

Liebe Gäste

Ob Generalversammlung, Geburtstag, oder gar ein Jubiläum...
im La Résidence lässt es sich feiern.
Unser Bankettangebot richtet sich an Gruppen
von 25 bis maximal 180 Personen.



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

Wir freuen uns, gemeinsam Ihren Anlass zu planen.

Apéro Angebot

(ab 10 Personen)

Semmeli oder Laugenbrötli	pro Stück	5.50
Baguette nach Wunsch gefüllt mit Rohschinken, Salami oder Käse garniert mit Salat, Tomaten, Ei und Gurke	pro Stück	7.50
Belegte Brötli mit Thon, Schinken, Spargel und Ei.	pro Stück	6.00
Gemüse Stick verschiedene Gemüsestangen mit dreierlei Dip-Saucen Curry, Cocktail und Kräuterquark	pro Portion	6.50
Crostini Rohschinken, Guacamole Pepperonimousse, Brie & Trauben	pro Portion	8.50
Tessiner Plättli mit Coppa, Salami, Rohschinken dazu gemischter Blattsalat in der Schüssel serviert und Käse	pro Person	19.50 21.50
Wanderer Plättli mit Fleischkäse, «Buurä-Schinke», Cervelat dazu gemischter Blattsalat in der Schüssel serviert und Käse	pro Person	17.50 19.50
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	4.00
-Selleriesalat mit Nuss und Ananas	pro Portion	4.00
-Kichererbsen Salat mit Rohschinken	pro Portion	4.50
-Kartoffelsalat mit Wienerli	pro Portion	4.50
-Linsensalat mit Rauchlachs und Meerrettich	pro Portion	5.00
«Süppchen» in der Tasse		
Espressotasse	pro Portion	3.50
Kaffeetasse	pro Portion	4.50
4x „heiss us em Ofen“ je 1x Frühlingsrolle, Minipizza, Schinkengipfel, Partychüechli	pro Portion	8.50
Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln	pro Stück	14.50

Vorspeisen

Suppen:

Bouillon mit Flädli 7.00

Tomatencrème – Suppe

mit Basilikum Croutons 7.00

Schaffhauser Riesling - Suppe

mit Trauben 7.50

Karotten - Ingwer - Suppe

mit Apfelwürfel 7.50

Salate:

Gemischter Blattsalat

verschiedene Blattsalate mit Hausdressing 7.00

Assortierter Salat

5 verschiedene Gemüsesalate, Blattsalate
und Hausdressing 8.50

Nüsslisalat „Mimosa“

Nüsslisalat mit Croûtons und gehacktem Ei
Sauerrahmdressing 9.50

Salat „La Résidence“

verschiedene Blattsalate
mit Balsamico Dressing und gebratenen Speckwürfel
geröstete Baumnüsse 10.50

Tomaten-Mozzarellasalat „Caprese“

mit Basilikum an einem Balsamico Dressing 11.50

Vorspeisen:

Dreifarbige Gemüse mousse auf Tomaten Coulis

mit Salatgarnitur und Blätterteigstange 13.50

Rauchlachstatar

mit Meerrettichschaum, Salatgarnitur und Toastbrot 14.50

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 21.50

Tessiner Braten

saftiger Schweinshalsbraten mit Speck umwickelt pro Person 24.00

heisser Beinschinken

Hinterschinken vom Schwein pro Person 24.50

Truten Braten

Trutenbrust am Stück gegart pro Person 25.00

Burehamme im Brotteig

gekochter Hinterschinken vom Schwein pro Person 26.50

Kalbsbraten

Zarter Braten aus der Kalbsschulter pro Person 28.50

Roastbeef

Sanft gegarter Rindsrücken mit Kräuterbutter pro Person 43.00

Beilagen zum Salatbuffet:

Reis pro Person 4.00

Pommes frites pro Person 4.50

Kartoffelgratin pro Person 5.00

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 28.00

Unsere Hauptgänge

Eine Auswahl verschiedenster Gerichte, welche es Ihnen erleichtern soll bei der Wahl Ihres persönlichen Wunsch-Menüs.

Kreieren Sie gemeinsam mit uns ein Menü, ganz nach Ihrem Bedarf.



Nachservice:

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen die Beilagen als Nachservice. Die Hauptkomponenten können individuell dazu gewählt werden.

Vegetarische Gerichte

Preis / Nachservice

Spaghetti Toskana

mit Rucola, Cherry Tomaten und Pinienkernen

17.50 / + 4.00

Warme Gemüsequiche

mit einer feinsämigen Crème fraîche

17.50 / + 4.00

Überbackene Polenta Schnitten

mit Ratatouille und gebratenen Champignons

19.50 / + 4.00

Dinkelgeschnetzeltes „Zürcher Art“

an einer Champignonrahmsauce und Rösti

22.50 / + 6.00

Bratkäse „Stroganoff“

an einer Paprika-Peperonisauce und Nudeln

22.50 / + 6.00

Zucchini Piccata

mit Gemüserisotto und Tomatensauce

23.50 / + 6.00

Gemüsecurry „Indische Art“

Gemüseragout und Süsskartoffeln

an einer sämigen Kokos – Currysauce

mit gerösteten Cashewkernen

exotischem Früchtespiess, Basmatireiskugeln

23.50 / + 6.00

Gerichte vom Schwein

	Preis / Nachservice
Glacierter Schweinsschulterbraten mit sämiger Senfrahmsauce Tagliatelle und Gemüsebouquet	24.00 / +6.00
Tessiner Braten Schweinshals im Speckmantel Rosmarin-Jus, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	24.00 / +6.00
Schweinssteak „Café de Paris“ mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebouquet	26.50 / +8.00
Schweinsbraten „Walliser Art“ mit Dörraprikosen gefülltes Schweinsnierstück Madeirajus, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	30.50 / +8.00
Schweinsfilet „Calvados“ rosa gegartes Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce Butterspätzli und Gemüsebouquet	34.50 / +10.00

