

MENUVORSCHLÄGE 2010

BANKETTE CATERING EVENTS

Rotonde AG
Restaurant Golfpark Moossee
Lysstrasse 50
CH-3053 Münchenbuchsee

Tel: 031 868 50 70
Mail: golfpark@stadthausag.ch
www: stadthausag.ch

Inhalt

Inhalt.....	2
Geschichte und Einleitung	3
Rahmenbedingungen.....	4
Räumlichkeiten	4
Exklusiv-Miete / Umsatzgarantie	4
Bankett-Reservierungen	4
Menus	4
Service - Zeitaufwand	4
Verlängerung	4
Dekoration	4
Bühne.....	4
Seminare	4
Personenzahl	4
Annullierungsbedingungen	4
Ansätze:	5
Räumlichkeiten:	5
Dienstleistungen:	5
VIP- Zelt : (Mai bis September)	5
Checkliste.....	6
Apéro und Fingerhäppchen zum selber zusammenstellen.....	7
Basic's:	7
Italia:	7
Asia:	7
Shot's:	8
Gourmet:	8
Trendy:.....	8
Pita's:	8
Apéropauschalen	9
Golfer Zwischenverpflegung	10
Menü vorschläge	11
Stellen Sie sich Ihr Menu selber zusammen:	13
Salate / Vorspeisen:	13
Süppchen mit Pfiff:	13
Hauptgänge:	13
Beilagen :	14
Desserts:	14
Trendy Desserts:	14
Buffets: ab 25 Personen.....	15
Getränkekarte:.....	18
Apéro Getränke:	18
Alkoholfreie Getränke und Bier	18
Weinkarte:	19
Weissweine:.....	19
Rotweine:.....	19
Gut zu wissen:.....	19
Zapfengeld:	20
Tischwäsche:.....	20
Kinder:	20
Rollstuhl:	20
Parkplätze:	20
Taxi:.....	20
Öffentliche Verkehrsmittel:	20
Anfahrt:.....	20
Das liebe Geld:	20
Zahlungskonditionen:	21



Restaurant Golfpark Moossee

Geschichte und Einleitung

Zehn Minuten vom Stadtzentrum Berns entfernt liegt der Golfpark Moossee. Eingebettet in die idyllische Landschaft entlang der Urtenen und rund um das Naturschutzgebiet des Moossees bieten ein 18-Loch Anlage, ein 9-Loch-Parcours, eine 6-Loch-Übungsanlage und das *Golfodrom* sowohl dem ambitionierten Wettkampfspieler wie dem Golf-Einsteiger eine Anlage, die höchsten Ansprüchen zu genügen mag. Darüber hinaus profitiert auch der erholungssuchende Spaziergänger dank der integrierten Spazierwege vom Naherholungsgebiet.

Das öffentliche Golfhaus mit Restaurant und Golf-Shop ist der gemütlich-weltoffene Treffpunkt für alle, deren Weg in den reizvollen Golfpark Moossee führt.

Beschreibung aus der Sicht des Planers, dipl.Ing. Kurt Rossknecht, Lindau DE

Vom Parkplatz aus geht der Besucher über die Urtenenbrücke zum Golfhaus. Auf dem Weg zu den Kurzbahnen, wie auch zu den drei Spielbahn-Schleifen, wird er am *Golfodrom* entlang geführt.

Die Grüns der Bahnen 9 und 18 liegen direkt vor der grossen Terrasse des grosszügigen Golfrestaurants. Der Spielverlauf auf diesen wichtigen Löchern kann somit hautnah miterlebt werden.

Eine Neuner-Runde verläuft auf ebenem Gelände entlang der Urtenen. Sie ist leichter zu spielen und auch weniger anstrengend zu begehen. Dies kommt vor allem Anfängern, Senioren oder Jugendlichen entgegen.

Die beiden anderen Schleifen liegen je zur Hälfte ebenfalls in der Urtenen-Ebene und der erhöhten Geländeterrasse mit herrlichem Blick auf die beiden Moosseen. In der Ebene wurden einige Teiche gestaltet und insgesamt drei Bäche offen gelegt. Wasserflächen beeinflussen den Schwierigkeitsgrad wesentlich. Im Weiteren tragen sie, wie umfangreiche Neupflanzungen und die Ansaat von Blumenwiesen, zur landschaftlichen Aufwertung des Geländes bei.

Alle bestehenden Wegverbindungen innerhalb des Golfparks blieben erhalten, teilweise etwas verlegt oder erweitert. Spaziergänger profitieren ebenfalls von dieser Landschaftsgestaltung. Die Spieler können beobachtet werden, was vor allem bei den Bahnen, wo Wasser im Spiel ist, sehr kurzweilig sein kann.

Betreiberin des Restaurant Golfpark Moossee ist die Rotonde AG mit Sitz in Biel. Sie betreibt in Biel, Nidau und Münchenbuchsee mehrere Restaurationsbetriebe. In Nidau sind dies das Restaurant La Peniche direkt am wunderschönen Bielersee und das Stadthaus im Zentrum des Städtchens. In Biel die Brasserie la Rontonde, das Restaurant L' Arcade im Herzen der Stadt, im Kongresszentrum das Restaurant Kongresshaus und das Strandbad von Biel, das Restaurant La Plage. Ebenfalls betreiben wir einen Catering Service. Sie laden ein. Sie sagen, was es sein darf. Wir sorgen für alles in Top – Qualität. Und Sie haben Zeit für Ihre Gäste. Kluges Timing, interessante Gäste, spannender Gesprächsstoff und gute Atmosphäre. Wenn sich all diese Faktoren in Einklang bringen lassen, wird ein Catering zum Erfolg. Gerne stellen wir für Sie eine Offerte zusammen.



