

Bankettdokumentation

Biffig AG Schötz



Liebe Gäste

Sie planen einen besonderen Anlass – sei es ein Geburtstag, eine Firmenfeier oder eine Tagung – und sind auf der Suche nach dem passenden Ort? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Mit viel Herzblut und Erfahrung begleiten wir Sie von der ersten Idee bis zur gelungenen Durchführung. Unser Ziel ist es, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen – für Sie und Ihre Gäste. Dabei legen wir grossen Wert auf Gastfreundschaft, Qualität und Individualität.

Ob festliches Menü, lockerer Apéro oder Kaffeepause: Wir kochen mit viel Liebe – frisch, saisonal und aus der Region. Dabei achten wir besonders auf das Wohl der Tiere und die Umwelt. Unsere Gerichte verbinden Schweizer Klassiker mit Ideen aus der französischen und italienischen Küche. Wir verwenden ehrliche Zutaten und bereiten alles mit Sorgfalt zu. Blättern Sie durch unsere Dokumentation und lassen Sie sich inspirieren. Für eine persönliche Beratung oder ein individuelles Angebot stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns, Ihre Feier mitzugestalten – und Sie bei uns willkommen zu heissen.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Bestimmungen	1
Begegnen	1
Besprechen	1
Personen	1
Parkplätze	1
Menükarte	2
Dekoration	2
Weine und Getränke	2
Nachservice	2
Mitgebrachtes	2
Fleisch und Fisch Deklaration	2
Seminar	3
Kaffeepausen Vor- & Nachmittag	3
Mittagessen	3
Getränke	3
Raummiete	3
Seminar Pauschalen	4
Klein	4
Mittel	4
Gross	4
Apéro	5
Kleinigkeiten	5
Kalt	5
Warm	5
Vorspeisen	6
Suppen	6

Hauptgänge	7
Schwein.....	7
Rind.....	7
Kalb	7
Geflügel.....	7
Fisch.....	8
Vegetarisch.....	8
Stärkebeilage.....	8
Gemüsebeilage.....	8
Menüs	9
Menü 1	9
Menü 2.....	9
Menü 3.....	9
Menü 4.....	10
Menü 5.....	10
Menü 6.....	10
Dessert	11

Allgemeine Bestimmungen

Begegnen

Gutes Essen, aufmerksame und freundliche Bedienung, ganz nach Ihren Wünschen, das zeichnet uns aus.

Das Restaurant Träff-Punkt mit 54 - 80 Sitzplätzen oder das Säali mit 20 - 26 Sitzplätzen stehen für Ihre Anlässe zur Verfügung. Eine zeitgemässe Infrastruktur und technische Unterstützung ist selbstverständlich, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Auch ausserhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Besprechen

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen.

Unser Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und hilft Ihnen jederzeit bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Wünsche. Ob Bankett oder Seminar, bei uns werden Sie kompetent beraten.

Wir setzen unsere ganze Erfahrung ein, um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Zusätzlich zu den in der Dokumentation aufgeführten Speisen, unterbreiten wir Ihnen auf Anfrage ein eigens auf Sie abgestimmtes Angebot. Nach telefonischer Vereinbarung besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich im Restaurant Träff-Punkt und präsentieren Ihnen unsere Räumlichkeiten.

Personen

Unsere Räume bieten Platz für maximal 80 Personen. Die genaue Anzahl Teilnehmer geben Sie uns bitte 48 Stunden vor dem Anlass bekannt. Auf spätere Absagen gewähren wir folgende Kulanz:

bei 10-39 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 5 Personen

bei 40-80 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 8 Personen

bei Trauerfeiern gewähren wir eine Kulanz von Pauschal 10 Personen

Alle weiteren Differenzen verrechnen wir Ihnen

Unsere Bankettdokumentation gilt ab 10 Personen. Um optimal planen zu können, benötigen wir die genauen Angaben über Ankunftszeit und Dauer des Anlasses.

Parkplätze

Genügend hauseigene Parklätze stehen Ihnen zur Verfügung. Bei grösseren Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen Fahrgemeinschaften zu bilden.