Gerichte vom Rind

	Preis / Nachservice
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an einer Paprikarahmsauce Butterspätzli und Gemüsebouquet	28.50 / +8.00
Roastbeef „Jäger Art“ Burgunder Sauce, Speck, Champignons und Croutons Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	38.00 / +12.00
Rindsfilet am Stück nach Ihrem Wunsch gegart und tranchiert Sauce Bernaise Dauphine Kartoffeln und Gemüsebouquet	45.00 / +14.00

Gerichte vom Kalb

	Preis / Nachservice
Kalbshackbraten mit Steinpilzen Steinpilzsauce, Kartoffelstock und Gemüsebouquet	28.50 / +8.00
Wiener Kalbsrahmgulasch Paprikasauce mit Sauerrahm Butterspätzli und Gemüsebouquet	29.50 / +8.00
Glacierter Kalbsschulterbraten an Cognacrahmsauce, Butterspätzli und Gemüsebouquet	30.50 / +8.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an einer feinen Champignonrahmsauce, Butterrösti und Gemüsebouquet	32.50 / +10.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce an sämiger Rahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	40.50 / +12.00

Gerichte vom Geflügel

	Preis / Nachservice
Pouletbrust „sweet and sauer“ Süsssaure Sauce Basmati Reis	20.50 / +4.00
Poulet Curry „Indische Art“ an einer sämigen Kokos - Currysauce gerösteten Cashewkernen exotischer Früchtespiess und Basmatireiskugeln	25.50 / +6.00
Poulet Piccata Pouletbrust in einem Käse-Ei-Mantel mit Tomatensauce Weissweinisotto und gedünstete Zucchetti mit Kräutern	26.50 / +8.00

Gerichte vom Fisch

Preis / Nachservice

Zanderknusperli

im Bierteig gebackene Zanderfilets
Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat

24.50 / +6.00

Lachsragout an Kerbel – Zitronensauce

Tagliatelle und Broccoli

25.50 / +6.00

Forellenfilet "Müllerinnen Art"

Mandelbutter mit Kräutern
Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet

26.50 / +8.00

Felchenfilet mit Malteser Sauce

gebratene Felchen mit Orangen – Buttersauce
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet

28.50 / +8.00

Spezialitäten

Gespickter Rindsschmorbraten "Tessiner Art"

an kräftigem Rotwein-Jus
Polenta Schnitte und Haselnuss-Rüebli

30.00 / +8.00

Lammierstück "Mediterran"

Bohnenbündeli im Speckmantel, gratinierte Kräutertomate
Lauch – Kartoffelgratin

33.00 / +10.00

Rindsfilet "Wellington"

serviert mit leichter Sauce Bernaise
buntes Gemüsebouquet und Mandelreis

48.00 / +14.00

Desserts

Caramelköpfl

hausgemacht mit feinem Schlagrahm und Früchten garniert

7.50

Frischer Fruchtsalat

garniert mit Schlagrahm

8.50

mit Vanille – Glace

10.50

Gebrannte Creme

mit Baileysrahm

8.00

Panna cotta

mit Beerenkompott, ausgarniert mit frischen Früchten der Saison

8.50

Dunkles und helles Schokoladenmousse

garniert mit Früchten und Schlagrahm

9.50

Stracciatella Mousse

auf einem Waldbeeren - Saucenspiegel

9.50

Tiramisu

die italienische Spezialität hausgemacht

9.50

Grand Marnier – Parfait

serviert mit frischem Orangensalat

9.50

Haselnuss Parfait mit Rotweinzwetschgen

der Klassiker

9.50

Rahmapfelstrudel

mit Vanilleglace und Schlagrahm

9.50

Brownie mit Joghurtglace

11.50

Ananas – Mango Salat

mit Kokosglace

11.50

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

38.50

Menü 2

Assortierter Salat mit Hausdressing

Poulet Geschnetztes "Indische Art"

Cocos – Curry - Rahmsauce

Basmatireiskugeln

Exotischer Früchtespiess

Panna cotta

mit Beerenkompott, ausgarniert mit frischen Früchten

40.50

Menü 3

Nüsslisalat "Mimosa"

Poulet Piccata mit Tomatensauce

Safranrisotto

Gemüsebouquet

Hausgemachtes Tiramisu

43.50

Menüvorschläge

Menü 4

Bouillon mit Flädli

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Butterrösti

Gemüsebouquet

Caramelköpfli mit Schlagrahm

45.-

Menü 5

Assortierter Salat mit Hausdressing

Schweinsfilet „Calvados“

Tagliatelle

Gemüsebouquet

Brownie mit Joghurtglace

52.50

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

72.50

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?
Fragen Sie ungeniert nach, wir geben gerne Auskunft!**

Unsere Preise verstehen sich alle in CHF und inkl. 7.7% MwSt.