Restaurant Golfpark Moossee

Rahmenbedingungen

Räumlichkeiten

Das Restaurant Golfpark besteht aus zwei Räumen welche durch eine mobile Falt Wand getrennt sind.

Exklusiv-Miete / Umsatzgarantie

Das Restaurant Golfpark wird für Grossanlässe (Bankette) exklusiv zur Verfügung gestellt. Gerne geben wir Ihnen die Tarife auf Anfrage bekannt. Die Gastronomie (F&B und Service) wird ausschliesslich durch unser Team umgesetzt.

Bankett-Reservationen

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservierung. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens 1 Woche im Voraus bei uns eingehen.

Menus

Für Gruppen ab 15 Personen bitten wir um eine Menu-Vorausbestellung (Einheitsmenu). Ein zusätzliches, vegetarisches Menu bieten wir gerne an.

Service - Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- Für ein 3-Gang-Menu ca. 1 1/2 Stunden
- Für ein 4-Gang-Menu ca. 2 Stunden

Verlängerung

Ist bis 4:00 Uhr möglich. Ab 1:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde Fr. 200.00.

Dekoration

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

Bühne

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen gerne eine Bühne für Ihren Anlass. Die Bühne besteht aus total 6 Elementen (Länge ca. 4m, Breite 3m). Preis auf Anfrage.

Seminare

Gerne vermieten wir unseren Seminarraum (abgetrennter Teil des Restaurant) Die Konditionen entnehmen Sie der Seminar Dokumentation.

Für die Erfrischungen während der Pausen, Aperitif oder den Steh-Imbiss anlässlich Ihres Seminars

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Ab zwei Werktagen vor dem Anlass verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

Annullierungsbedingungen

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Restaurant Golfpark Moossee, ohne anders lautende Vereinbarung, vor, eine Umtriebeschädigung in Rechnung zu stellen. Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und die in Aussicht stehenden Verpflegungsleistungen sowie die administrativ erbrachten Leistungen, reduziert um die zum Annullierungszeitpunkt nicht anfallenden Kosten (Basis: zu diesem Zeitpunkt bekannte Personenzahl). Hierbei gelten folgende



Restaurant Golfpark Moossee

Ansätze:

- bis 1 Monat vor Veranstaltung = keine Kosten
- bis 14 Tage vor Veranstaltung = 45 %
- bis 7 Tage vor Veranstaltung = 60 %
- bis 3 Tage vor Veranstaltung = 100 %

Räumlichkeiten:

- | | | |
|--|--------------|--|
| ➤ Restaurant | 180 Personen | Geschlossene Gesellschaften ab 120 Pers. |
| ➤ Seminarraum | 40 Personen | Ab 25 Personen verfügbar |
| ➤ Abgetrennter Teil
des Restaurants | 40 Personen | Ab 25 Personen verfügbar |
| ➤ VIP-Zelt (Apéro) | 100 Personen | Ab 20 Personen verfügbar |
| ➤ VIP-Zelt (Essen) | 60 Personen | Ab 25 Personen verfügbar |

- Bei Festanlässen am Mittag stellen wir Ihnen die Räumlichkeit bis um 16.00 Uhr zur Verfügung
- Der reservierte Raum oder Tisch ist frühestens eine halbe Stunde vor der vereinbarten Ankunftszeit für Sie bereit
- Falls Sie ein Fest unter der oben angegebenen Personenzahl organisieren möchten und dennoch die Räume exklusiv beanspruchen wollen, verrechnen wir Ihnen eine Saalmiete, welche abhängig vom Menüpreis sein wird

Dienstleistungen:

- **Catering, Bankette, Events**

VIP- Zelt : (Mai bis September)

Sie planen einen Anlass in unserem Haus oder bei Ihnen zu Hause? Gerne helfen wir mit Ihrem Anlass mit unserem Know How zu einem unvergesslichen Moment werden zu lassen.



Restaurant Golfpark Moossee

Checkliste

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, finden Sie nachfolgend eine Checkliste. Zögern Sie nicht, mit speziellen Wünschen an uns zu gelangen!

Checkliste für Ihren Anlass

- Anfahrt
- Parkplätze
- Garderobe
- Beschilderung
- Räumlichkeiten
- Bestuhlung
- Technik
- Bühne
- Musik und Unterhaltung
- Aperitif
- Menu
- Dekoration
- Blumen
- Menukarten
- Namensschilder
- Kerzen
- Fotograf
- Tischordnung
- Kindermenu



Restaurant Golfpark Moossee

Apéro und Fingerhäppchen zum selber zusammenstellen

Basic's:

		Pro Stück
Schinkengipfeli mini		Fr. 2.50
Gemüse Dip's mit Kräuter-Sauerrahmsauce	pro Pers.	Fr. 3.50
Nüssli	100 gr.	Fr. 3.00
Chips (Paprika, Nature)	40 gr.	Fr. 4.00
Nachos Chips mit pikanter Tomaten-Salsa	40 gr.	Fr. 4.50

