

Bankett - Menüvorschläge

Liebe Gäste

Ob Generalversammlung, Geburtstag, oder gar ein Jubiläum...
im La Résidence lässt es sich feiern.

Unser Bankettangebot richtet sich an Gruppen
bis maximal 180 Personen.



Für die Planung der Veranstaltung, so wie der gewünschten
kulinarischen Begleitung, stehen Ihnen unsere Profis
aus Küche und Service gerne beratend zur Seite.

Es würde uns freuen gemeinsam Ihren Anlass zu planen.

Auf den Kontakt freut sich ihr Bistro Team:
052 644 82 07 / bistro@laresidence-sh.ch

Apéro Angebot

Mindestbestellung 10 Stück

Baguette pro Stück 8.00
nach Wunsch gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse
garniert mit Salat, Tomaten, Ei und Gurke

Belegte Brötli pro Stück 6.50
mit Thon, Schinken, Spargel und Ei.

Crostini pro Portion 9.50
Rohschinken, Guacamole, Peperonimousse, Brie & Trauben

Tessiner Plättli pro Person 20.50
mit Coppa, Salami, Rohschinken
dazu gemischter Blattsalat in der Schüssel serviert
und Käse 22.50

Wanderer Plättli pro Person 18.50
mit Fleischkäse, «Buurä-Schinke», Cervelat
dazu gemischter Blattsalat in der Schüssel serviert
und Käse 20.50

Im «Weck-Glas», verschiedene Köstlichkeiten im Weck Glas serviert.
Den Kreationen sind fast keine Grenzen gesetzt! Wir beraten Sie dazu sehr gerne.

-Tomaten-Mozzarella Salat mit Datteln pro Portion 4.50
-Selleriesalat mit Nuss und Ananas pro Portion 4.50
-Kichererbsen Salat mit Rohschinken pro Portion 5.00
-Kartoffelsalat mit Wienerli pro Portion 5.00
-Linsensalat mit Rauchlachs und Meerrettich pro Portion 5.50

«Süppchen» in der Tasse
Espressotasse pro Portion 4.00
Kaffeetasse pro Portion 5.00

4x „heiss us em Ofen“ pro Portion 9.50
je 1x Frühlingsrolle, Minipizza, Schinkengipfel, Partychüechli

Flammkuchen 16.50
klassisch mit Speck und Zwiebeln

Vorspeisen

Suppen:

Bouillon mit Flädli 7.50

Tomatencrème – Suppe

mit Basilikum Croutons 7.50

Schaffhauser Riesling - Suppe

mit Trauben 8.00

Karotten - Ingwer - Suppe

mit Apfelwürfel 8.00

Salate:

Gemischter Blattsalat

verschiedene Blattsalate mit Hausdressing 7.50

Assortierter Salat

5 verschiedene Gemüsesalate, Blattsalate
und Hausdressing 9.50

Nüsslisalat „Mimosa“

Nüsslisalat mit Croûtons und gehacktem Ei
Sauerrahmdressing 10.50

Salat „La Résidence“

verschiedene Blattsalate
mit Balsamico Dressing und gebratenen Speckwürfel
geröstete Baumnüsse 12.00

Tomaten-Mozzarellasalat „Caprese“

mit Basilikum an einem Balsamico Dressing 12.50

Vorspeisen:

Dreifarbige Gemüse mousse auf Tomaten Coulis

mit Salatgarnitur und Blätterteigstange 14.50

Rauchlachstatar

mit Meerrettichschaum, Salatgarnitur und Toastbrot 16.50

Einfach lecker

Fleischkäse

gebacken aus dem Ofen mit Zwiebelsauce pro Person 23.00

Tessiner Braten

saftiger Schweinshalsbraten mit Speck umwickelt mit Rosmarinjus pro Person 25.50

Heisser Beinschinken

Hinterschinken vom Schwein mit Madeirajus pro Person 26.00

Truten Braten

Trutenbrust am Stück gegart mit Rahmsauce pro Person 26.00

Burehamme im Brotteig

gekochter Hinterschinken vom Schwein mit Madeirajus pro Person 28.50

Zu allen «einfach lecker» Gerichten servieren wir einen gemischten Blattsalat in der Schüssel mit Hausdressing, Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl

Beilagen:

Kartoffelgratin

Potatoes Cuts

Kartoffelsalat

Baked Potatoes

Reis

Nudeln

Gehacktes mit Hörnli

(Schwein und Rindfleisch)

Der Klassiker mit Apfelmus und Röstzwiebeln dazu kleiner gemischter Blattsalat pro Person 23.00

Bei unseren Hauptgängen ist ein Beilagen Nachservice inbegriffen.
Falls Sie Fleisch-Nachservice möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Preise verstehen sich alle in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Vegetarische Gerichte

Preis pro Person

Spaghetti Toskana mit Rucola, Cherry Tomaten und Pinienkernen	19.00
Warme Gemüsequiche mit einer feinsämigen Crème fraîche	18.00
Überbackene Polenta Schnitten mit Ratatouille und gebratenen Champignons	21.00
Tofu Geschnetzeltes an Stroganoffsauce mit Rösti Vegan, Gluten und Lactosefreies Tofu Geschnetzeltes an Stroganoffsauce mit Rösti	24.00
Dinkelgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an einer Champignonrahmsauce und Rösti	24.00
Bratkäse „Stroganoff“ an einer Paprika-Peperonisauce und Nudeln	24.00
Zucchini Piccata mit Gemüserisotto und Tomatensauce	25.00
Gemüsecurry „Indische Art“ Gemüseragout und Süsskartoffeln an einer sämigen Kokos – Currysauce mit gerösteten Cashewkernen exotischem Früchtespiess, Basmatireiskugeln	25.00

Bei unseren Hauptgängen ist ein Beilagen Nachservice inbegriffen.

Buffets à discrétion

Salatbuffet kombiniert mit:

Wählen ganz nach Ihrem Geschmack, aus einer bunten Palette verschiedenster Salatvariationen und Dressings von unserem Buffet. Der vielfältige Brotkorb bietet eine schöne Auswahl, und bestimmt auch einen passenden Begleiter.

Fleischkäse

gebacken aus dem Ofen pro Person 23.00

Tessiner Braten

saftiger Schweinshalsbraten mit Speck umwickelt pro Person 25.50

Heisser Beinschinken

Hinterschinken vom Schwein pro Person 26.00

Truten Braten

Trutenbrust am Stück gegart pro Person 26.00

Burehamme im Brotteig

gekochter Hinterschinken vom Schwein pro Person 28.50

Kalbsbraten

Zarter Braten aus der Kalbsschulter pro Person 32.50

Roastbeef

Sanft gegarter Rindsrücken mit Kräuterbutter pro Person 45.00

Beilagen zum Salatbuffet:

Reis pro Person 4.50

Pommes frites pro Person 5.00

Kartoffelgratin pro Person 5.50

Spaghetti Buffet:

Immer wieder ein Erlebnis für die ganze Familie, Freunde und Vereinskollegen. Entfalten sie sich bei der Gestaltung ihres persönlichen Spaghetti-Tellers oder lassen Sie sich von einem unserer Köche, persönlich bekochen und verwöhnen.

Bolognese, Carbonara, Napoli,
Pesto, Rucola - Cherrytomaten pro Person 29.50

Gerichte vom Schwein

Preis pro Person

Glacierter Schweinsschulterbraten

mit sämiger Senfrahmsauce

Tagliatelle und Gemüsebouquet

25.50

Schweinssteak „Café de Paris“

mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüsebouquet

28.00

Schweinsbraten „Walliser Art“

mit Dörraprikosen gefülltes Schweinsnierstück

Madeirajus, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

32.00

Schweinsfilet „Calvados“

rosa gegartes Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce

Butterspätzli und Gemüsebouquet

36.50

Gerichte vom Rind

Preis / Nachservice

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“

an einer Paprikarahmsauce

Butterspätzli und Gemüsebouquet

30.50

Roastbeef „Jäger Art“

Burgunder Sauce, Speck, Champignons und Croutons

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

40.50

Rindsfilet am Stück

nach Ihrem Wunsch gegart und tranchiert

Sauce Bernaise

Dauphine Kartoffeln und Gemüsebouquet

48.00

Bei unseren Hauptgängen ist ein Beilagen Nachservice inbegriffen.
Falls Sie Fleisch-Nachservice möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Gerichte vom Kalb

