und ist bestrebt, Ihre Wünsche kulinarisch zu erfüllen.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten ein paar Vorschläge vorbereitet. Wählen Sie für Ihren Anlass ein Menu aus. Sie dürfen ohne Weiteres Gänge untereinander austauschen. Auch für Vegetarier haben wir jeweils ein paar "gluschtige" Vorschläge zur Auswahl.

Hier eine Kurzübersicht unserer Dokumentation:

Menüvorschläge Frühling und Sommer	Seite 3
Menüvorschläge Herbst und Winter	Seite 4
Vorschläge für Grebtessen	Seite 5
Aperitif Vorschläge	Seite 6
Getränkeauswahl	Seite 7

Um Speisen und Getränke für Ihren Anlass zu definieren, die Deko oder andere Details zu besprechen, bitten wir Sie, einen Termin zu vereinbaren.

Ihre Kontaktperson:

Oliver Tura, Leitung Hotellerie

Tel. 032 344 08 32

oliver.tura@schloessli-biel.ch

Unser Team freut sich, Sie im Schlössli begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Menüvorschläge Frühling-Sommer

(ab 10 Personen)

<p>Menu 1 / CHF 34</p> <p>Sommersalat nach Nizza Art Feta, Charentaismelone und Gurke ***</p> <p>Lachsforellenfilet Safransauce Salzkartoffeln und Fenchelkraut ***</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Menu 2 / CHF 36</p> <p>Tomatencremesuppe Sahnehäubchen und Knoblauchcroutons ***</p> <p>Schweins Saltimbocca Portweinjus Weissweinsrisotto und mediterranes Gemüse ***</p> <p>Coupe Romanoff</p>
<p>Menu 3 / CHF 38</p> <p>Curry Zitronengras Suppe Crevettenspiess ***</p> <p>Pouletbrust im Speckmantel Zitronen-Frischkäsefüllung Kartoffelkroketten und Sommergemüse ***</p> <p>Rhabarber Parfait mit Erdbeeren</p>	<p>Menu 4 / CHF 47</p> <p>Vitello Tonnato ***</p> <p>Lamm Entrecôte in Kräuterkruste Tessiner Polenta Ratatouille ***</p> <p>Emmentaler Nidlekuchen Meringue</p>
<p>Menu 5 / CHF 49</p> <p>Bieler Weissweinschaumsuppe pochiertes Eglifilet ***</p> <p>Rindsfilet Stroganoff Butternudeln und Marktgemüse ***</p> <p>Bayrische Creme pochierte Pfirsich und Himbeersauce</p>	<p>Menu 6 / CHF 52</p> <p>Rucolasalat mit confierten Cherrytomaten Wassermelone und Büffelmozzarella ***</p> <p>Gebratener Kalbsrücken Zitronen Hollandaise Neue Bratkartoffeln und Spargeln ***</p> <p>Weisses Schokoladenmousse Limette und Mango</p>
<p>VEGI Menu 7 / CHF 32</p> <p>Sommersalat auf Zucchini Carpaccio geröstete Haselnüsse und Zitronenöl ***</p> <p>Spargelrisotto Belper Knolle ***</p> <p>Heidelbeeren Cheesecake</p>	<p>VEGI Menu 8 / CHF 32</p> <p>Toskanischer Brotsalat Tomaten, Gurken und Oliven ***</p> <p>Hausgemachte Tortellini Ricotta, Dörrtomaten, Bärlauchpesto ***</p> <p>Hausgemachte Cremeschmitze</p>

Menüvorschläge Herbst-Winter

(ab 10 Personen)

<p>Menu 1 / CHF 34</p> <p>Herbstsalat mit Speck, Birnen und karamellisierten Baumüssen ***</p> <p>Schweinshaxe Cremolata Safranrisotto und Rahmwirsing ***</p> <p>Parfait Grand Marnier Orangensalat</p>	<p>Menu 2 / CHF 36</p> <p>Nüsslersalat auf Randencarpaccio und Ziegenfrischkäse ***</p> <p>Tessiner Rindschmorbraten Kartoffelpüree und Wurzelgemüse ***</p> <p>Tiramisu Mandarinengelee</p>
<p>Menu 3 / CHF 38</p> <p>Französische Zwiebelsuppe Camembert-Crostini ***</p> <p>Coq au Vin blanc Karamellisiertes Schmortgemüse Venere Reis ***</p> <p>Crêpes Noisette & Pommes</p>	<p>Menu 4 / CHF 40</p> <p>Pastinaken-Apfel Suppe Pekannuss und Zimt ***</p> <p>Eglifilets meunière Beurre noisette, Kapern Pommes Frites und Marktgemüse ***</p> <p>Caramelköpfl mit Rahm und Früchte</p>
<p>Menu 5 / CHF 44</p> <p>Hausgebeizter Lachs Dill-Sensauce, Wintersalat ***</p> <p>Rindschulterdeckel mit Pfefferjus Pommes Dauphine und Wintergemüse ***</p> <p>Zimtparfait Zwetschgen und Schokostreusel</p>	<p>Menu 6 / CHF 55</p> <p>Herbstsalat Ochsenschwanzpraline und Apfel ***</p> <p>Kalbsfiletmedaillon mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet ***</p> <p>Tobleronenmousse pochierte Rotweibirnen</p>
<p>VEGI Menu 7 / CHF 32</p> <p>Caesar Salat Parmesanspäne und Knoblauchcroutons ***</p> <p>Quinoa Burger Hüttenkäse und Wintergemüse ***</p> <p>Crème brûlée Himbeersorbet</p>	<p>VEGI Menu 8 / CHF 32</p> <p>Randen Mousse mit Apfelchutney Salatbouquet und Meerrettichsauerrahm ***</p> <p>Buchweizen Pizokel mit Mangold Bergkäse und Salbeibutter ***</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen Passionsfruchtsorbet</p>