Italia:

Crostini mit Tomaten, Olivenoel und Basilikum		Fr. 2.00
Crostini mit italienischem Antipastigemüsen		Fr. 2.00
Crostini mit grillierten Steinpilzen		Fr. 2.50
Crostini mit Rucola - Kräuterpesto und Ziegenkäse		Fr. 3.00
Crostini mit pikantem Swiss-Beef Tartar		Fr. 3.00
Crostini mit Rauchlachs, Dill und Meerrettich		Fr. 3.00
Crostini mit Rucola - Kräuterpesto und Ziegenkäse		Fr. 3.00
Parmesanwürfeli	100 gr.	Fr. 5.50
Marinierte Oliven, schwarz und grün	100 gr.	Fr. 3.50
Sonnengetrocknete Tomaten	100 gr.	Fr. 3.50
Melonenwürfeli mit Rohschinken (Saisonprodukt)		Fr. 2.20
Tomaten – Mozzarella- Spiessli		Fr. 2.50
Zucchinirollchen mit Mozzarella und Tomaten		Fr. 2.50

Asia:

Frühlingsrollchen mini (Poulet, Gemüse), Sweet Chilisauce		Fr. 2.00
Frühlingsrollchen mini (Gemüse), Sweet Chilisauce		Fr. 1.50
Gemüse Samosas (Gemüse), Mango Dipsauce		Fr. 1.50
Chicken Yakitoori, Pouletspiesschen mit Soja-Honig Marinade		Fr. 3.00
Red Curry Cigar-Sticks, mit rotem Thai Curry und Poulet gefüllt		Fr. 2.00
Thai Meatballs (Hackfleischbällchen)		Fr. 3.00



Restaurant Golfpark Moossee

Shot's:

Melonen-Minze (kalt)	Fr.	2.00
Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gurken-Tomatensuppe)	Fr.	2.00
Indisches Mango-Joghurt Lassie	Fr.	2.00

Gourmet:

Spiesschen mit mildgeräuchtem Thunfisch und schwarzem Mohn	Fr.	3.50
Spiesschen mit Antipastigemüse und Cherrytomaten	Fr.	2.50
Spiesschen mit gebratener Black-Tiger Riesencrevette-Chili, Mangosauce	Fr.	4.50
Spiesschen mit Swiss-Chicken, Erdnussauce	Fr.	4.00
Spiesschen „Souvlaki“, mit Schweinefleisch / Zwiebeln und Tzatziki	Fr.	4.00
Spiesschen „Gaucho Argentino“, mit Rindsfleisch / Paprikas, Salsa Ranchera	Fr.	4.50

Trendy:

(Kleine Design-Schalen mit Köstlichkeiten gefüllt, hübsch garniert)

Thonmousse - Kresse	Fr.	3.50
Forellenmousse - Meerrettich	Fr.	4.00
Rauchlachs Tartar – Sprossen – Sauerrahm	Fr.	4.50
Avocado – Crevetten – Calipsosauce	Fr.	4.00
Cantadou – Sonnentomaten – Oliven	Fr.	3.50
Pouletcurry – Früchte	Fr.	4.00
Greek Salad (Gurken, Tomaten, Paprikas, Feta, Oliven)	Fr.	4.00
Bündnerfleisch – Cantadou – Rucola	Fr.	4.50

Pita's:

Pitatasche gefüllt mit Thunfisch	Fr.	6.50
Pitatasche gefüllt mit Ei	Fr.	6.00
Pitatasche gefüllt mit Chicken Curry	Fr.	6.50
Pitatasche gefüllt mit Greek Salad (Gurken, Tomaten, Paprikas, Feta, Oliven)	Fr.	6.00



Restaurant Golfpark Moossee

Apéropauschalen ab 10 Personen

Apéro 1:					
		Nüssli			
		Pommes Chips (Paprika und Natur)			
		Marinierte Oliven	Person:	Fr.	7.00
Apéro 2:					
		Nüssli			
		Marinierte Oliven			
1	Stk.	Gemüse Dips mit Kräuter-Sauerrahmsauce			
1	Stk.	Crostini mit Tomaten, Olivenoel, Basilikum	Person	Fr.	9.00
Apéro 3					
1	Stk.	Minifrühlingsröllchen mit Gemüse, Sweet Chilisauce			
1	Stk.	Melonenwürfeli mit Rohschinken			
1	Stk.	Schinkengipfeli			
1	Stk.	Gemüse-Dips mit Kräuter-Sauerrahmsauce	Person:	Fr.	10.00
Apéro 4					
1	Stk.	Crostini mit Tomaten, Olivenoel, Basilikum			
1	Stk.	Crostini mit italienischen Antipastigemüse			
1	Stk.	Tomaten – Mozzarella- Spiessli			
		Marinierte Oliven			
		Parmesanwürfeli	Person:	Fr.	12.00
Apéro 5:					
1	Stk.	Crostini mit norwegischem Rauchlachs			
1	Stk.	Gemüse Samosas, Mango Dipsauce			
1	Stk.	Chicken Yakitoorispießchen			
1	Stk.	Thai Meatballs (Hackfleischbällchen)			
1	Stk.	Gemüse Dips mit Kräuter-Sauerrahmsauce	Person:	Fr.	14.00
Apéro 6:					
(Diese Produkte werden zum Teil in trendy Design-Schalen serviert)					
1	Stk.	Gazpacho Andaluz			
1	Stk.	Rauchlachs Tartar – Sauerrahm – Sprossen			
1	Stk.	Zucchinirollchen mit Mozzarella und Tomaten			
1	Stk.	Crostini mit grillierten Steinpilzen			
1	Stk.	Crostini mit Rucola - Kräuterpesto und Ziegenkäse			
1	Stk.	Pflaumen in Speckmantel			
1	Stk.	Thai Meatballs (Hackfleischbällchen)			
1	Stk.	Mango – Mousse – Erdbeersauce			
1	Stk.	Schokomousse	Person	Fr.	24.00