Preis pro Person

Kalbshackbraten mit Steinpilzen

Steinpilzsauce, Kartoffelstock und Gemüsebouquet

30.50

Wiener Kalbsrahmgulasch

Paprikasauce mit Sauerrahm
Butterspätzli und Gemüsebouquet

32.00

Glacierter Kalbsschulterbraten

an Cognacrahmsauce, Butterspätzli und Gemüsebouquet

33.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

an einer feinen Champignonrahmsauce,
Butterrösti und Gemüsebouquet

34.50

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

an sämiger Rahmsauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

45.00

Gerichte vom Geflügel

Preis pro Person

Pouletbrust „sweet and sauer“

Süsssaure Sauce
Basmati Reis

23.50

Poulet Curry „Indische Art“

an einer sämigen Kokos - Currysauce gerösteten Cashewkernen
exotischer Früchtespiess und Basmatireiskugeln

28.00

Poulet Piccata

Pouletbrust in einem Käse-Ei-Mantel mit Tomatensauce
Weissweinisotto und gedünstete Zucchetti mit Kräutern

28.50

Bei unseren Hauptgängen ist ein Beilagen Nachservice inbegriffen.
Falls Sie Fleisch-Nachservice möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Gerichte vom Fisch

Preis pro Person

Zanderknusperli

im Bierteig gebackene Zanderfilets
Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat 27.00

Lachsragout an Kerbel – Zitronensauce

Tagliatelle und Broccoli 28.00

Forellenfilet "Müllerinnen Art"

Mandelbutter mit Kräutern
Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet 28.50

Felchenfilet mit Malteser Sauce

gebratene Felchen mit Orangen – Buttersauce
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet 31.00

Spezialitäten

Gespickter Rindsschmorbraten "Tessiner Art"

an kräftigem Rotwein-Jus
Polenta Schnitte und Haselnuss-Rüebli 32.00

Lammnierstück "Mediterran"

Bohnenbündeli im Speckmantel, gratinierte Kräutertomate
Lauch – Kartoffelgratin 35.00

Rindsfilet "Wellington"

serviert mit leichter Sauce Bernaise
buntes Gemüsebouquet und Mandelreis 51.00

Nachservice:

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen
die Beilagen als Nachservice.

Falls Sie Fleisch-Nachservice möchten,
sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Preise verstehen sich alle in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Desserts

Caramelköpfl hausgemacht mit feinem Schlagrahm und Früchten garniert	8.50
Frischer Fruchtsalat garniert mit Schlagrahm mit Vanille – Glace	9.50 11.50
Gebrannte Creme mit Baileysrahm	9.00
Panna cotta mit Beerenkompott, ausgarniert mit frischen Früchten der Saison	9.50
Dunkles und helles Schokoladenmousse garniert mit Früchten und Schlagrahm	10.50
Stracciatella Mousse auf einem Waldbeeren - Saucenspiegel	10.50
Tiramisu die italienische Spezialität hausgemacht	10.50
Grand Marnier – Parfait serviert mit frischem Orangensalat	10.50
Haselnuss Parfait mit Rotweinzwetschgen der Klassiker	10.50
Rahmapfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50
Brownie mit Joghurtglace	12.50
Ananas – Mango Salat mit Kokosglace	12.50
Verschiedenen Torten, Wähen oder Kuchen ...wir beraten Sie sehr gern!	