Vorschläge für Grebtessen

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Kernen, Brotcroutons und Hausdressing CHF 7.50

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum CHF 8.50

Eisbergsalat mit Parmesandressing, Ei und Speck CHF 8.50

Bouillon mit Sherry und Flädli CHF 6.50

Weissweinsuppe mit Blätterteigstange CHF 7.50

Hauptgänge

Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat CHF 21.00

Blätterteigpastelli mit Pilz-Gemüsefüllung CHF 18.00

Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce CHF 22.00

Kalter Schlössli-Teller mit regionalem Käse und Fleisch CHF 19.50

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti Galetten und Gemüsebouquet CHF 19.00

Desserts

Tiramisu CHF 8.50

Caramelköpflli mit Rahm CHF 7.00

Panna Cotta mit Beerensauce CHF 7.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 9.00

Dunkles Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur CHF 8.50

Unsere Aperitif Vorschläge

Apero Mini-Schlössli

Blätterteiggebäck assortiert, marinierte Oliven, Hobelkäse

CHF 6.50

Apero Seeland

(ab 10 Personen)

Mini Schinkengipfeli

Regionale Käse-Fleischplatte

Crostini mit Rauchlachs und Meerrettichsauerrahm

Hausgemachte Focaccia mit Trockentomaten und Rosmarin

Seeländer Gemüsestäbchen mit hausgemachten Dippsaucen

CHF 15.00

Apero Schüssinsel

(ab 10 Personen)

Blätterteiggebäck assortiert

Rinds Meatballs mit Kräutersauerrahm

Mini-Käsekuchen mit Speck und Lauch

Crevetten Cocktail mit Früchten im Glas

Diverse Toast Tramezzini mit Thon, Hummus und Poulet-Curry

CHF 17.50

Apero Riche

(ab 20 Personen)

Kartoffelsalat mit Lauch und Saucisson

Randen Salat mit geräuchertem Forellentatar und Apfel Chutney

Tomaten-Feta Salat mit Rucola und Kapernäpfel

Antipasti und Oliven

Rindstartar auf Toast mit Belper Knolle

Dörripflaumen im Speckmantel

Poulet Satayspiesschen glasiert mit Honig

Thunfischtartar auf Toast mit Avocado und Mango

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Chili Sauce

Egliknusperli mit Remouladen Sauce

CHF 34.50

Alkoholfreie Getränke

Adelbodner Mineralwasser	100 cl	6.50
Süssgetränke (Rivella, Cola)	100 cl	8.00
San Bitter	20 cl	4.00
Orangen- und Aprikosensaft	20 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	8.00
San Bitter Spritz		5.50

Aperos

Aperol Spritz		7.00
Kir	10 cl	5.00

Weissweine

Hauswein "Bistrot Châtelet", Leukersonne, Susten	50 cl	18.00
Schafiser Chasselas, Hannes Louis, Schafis	75 cl	33.00
"Sélection", Stephan Martin, Ligerz	75 cl	37.00
Sauvignon Blanc, Hannes Louis, Schafis	75 cl	37.00

Œil de Perdrix

Hauswein "Bistrot Châtelet", Leukersonne, Susten	50 cl	18.00
Œil de Perdrix, Stephan Martin, Ligerz	75 cl	35.00

Rotweine

Hauswein "Bistrot Châtelet", Leukersonne, Susten	50 cl	18.00
Schafiser Pinot Noir, Hannes Louis, Schafis	75 cl	35.00
"Symphonie", Stephan Martin, Ligerz	75 cl	44.00
"Positivo", Leukersonne, Susten	75 cl	44.00

Schaumweine

"Perles de Stéphane", Martin, Ligerz	75 cl	44.00
Prosecco	10 cl	6.00
Prosecco	75 cl	39.00