Gerne stellen wir mit ihnen nach ihren Wünschen und Budgetvorstellungen auch ein anderes „gluschtiges“ Apéro zusammen. Zusätzlich bestellte Waren werden nach Stückpreis verrechnet.



Restaurant Golfpark Moossee

Golfer Zwischenverpflegung

Variante Birdie:

1 Sandwich aus Ruchbrot, mit Schinken, Salami oder Käse			
1 Cornyriegel			
1 Frucht (Apfel/Banane oder je nach Saison)			
Eistee und Wasser aus Dispenser	Person:	Fr.	10.00

Variante Eagle:

1 Sandwich aus Ruchbrot, mit Schinken, Salami oder Käse			
1 Cornyriegel			
1 Frucht (Apfel/Banane oder je nach Saison)			
1 Fruchtkuchen			
Eistee und Wasser aus Dispenser	Person:	Fr.	12.00

Variante Albatros:

1 Vollkorn oder helles Baguette mit Schinken, Salami, Käse			
1 Cornyriegel			
1 Frucht (Apfel/Banane oder je nach Saison)			
1 Fruchtkuchen			
Eistee und Wasser aus Dispenser	Person:	Fr.	14.00

Variante Hole in one:

1 Vollkorn oder helles Baguette mit Schinken, Salami, Käse			
1 Cornyriegel			
1 Frucht (Apfel/Banane oder je nach Saison)			
1 Portion Melonenstücke oder Erdbeeren / oder Birchermüesli			
1 Fruchtkuchen			
1 paar Wienerli mit Senf			
Eistee und Wasser aus Dispenser	Person:	Fr.	17.00

Individuelle Verpflegung:

Nusstange	Fr.	2.50
Früchteschnitten (Apfel, Zwetschgen)	Fr.	2.00
Fruchtsalat	Fr.	3.50
Birchermüesli	Fr.	3.50
Plundergebäck	Fr.	2.50
Heisse Bouillon	Fr.	7.00/Liter
Wienerli mit Senf und weissem Baguette	Fr.	5.00
Weisswurst mit Senf und Brezel	Fr.	6.50

Weitere exklusive Varianten auf Anfrage



Restaurant Golfpark Moossee

Menü vorschläge

Menu 1 / Fr. 29.00

Grüne Saison Blattsalate

Schweins Piccata mit
Schinkenstreifen und Pilzen
auf hausgemachter
Tomatensauce
Weisswein Risotto
Broccoli mit Mandeln

Vanille Glace mit heisser Schoggi

Menu 2 / Fr. 29.00

*mit Rohschinken Fr. 32.00

Gemischter Salat mit gerösteten
Kernen und Sprossen

Hausgemachte „Tagliatelle alla
piemontese“, Rahm, Rucola und
gehobeltem Parmesansplitter

Zitronensorbet mit Melissen

Menu 3 / Fr. 34.00

Knackiger Blattsalat mit
sautierten Pilzen

Schweinsragoût „Primavera“ mit
kleinem Gemüse
Grossmutter's Kartoffelstock

Gebrannte Creme mit Mandeln
garniert mit Rahm

Menu 4 / Fr. 38.00

Mercato - Salat an Toscana
Dressing

Pouletragoût Tessiner Art, mit
getrockneten Sonnentomaten,
Kräutern und kräftigem Merlot
Maisnocken
Ratatouille mit frischen Kräutern

Tirami Su mit Amaretto

Menu 5 / Fr. 38.00

Steinpilzsuppchen mit Gin und
Rahm verfeinert

Ravioli „della casa“ mit Gemüse
und Ricotta gefüllt an
Basilikumrahmsauce garniert mit
Cherrytomaten und Rucicola

Fruchtsalat mit Pfiff

Menu 6 / Fr. 42.00

Seeländer Blattsalat mit
Brotwürfeli und Kernen

Schweinsbraten „Dentenberg“
gefüllt mit Zwetschgen an
kräftiger Rotweinsauce
Bratkartoffeln mit Kräutern
Frischmarktgemüse

„Bärner Öpfuchüechli“
mit Vanillesauce

Menu 7 / Fr. 44.00

Frühlingsröllchen auf knackigem
Blattsalat mit Sojasprossen

Swiss - Pouletstreifen „Casimir“
an Kokoscurryrahmsauce mit
Bananen und Ananas
Mandelreis

Passionsfrucht Erfrischung

Menu 8 / Fr. 46.00

Karottensuppchen mit
Vodka und Rahm verfeinert

Schweinssteak „Golfpark“ an
herrlicher Pilzrahmsauce
Kartoffel-Gratin
Marktgemüse

