

Sehr geehrter Gast

Schön, dass Sie sich für unsere Menus in unserem Haus interessieren!
Im Jura Kerzers wird Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.
Unsere Mitarbeiter sorgen dafür, dass Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste ein voller Erfolg wird.
Lehnen Sie zurück und lassen Sie sich von unserem Service und Küche kulinarisch verwöhnen.

Gerne möchten wir Sie vorgängig auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihrem Anlass im Jura Kerzers hinweisen:

- Unsere Hausspezialität ist das Cordonbleu – Menu
- Unsere Menuvorschläge gelten ab 14 Personen.
- **Wir bitten Sie, sich bei der Menuwahl auf ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Vegetarier selbstverständlich berücksichtigt werden.**
- Für Ihre Menuauswahl 14 Tage vor dem Anlass danken wir Ihnen.
- Natürlich stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MwSt.
- Falls Sie es vorziehen aus der Speisekarte und den aktuellen saisonalen Karten auszuwählen, so helfen wir Ihnen gerne ein passendes Menu zusammen zu stellen.
- Verlängerungen und Überzeit wird in gegenseitiger Absprache geregelt
- Die bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl werden in Rechnung gestellt.

Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Anlass in unseren Lokalitäten.
Wir haben Ihnen eine kleine Bestell Hilfe zusammengestellt, die Sie nachfolgend finden

Wir verfügen über folgendes Raumangebot mit Platzanzahl

Speisesaal Donegal ca. 55 Plätze / Vully-Stübli ca. 18 Plätze / Gaststube ca. 30 Plätze
Gartenterrasse ca. 40 Plätze

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

HOTEL RESTAURANT JURA

FAMILIE CHRISTOPH UND JACQUELINE ZWAHLEN

Bahnhofplatz 6, 3210 Kerzers

T: 031 756 06 06, E-Mail: info@jura-kerzers.ch, Homepage: www.hotelkerzers.ch



BANKETT

Bestätigung

Besprechung

Anlass:	Datum:
Veranstalter:	Rechnungsadresse:
Adresse:	
Telefon:	

ORT:			
ZEIT:			
ART:			
PERSONENZAHL:			
SET-UP			

APERITIV:	BESONDERE WEISUNGEN
ESSEN:	DIVERS
GETRÄNKE:	MENUKARTEN:
WEIN:	MENUTEXT:
MINERAL:	VERLÄNGERUNG:
KAFFEE:	
SPIRITUOSEN:	
DATUM:	AUFGENOMMEN DURCH:

Cordonbleu - Menu Maison

(keine Abänderung möglich)

Kleiner Jura Salat

Nach Art des Hauses

mit gebratenem Speck und Champignons.

Cordonbleu nach Ihrer Wahl

gross oder klein

serviert mit Pommes frites

Tages Dessert

*Kreiert nach Idee unserer Küchenmanschaft,
der Service informiert Sie gerne was es gibt*

Fr. 51.50

Suppen

- Leichte Geflügelrahmsuppe mit Curry und kleinem Pouletspiesschen 9.50
- Paprikarahmsuppe mit kleinem Gaucho Spiess (Rind) 9.50
- Broccolisuppe mit Mandelrahmhaube 8.50
- Broccolirahmsuppe mit Rauchlachswürfelchen 9.50
- Kerzerner Rübelsuppe mit Blätterteigstange 8.50
- Tomatencremesuppe mit Gin oder Wodka 9.00
- Tomatencremesuppe mit Rahmhaube 8.50
- Bouillon mit Porto oder Sherry 6.50
- Bouillon mit Gemüseeinlage 6.50
- Seeländer Bouillon mit Gemüsewürfelchen und Vieille Prune 8.50
- Pilzrahmsuppe mit Rahmhaube 8.50
- Suppe mit Fisch von Nah und Fern mit Safran 10.50
- Randensuppe mit Feigen 9.50

Salate

- Grüner Salat 6.50 / 7.50
- Gemischter Salat 8.00 / 9.00
- Nüsslersalat mit Ei 10.50
- Nüsslersalat mit Speck und Ei 12.50
- Tomatensalat mit Mozzarella 14.50
- Jura Salat, verschiedene Blattsalate, gebratenem Speck & Champignons 12.50
- Saisonaler Blattsalat Baumnussdressing, feingeschnittenem Parmaschinken 12.50
- Grüner Saisonsalat an Balsamico Dressing mit feinem Hobelkäse 11.50
- Saisonaler Salat mit lauwarmen Crevetten an Knoblauch 13.50
- Kleiner Blattsalat mit gebratenen Eglifilet 16.50

Vorspeisen

- Hausterrine mit Sauce Cumberland 16.00
- Geflügelleberterrine mit Chutney 17.50
- Blätterteigstern gefüllt mit Pilzragout 16.50
- Gemüseterrine schön garniert 15.00
- Vitello Tonnato oder Carpaccio 17.50
- Vorspeisenteller mit kleinem Salat, Tatar, Lachs und Crevettencocktail 18.50
- Bandnudeln Weissweinsauce mit Lachs und Rauchlachs 17.50
- Gefüllte Pasta mit Sauce nach Wahl 16.50
- Saucisson mit Linsen und Salzkartoffel 15.50

Fischvorspeisen (mit Preisaufschlag auch als Hauptgang möglich, alle 39.50)