Menüvorschläge

Menü 1

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

Glasierter Schweinsschulterbraten mit Senfrahmsauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet

Stracciatella Mousse auf Waldbeeren - Saucenspiegel

41.50

Menü 2

Assortierter Salat mit Hausdressing

Poulet Geschnetztes "Indische Art"

Cocos – Curry - Rahmsauce

Basmatireiskugeln

Exotischer Früchtespiess

Panna cotta

mit Beerenkompott, aus garniert mit frischen Früchten

44.50

Menü 3

Nüsslalat "Mimosa"

Poulet Piccata mit Tomatensauce

Safranrisotto

Gemüsebouquet

Hausgemachtes Tiramisu

47.50

Bei unseren Hauptgängen ist ein Beilagen Nachservice inbegriffen.
Falls Sie Fleisch-Nachservice möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Menüvorschläge

Menü 4

Bouillon mit Flädli

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Butterrösti

Gemüsebouquet

Caramelköpflli mit Schlagrahm

48.50

Menü 5

Assortierter Salat mit Hausdressing

Schweinsfilet „Calvados“

Tagliatelle

Gemüsebouquet

Brownie mit Joghurtglace

56.50

Menü 6

Rauchlachstartar mit Meerrettichschaum und Salatbouquet

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe mit Trauben

Tranchiertes Rindsfilet mit Berner Sauce

Dauphine Kartoffeln

Gemüsebouquet

Grand Marnier Parfait mit frischem Orangensalat

77.50

Bei unseren Hauptgängen ist ein Beilagen Nachservice inbegriffen.
Falls Sie Fleisch-Nachservice möchten, sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Preise verstehen sich alle in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



Herkunftsdeklaration:

Warum auch in die Ferne schweifen? ...liegt das Gute doch so nah!

Kulinarische Wunderwelt Schweiz; In der Schweiz werden so viele tolle Produkte angeboten, welche nicht nur dank den vier Jahreszeiten, auch durch eine grosse Hingabe, Passion und Berufsethik entstehen. Dies macht es uns zu einem grossen Anliegen, wenn möglich immer saisonale Produkte aus der Schweiz und Region zu nutzen. Durch die kurzen Lieferwege wird zudem die Umwelt entlastet. Und die Berücksichtigung der saisonalen Marktangebote ergibt automatisch eine tolle Abwechslung. ...es schmecken doch die Felderdbeeren im Juni, einfach am besten!

...von der Weide und vom Hof:

Gemüse, Obst, Milch und Milchprodukte, aber auch speziell beim Thema Fleisch, wird sehr viel Wert auf saisonale und regionale Produkte gelegt, weshalb wir darauf achten und unsere Lieferanten und deren Produkte sorgfältig aussuchen. In der Schweiz ist das Angebot an Kalb, Schwein und Rindfleisch reichlich vorhanden, so dass wir ausschliesslich Schweizer Produkte verwenden können. Etwas anders ist die Situation bei Lamm, Kaninchen und Geflügel. Dieser Bedarf kann leider nicht nur durch die Schweiz abgedeckt werden und wird deshalb durch andere Länder wie Polen und Ungarn unterstützt. Die wenigsten wissen jedoch, dass in diesen Ländern diverse Tierzuchten, wesentlich höhere Standards der Tierhaltung erfüllen als hiesige Betriebe. Aber es kann dafür auch nicht immer ausgeschlossen werden, dass Hormone oder Antibiotika bei der Zucht miteingesetzt werden.

...aus dem Wasser:

Damit wir und unsere Nachkommen noch lange von den Köstlichkeiten aus unseren Gewässern geniessen können, kaufen wir in erster Linie Fisch und Fischprodukte aus der Schweiz und Region ein. Für eine kulinarische Abwechslung aus Übersee (Irland, Kanada, Südafrika und Thailand), sorgen ab und an auch zertifizierte Meerfische wie Wildlachs, Baramundi oder Victoria Barsch, welche wir ebenfalls durch Oceanis- Schaffhausen beziehen. Zertifizierte Labels, wie:

MSC (Marine Stewardship Council) und **FOS (Friends of the Sea)**

stehen für eine zertifizierte, nachhaltige Fischerei. Die Fische und Meeresfrüchte stammen immer aus Wildfang. Und leisten so einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Ressourcen – der Fische und ihrer Umwelt – in den Weltmeeren.

...möchten Sie zu einem Produkt mehr erfahren
oder über Allergene?

Fragen Sie ungeniert nach, wir geben gerne Auskunft!