„Himbeer Tröimli“ Mangosorbet
mit lauwarmen Himbeeren und
Rahm

Menu 9 / Fr. 48.00

Bunter „Märtsalat“ mit
Melonenwürfeli und
Rohschinken

Junges Maispouardenbrüstchen
an Honig- Balsamicosauce
Weisswein Risotto
Wokgemüse

Halbgefrorenes mit warmen
Waldbeeren und Rahm

Menu 10/ Fr. 54.00

„Bärner Chrüsimüsisalat“ mit
Äpfeln, Brotwürfeli und Speck

Kalbsstreifen Zürcher-Art
mit hausgemachten Nudeln
Saisongemüse

Saisonfrüchte-Parfait mit
Früchten und Rahm

Menu 11 / Fr. 58.00

Gefüllte Rauchlachs Crêpinettes
mit Sauerrahm auf knackigem
Salatbouquet an Balsamico
Dressing

Swiss – Rindshuftstreifen
Stroganoff, an rassisger
Paprikasauce mit Sauerrahm
Zweifarbigen Reisköpfchen
Broccoli mit Mandelspänen

Schoko-Ristrettomousse
mit Kirschenkompott
mit Rahm garniert



Restaurant Golfpark Moossee

Menu 12 / Fr. 60.00

Blattsalat mit verschiedenen
Antipasti, Parmaschinken,
Cornetti's, Grillgemüse,
Tomaten und Oliven

Schweinsfiletmedaillons „Hexe
im Fegefeuer“ an pikanter
Paprikasauce
Rösticroquetten
Seeländer Gemüse

Limonenquark Köpfchen auf
Kiwisauzen Spiegel garniert mit
Kokoschips

Menu 13 / Fr. 62.00

Räucherforellenfilet mit
Meerrettichschaum auf
knackigem Saisonsalat

Marktfrauen Gemüsesuppe

Swiss - Roastbeef am Stück
gebraten Sauce Bèarnaise
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Mamma Mia, Mascarpone-
Dessert mit Biscuit und
Himbeeren

Menu 14 / Fr. 68.00

Gebratene Zanderfilets auf
Seeländer „Chrütli Salat“ an
Balsamico Dressing

Seeländer Gemüsesüppchen mit
Rahm

Swiss - Kalbscarré am Stück
gebraten an Whiskyrahmsauce
Hausgemachte Eiernudeln
Frischmarkt Gemüse

Karamellierte Ananas
verfeinert mit Rum und
Fior di Latte Eis

Menu 15 / Fr. 75.00

Gourmet-Salat mit Rauchlachs,
gerächem Forellenfilet und
kleinem Krevetten-Cocktail

Lauchschaumsüppchen mit
frischen Morcheln

Rindsfilet am Stück gebraten
„Moulin Rouge“, an süss-
pikanter Pfeffersauce mit
Preiselbeeren
Kartoffelgratin
Frischmarktgemüse

Honig-Baumnussparfait auf
Krokant umgeben von
Rotweibirnen

Menu 16 / Fr. 84.00

Zander Saltimbocca mit
karamellisierten Apfelstücken
auf kleinem Blattsalat

Süssmost Sellerie
Schaumsüppchen mit Sanddorn

Kalbsfiletmedaillons mit Cognac
– Morchel Rahmsauce
mit hausgemachten Nudeln
Seeländer Marktgemüse

Käse-Auswahl vom Affineur

Eine kleine, süsse Überraschung
zum Nachtisch

**Sämtliche unsere Menus sind ab
10 Personen erhältlich.**

**Dem reibungslosen Ablauf
zuliebe bitten wir sie freundlich,
sich auf**

1 MENU zu beschränken!



Restaurant Golfpark Moossee

Stellen Sie sich Ihr Menu selber zusammen:

Salate / Vorspeisen:

Grüner Salat, Dressing nach Wahl	Fr.	8.00
Gemischter Salat, Dressing nach Wahl	Fr.	9.50
Nüsslisalat (Saison), mit Speck, Brotwürfeli und Ei	Fr.	13.00
Mercatosalat mit Rohschinken, Cornettis, Antipastigemüse, Tomaten, Oliven	Fr.	14.00
Rauchlachs Crêpinettes mit Sauerrahm und Schnittlauch, serviert auf knackigen Saisonsalaten an Balsamico Dressing	Fr.	15.00
Frische Zanderfilets gebraten, auf Seeländer „Chrütlisalat“ an Balsamico Dressing	Fr.	18.00

Süppchen mit Pfiff:

Unsere Suppen werden im Topf serviert, ihre Gäste bedienen sich selbst, je nach Hunger...