Gebratene Eglifilet mit Mandeln und Salzkartoffeln 16.50
Gebratene Eglifilet auf Vully-Sauce mit Blätterteigfisch 17.50
Eglifilet Sauce à l'Absinth mit Reis 17.50
Hecht gebraten oder fritiert mit Tartarsauce Spinat und Salzkartoffel 17.50
Lachstranche auf Orangensauce und Wildreis 16.50
Felchenfilet Dill-Weissweinsauce Wildreis 18.00
Zanderfilet gebraten auf Limettenrisotto 17.50
Geräuchte Felchenfilet mit Meerrettichschaum Toast und Butter 17.50
Red Snapper auf Lauchmüesli mit Kartoffel 18.00

Hauptgänge

Schweinsrahmschnitzel 27.50
Schweinsbraten Rosmarinjus 26.50
Schweins- und Kalbsbraten 31.00
Schweinsfilet Morchelsauce 35.50
Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce 23.50

Rindsschmorbraten 29.00
Suure Mocke 29.50
Rindsstroganoff 35.00
Rindsfilet Sauce Béarnaise 44.00
Roastbeef Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce 39.50

Kalbssteak an Morchelsauce 46.00
Kalbsschnitzel Schnittlauchsauce 44.00
Kalbsschnitzel Basilikumsauce 44.00

Maispouletbrust auf Krebsensauce 28.00
Riz Casimir 24.50
Gebratene Pouletbrust auf Zitrusauce 26.50
Pouletgeschnetzeltes Pilzrahmsauce 24.50

Hauptgänge

Entenbrust gebraten auf Orangeningwersauce 34.00
Lammrücken mit Kruste auf Olivensauce 36.50
Lammrücken mit Safransauce 36.50
Lammgigot Kräutersauce 30.50
Pferde-Entrecôte mit Cafe de Paris oder Sauce Diabolo 35.00
Trois Filet mit zweierlei Sauce nach Wahl 46.00
Hirschentrecote auftranchiert mit Steinpilzsauce 39.50
Schweins- und Kalbsfilet mit einer Sauce nach Wahl 44.00
Berner Teller mit Dörrbohnen oder Sauerkraut mit Salzkartoffeln 32.00

Alle Hauptgänge sind mit Gemüse und einer Stärkebeilage nach Wunsch serviert

Stärkebeilagen

Pommes frites, Pommes Krokettes, Pommes Duchesse, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Nudeln, Reis, Risotto, Wildreis, Spätzli

Saucenideen

Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Orangensauce, Limettensauce, Pilzrahmsauce, Eierschwämmchensauce, Steinpilzsauce, Sauce Diabolo, Schnittlauchsauce, Knoblauchsauce, Preiselbeersauce, Kräutersauce, Portweinsauce,

Vegetarisch

Risotto mit einem gebratenen Gemüsespiess 24.00
Tortelloni an Pesto oder Tomatensauce 24.00
Gemüseteller mit Stärkebeilage 24.50
Steinpilzrisotto mit Knusperstück 22.00
Teigtaschen an Rahmsauce 23.50
Lauch-Käse Quiche mit Salat 20.00
Blätterteigkissen mit Pilzsauce und Gemüse 23.00

Dessert

Jura dreierlei Dessert 10.50 Jura petit pots Dessert 12.50
Schoggivariation drei verschiedene Schokoladendesserts 10.50
Herrendessert «kleines Zwetschgensorbet mit Gùx und ein kleines Ice Cafe» 10.50
Gebrannte Creme mit Rahm 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm 8.50
Sorbet mit Schuss 9.50
Glaceterrine mit drei Aromen und Früchtecoulis garniert 9.50
Vermicelles mit Glace 8.50
Coupe Romanoff 8.50
Caramelköppli mit Rahm 6.50
Gemischtes Eis mit Rahm 6.50
Hausgemachtes Zitronencheesecake 8.50
Panierte Vanilleglace in Orangencreme 8.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace 11.50
Früchtekuchen mit Rahm 6.50
Früchtemousse mit Rahm garniert 7.50

Bei 3 Gängen minus 5 % auf Gesamtmenupreis
Bei 4 Gängen minus 10 % auf Gesamtmenupreis
Bei 5 Gängen minus 15 % auf Gesamtmenupreis

Die Preise sind nicht als verbindlich anzuschauen, da jederzeit Preisänderungen bei denn Lebensmittel erfolgen können. Der Preis ist erst bei Abschluss des Bankettes verbindlich.

Gerne sind wir Ihnen beim zusammen stellen der Menus behilflich und finden eine optimale Lösung für Ihr Bankett und Ihr Budget. Gerne empfehlen wir Ihnen auch die entsprechenden Weine dazu.

Christoph & Jacqueline Zwahlen

Einfache Menus für Carreisen, Hauptversammlungen etc....

Gemischter Salat	Hausgemachtes Hacksteak Champignonsauce Kartoffelstock	Glaceschnitte mit Rahm	29.50
Bouillon mit Einlage	Pouletbrust Orangensauce Gemüse und Reis	Karamelköfli	29.50
Grüner Salat	Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Nudeln	Coupe Jacques	29.50
Grüner Salat	Rahmschnitzel mit Pommes frites	Tagesdessert	33.50
Grüner Salat	Panierter Schweinsschnitzel Mit Pommes frites	Vanille + Erdbeerglace mit Rahm	33.50
Gemischter Salat	Riz Casimir Poulet mit Früchten	Früchtcreme mit Rahm	33.50
Grüner Salat	Schweinsschnitzel Cafe de Paris Safranrisotto	Mascarpone Himbeercreme	33.50

(ohne Dessert minus Fr. 4.00)