Sämtliche Suppen sind auch als Zwischengang in der „Cappuccino-Tasse“ zu Fr. 6.00 erhältlich

Tomatensüppchen mit Basilikum und Rahm	Fr.	10.50
Karottensüppchen mit Vodka und Rahm	Fr.	11.50
Waldpilzsüppchen mit Gin und Rahm	Fr.	11.50
Seeländer Gemüsesüppchen mit Rahm	Fr.	10.50
Safransüppchen mit Tomatenwürfeli	Fr.	10.50

Hauptgänge:

(2 Beilagen inklusive im Preis z.B. Nudeln, Gemüse)

Swiss-Rindshuftstreifen Stroganoff, an pikanter Paprikasauce	Fr.	36.00
Swiss-Rindsfiletmedaillon an Whiskyrahmsauce mit Kräutern	Fr.	48.00
Kalbsstreifen „Zürcher Art“ mit frischen Champignons und Rahm	Fr.	40.00
Scaloppine al limone, Kalbsschnitzel an Limonensauce	Fr.	42.00
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce	Fr.	38.00
Schweinschnitzel an Rosmarinrotweinsauce	Fr.	24.00
Swiss-Pouletbrust vom Grill mit hausgemachter Kräuter oder Pfefferbutter	Fr.	28.00



Restaurant Golfpark Moossee

Beilagen :

Kartoffelgratin
 Pommes frites oder Potato Wedges
 Kartoffelstock nach Grossmutterart
 Berner Rösti
 Bunter Gemüsereis
 Risotto (z.B Safran, Weisswein, Tomaten, Kräuter)
 Hausgemachte Eiernudeln
 Spätzli
 Marktgemüse

Desserts:

Vacherin glacé, hausgemachte Eistorte mit Meringue und Rahm garniert	Fr.	9.50
Dessertbuffet mit 10 Köstlichkeiten (zum Teil Kleine Design-Schalen)	Fr.	16.00
Panna cotta mit Waldbeercoulis	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm mit Vanilleeis	Fr. Fr.	8.50 9.50
Mamma Mia, Mascarpone Dessert mit Himbeeren und Biscuit	Fr.	9.50
Tirami Su, Mascarpone Dessert mit Kaffee und Biscuit	Fr.	9.50
Karamellisierte Ananas mit Fior di Latte Eis	Fr.	9.50
Brönnti crème mit gehobelten Mandeln und Rahm	Fr.	9.50
Schokoladenmousse mit Kirschenkompott und Rahm	Fr.	8.50

Trendy Desserts:

(Kleine Design-Schalen mit Köstlichkeiten gefüllt)

Wir empfehlen 3 – 4 Stk. pro Person.

Erdbeer – Pfefferminzmousse	Fr.	3.50
Mangomousse mit Erdbeersauce	Fr.	3.50
Schokoladenmousse Duo	Fr.	4.00
Fruchtsalat	Fr.	4.00
Indian Summer, Mango Mascarponecrème	Fr.	3.50
Tirami Su	Fr.	4.00
Mamma Mia	Fr.	4.00



Restaurant Golfpark Moossee

Buffets: ab 25 Personen

Swiss-Choice / Fr. 54.00

Salatbuffet mit 8 Sorten Salat
2 Dressings

Walliser Landrauchschinken

Bündnerfleisch

Melonen (Saison)

Räucherforellen mit Meerrettich

Walliserschnitzel mit Tomate und Raclettekäse

„Zürigschnätzlets“ mit frischen Champignons

Rindswürfeli an Kräuterbuttersauce

„Älplermakröndli“ mit Zwiebeln, Speck, Rahm und
Apfelkompott

Rösti

Seeländer Gemüse

Brönnti crème

Weisses Tobleronemousse

Meringue

Café-, Erdbeere- und Vanilleglacé

Fruchtsalat

Pasta Buffet / Fr. 44.00

Salatbuffet mit 8 Sorten Salat
2 Dressings

Penne mit 4 Saucen

- Tomaten – Basilikumsauce
- Bolognaise Sauce (Rinds)
- Pesto genovese
- Rahmsauce mit Waldpilzen

Poulet Piccata (im Käse-Ei Mantel)

Schweinsaltimbocca (mit Rohschinken und Salbei)

Fleisch Tortellini „alla panna“ mit
Schinkenstreifen und Rahmsauce

Weisswein Risotto

Grill Tomaten / Broccoli mit Mandeln

Parmesan gerieben

Frischer Fruchtsalat mit Fior di Latte Eis
und Rahm

Pasta Buffet klein / Fr. 36.00

Salatbuffet mit 5 Sorten Salat
2 Dressings

Penne mit 3 Saucen

- Tomaten – Basilikumsauce
- Bolognaise Sauce (Rinds)
- Pesto genovese

Poulet Piccata (im Käse-Ei Mantel)

Schweinsaltimbocca (mit Rohschinken und Salbei)

Weisswein Risotto

Broccoli mit Mandeln

Frischer Fruchtsalat mit Fior di Latte Eis



Restaurant Golfpark Moossee

Bella Italia Buffet / Fr. 64.00

Pomodori e mozzarella

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Vitello tonnato (Kalbs)

Grillierte Antipastigemüse

Cornetti mit Frischkäse

Pikante Salami

Marinierte Sonnentomaten und Oliven

Zander gebraten „alla Toscana“ mit Tomaten, frischen Kräutern und Oliven

Schweinsbraten al limone, an leichter Limonensauce

Pollo alla diavola, mariniert mit Peperoncino und Kräutern, sorgfältig im Ofen gegart

Broccoli - Ricotta Cannelloni mit Tomatensauce, Rahm und Parmesan überbacken

Safran-Risotto mit Gemüsegewürfeln

Patatine al rosmarino (Ofenkartoffeln)

Mercato-Gemüse

Panna cotta mit Waldbeercoulis

Mamma Mia, Mascarpone Dessert mit Himbeeren und Biscuit

Gelati diversi

Torta della nonna

Fruchtsalat

Käseauswahl

Fondue chinoise Buffet / Fr. 49.00

ergänzt mit Riesencrevetten und Frischlachs

Fr. 59.00

Vorspeise:

Salatbuffet mit 8 Sorten Salat

2 Dressings

Vom Selbstwahl-Buffet:

Rindfleisch

Pouletfleisch

Kalbsfleisch

Frische Pilze

Lattich, Zucchini, Peperoni

Crevetten-Ravioli

Saucen:

Grüne Pfeffersauce

Knoblauchsauce

Bananen – Currysauce

Sambalsauce

Ranchera Sauce

Sweet Chilisauce

Cocktailsauce

Beilagen:

Bunter Gemüsereis, Pommes frites

Frische Früchte und Pickles

Dessert:

Passionsfrucht Erfrischung mit Likör



Restaurant Golfpark Moossee

Barbeque Buffet / Fr. 80.00

Dieses Buffet servieren wir ihnen von Mai bis August
(Grill bei jedem Wetter auf der gedeckten Terrasse)

Vorspeisen:

Salatbuffet mit 10 Sorten Salat, 2 Dressings

Vitello tonnato

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Italienische Antipastigemüse

Marinierte Sonnentomaten und Oliven

Grill Selbstwahl-Buffet:

Swiss-Beef Hohrückenfilet

Lammrückenfilet mit Chnobli

Feuerfleisch pikant mariniert (Schweins)

Poulet-Oberschenkel mit Curry

Fischspiessli

Bratwürste aus der Seeländer Metzgerei (Schweins / Kalbs)

Beilagen:

Baked Potato mit Sourcream

Maiskolben vom Grill

Ratatouillegemüse

Café de paris

Wildreis

Dessert:

Indian Summer

Früchtemousse

Panna cotta

Früchtekuchen

Schokoladenmousse

Informationen aus der Küche

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fische und Meeresfrüchte von erster Qualität.

Olio extra vergine di Toscana :

Naturreines, kaltgepresstes Olivenöl gehört unzertrennlich zu unserer Küche. Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage **glutenfreie** Gerichte an.

Fleisch-Provenienzen

Geflügel - Schweiz

Lamm - Neuseeland / Australien

Kalb - Schweiz

Rind - Schweiz

Pferd - Schweiz

Schwein - Schweiz



Restaurant Golfpark Moossee

Getränkekarte:

Apéro Getränke:

Fruchtsäfte:

Orangensaft	Liter	Fr.	10.00
Pink Grapefruitsaft	Liter	Fr.	10.00

Frische Fruchtsäfte:

Orangensaft	Liter	Fr.	24.00
Pink Grapefruitsaft	Liter	Fr.	24.00
Greenfee (Kiwi, Ananas, Apfel, Birnen)	Liter	Fr.	26.00
Orangen-Karottensaft	Liter	Fr.	24.00

Bowlen:

Holunderbowle mit Himbeeren und Minze mit Alkohol:	Liter	Fr.	35.00
ohne Alkohol	Liter	Fr.	25.00

Exotic mit frischen Früchtewürfeli mit Alkohol	Liter	Fr.	35.00
ohne Alkohol	Liter	Fr.	25.00

Alkoholfreie Getränke und Bier

Mineralwasser

Coca Cola, light und zero	33cl	Fr.	4.60
Fanta Orange	33cl	Fr.	4.60
Rivella Rot, Blau und Grün	33cl	Fr.	4.60
Apfelsaft, Apfelschorle	33cl	Fr.	4.60
Schweppes Bitter Lemon	20cl	Fr.	4.60
Arkina (mit Kohlensäure)	50cl	Fr.	6.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	50cl	Fr.	6.00

Bier

Feldschlösschen Premium	27.5cl	Fr.	5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	Fr.	5.00
Feldschlösschen Bügel	50 cl	Fr.	5.80
Aarebier (Kellerfrisch, Amber)	50cl	Fr.	5.80
Aarebier (Weizen)	50 cl	Fr.	7.00
Schneiderweisse	50cl	Fr.	7.00
Schneiderweisse Alkoholfrei	50cl	Fr.	7.00

Kaffee/Tee

Espresso, Ristretto	Fr.	3.90
Café Crème	Fr.	3.90
Schale	Fr.	4.30
Caffè latte / Cappuccino	Fr.	4.60
Tee (verschiedene Sorten)	Fr.	3.90



Restaurant Golfpark Moossee

Weinkarte:**Weissweine:**

Johanniter Chasselas, 2009 Fr. 39.00
Martin Hubacher, Twann
Traubensorte: Chasselas

Müller Thurgau 2009 Fr. 39.00
Charles Steiner, Schernelz, Village
Traubensorte: Müller Thurgau

Château Lichten, 2006/08 Fr. 48.00
Rouvinez, Sierre
Traubensorte: Petite Arvine

Prà bianco, 2008/09 Fr. 44.00
Guido Brivio, Mendrisio
Traubensorten: Sauvignon, Chardonnay, Semillon

Villa Antinori, 2009 Fr. 44.00
Antinori, Toscana, Italia
Traubensorte: Trebbiano, Malvasia, Chardonnay

Sauvignon blanc, 2008 Fr. 42.00
Az di Lenardo, Friuli, Italia
Traubensorte: Sauvignon blanc

Pinot Grigio, 2008 Fr. 48.00
Az.Agr. Zof, Friuli, Italia
Traubensorte: Pinot Grigio

Basa blanco, 2009 Fr. 44.00
Telmo Rodriguez, Rueda, Espagna
Traubensorten: Verdejo, Viura, Sauvignon blanc

Tortoise Hill white, 2008 Fr. 44.00
Glen Carlou, Paarl, South Africa
Traubensorten: Sauvignon blanc, Chardonnay

* Flaschen mit diesem Zeichen sind auch als
MAGNUM Flaschen (1.5 lt.) erhältlich
(Preis x2)

Rotweine:

Pinot noir, 2009 Fr. 42.00
Martin Hubacher, Twann
Traubensorte: Pinot noir

Yvorne rouge, 2008 Fr. 46.00
Ch. Blanc+Fils, Yvorne
Traubensorten, Pinot noir, Gamay

Prà rosso, 2008* Fr. 44.00
Guido Brivio, Mendrisio
Traubensorte: Merlot

Augurio, 2009 Fr. 39.00
Cabano, Lombardia, Italia
Traubensorte: Craotina

Ronco Nolé, 2008 * Fr. 45.00
Az di Lenardo, Friuli, Italia
Traubensorten: Cabernet, Merlot,

Primitivo Gran Sasso, 2008 Fr. 39.00
Farnese, Puglia, Italia
Traubensorte: Primitivo

Grotta Rossa, 2007 Fr. 42.00
Santadi, Sardegna, Italia
Traubensorte: Carignano del Sulcis

Finca Antigua, Crianza, 2007 * Fr. 44.00
Martinez Bujanda, La Mancha, Esp.
Traubensorten: Tempranillo, Cabernet, Merlot

Tortoise Hill red, 2006 Fr. 44.00
Glen Carlou, Paarl, South Africa
Traubensorten: Syrah, Zinfandel, Touriga, Merlot

Norton, Cabernet Reserva, 2005 Fr. 48.00
Norton, Mendoza, Argentina
Traubensorte, Cabernet Sauvignon

Gut zu wissen:

Restaurant Golfpark Moossee

Zapfengeld:

Für selber mitgebrachte Getränke verrechnen wir ein Zapfengeld für den Service sowie die Benutzung der Gläser und Infrastruktur.

Wein pro Flasche: Fr. 24.00

Champagner: Fr. 35.00

Tischwäsche:

Menus über Fr. 40.- werden bei uns mit weisser Stofftischwäsche und Servietten eingedeckt. Unter Fr. 40.00 verrechnen wir pro Gedeck Fr. 2.00

Kinder:

Für unsere kleinen Gäste steht eine Kinderkarte bereit. Kindersessel stehen auf Reservation bereit

Rollstuhl:

Unser Haus ist Rollstuhlgängig, Invaliden-Toilette vorhanden , Invaliden-Parkplatz direkt vor dem Haus

Parkplätze:

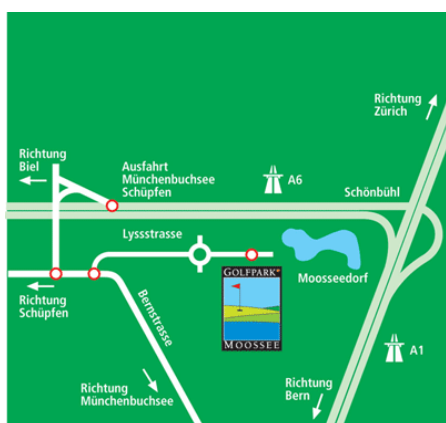
Es stehen 300 Parkplätze zur Verfügung (Kostenpflichtig) Tagespauschalen sind mit unserer Réception zu vereinbaren (031 868 50 51)

Taxi:

Gerne organisieren wir ihnen nach dem Feste ein Taxi oder organisieren ihnen nach Absprache einen Shuttle Dienst.

Öffentliche Verkehrsmittel:

Der Golfpark ist ab Bahnhof SBB Münchenbuchsee in ca. 10 Minuten zu Fuss zu erreichen.

Anfahrt:**Das liebe Geld:**

Restaurant Golfpark Moossee

Lyssstrasse 50, CH – 3053 Münchenbuchsee, T +41 31 868 50 70, F +41 31 868 50 71, www.stadthausag.ch/golfpark

Zahlungskonditionen:

Rechnung:

Bitte geben sie uns ihre genaue Rechnungsadresse bereits bei ihrer Reservation bekannt.

Rechnungsbetrag 30 Tage netto,

Gerne können sie ihre Rechnung direkt nach dem Anlass mit folgenden Zahlungsmitteln bezahlen:

- Maestro EC-Direkt
- Postcard
- Visa
- Eurocard
- American Express

Nicht akzeptiert:

- WIR
- Diners Club

Wir vom Restaurant Golfpark Moossee Team würden uns herzlich freuen, sie und ihre Gäste in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

ROTONDE AG
Restaurant Golfpark Moossee



Restaurant Golfpark Moossee

Lysstrasse 50, CH – 3053 Münchenbuchsee, T +41 31 868 50 70, F +41 31 868 50 71, www.stadthausag.ch/golfpark