Menükarte	Gerne kreiert das Träff-Punkt Team auf Wunsch Ihre Menükarte																										
Dekoration	Gerne unterbreiten wir ihnen ein Angebot eines frisch Blumen Arrangements.																										
Weine und Getränke	Unser Angebot an Weinen und Getränken entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte. Für eine Beratung stehen wir Ihnen zur Verfügung. Gerne schenken wir Ihnen privaten Wein aus und verrechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche.																										
Nachservice	Beilagen-Nachservice servieren wir Ihnen gegen einen Aufpreis von CHF 03.00 pro Person. Wünschen Sie von den Fleischkomponenten einen Nachservice, wird dieser nach Aufwand verrechnet.																										
Mitgebrachtes	Für mitgebrachte Torten oder Kuchen zum Dessert bieten wir Ihnen unsere Teller und das Dessertbesteck an und verrechnen dafür CHF 05.00 pro Person.																										
Fleisch und Fisch Deklaration	Wir bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region. <table> <tr> <td>Schweine- und Kalbfleisch:</td> <td>Zentralschweiz</td> </tr> <tr> <td>Rind:</td> <td>Zentralschweiz, Uruguay</td> </tr> <tr> <td>Lamm:</td> <td>Zentralschweiz, Neuseeland</td> </tr> <tr> <td>Kaninchen:</td> <td>Schweiz, Europa</td> </tr> <tr> <td>Geflügel:</td> <td>Schweiz</td> </tr> <tr> <td>Wild:</td> <td>Schweiz, Europa, Neuseeland</td> </tr> <tr> <td>Lachs frisch und geräuchert:</td> <td>Norwegen/Grossbritannien</td> </tr> <tr> <td>Riesencrevetten:</td> <td>Indonesien</td> </tr> <tr> <td>Zander:</td> <td>Deutschland</td> </tr> <tr> <td> </td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fleisch/Geflügel:</td> <td>Metzgerei Wechsler, Nebikon</td> </tr> <tr> <td> </td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fisch:</td> <td>Dhyrberg AG, Balsthal, Willisau</td> </tr> </table>	Schweine- und Kalbfleisch:	Zentralschweiz	Rind:	Zentralschweiz, Uruguay	Lamm:	Zentralschweiz, Neuseeland	Kaninchen:	Schweiz, Europa	Geflügel:	Schweiz	Wild:	Schweiz, Europa, Neuseeland	Lachs frisch und geräuchert:	Norwegen/Grossbritannien	Riesencrevetten:	Indonesien	Zander:	Deutschland	 		Fleisch/Geflügel:	Metzgerei Wechsler, Nebikon	 		Fisch:	Dhyrberg AG, Balsthal, Willisau
Schweine- und Kalbfleisch:	Zentralschweiz																										
Rind:	Zentralschweiz, Uruguay																										
Lamm:	Zentralschweiz, Neuseeland																										
Kaninchen:	Schweiz, Europa																										
Geflügel:	Schweiz																										
Wild:	Schweiz, Europa, Neuseeland																										
Lachs frisch und geräuchert:	Norwegen/Grossbritannien																										
Riesencrevetten:	Indonesien																										
Zander:	Deutschland																										
Fleisch/Geflügel:	Metzgerei Wechsler, Nebikon																										
Fisch:	Dhyrberg AG, Balsthal, Willisau																										

Seminar

Kaffeepausen Vor- & Nachmittag

Zum Kombinieren

Buttergipfeli, Vollkornkipfeli, Laugengipfeli	2.00 / Stk.
Mutschli-Sandwich (Schinken, Salami, Käse)	5.50 / Stk.
Früchtekorb	3.00 / Person
Saisonale Fruchtspiessli	02.00 / Stk.
Süssgebäck	03.00 / Stk.

Mittagessen

Auswahl aus der Dokumentation oder aus unserer Speisekarte

Bis 10 Personen à la carte aus der Speisekarte

Preise nach Speisekarte

Ab 10 Personen Auswahl aus der Bankettdokumentation

Preise nach Bankettdokumentation

Getränke

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure 0.5 Liter	04.50 / Stk.
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure 1 Liter	08.00 / Stk.
Mineralwasser Pauschale	06.00 / Stk.
Kaffee, Espresso, Schale, Tee	04.20 / Stk.

Raummiete

Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung*	65.00 / 1 Tag
Ohne Verpflegung	45.00 / ½ Tag

Seminar Pauschalen

Klein

Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli nach Wahl
2-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke
Kaffeepause am Nachmittag ohne Gebäck
Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung*
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure im Veranstaltungsraum
Freies WLAN

68.00 / Person

Mittel

Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli nach Wahl
3-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke
Kaffeepause am Nachmittag ohne Gebäck
Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung*
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure im Veranstaltungsraum
Freies WLAN

75.00 / Person

Gross

Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli nach Wahl
3-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke
Kaffeepause am Nachmittag mit Gebäck
Früchtekorb im Veranstaltungsraum
Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung*
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure im Veranstaltungsraum
Freies WLAN

85.00 / Person

***Technische Grundausstattung:**

1 Fernseher, 1 Moderationskoffer, 1 Flipchart,

Apéro

Kleinigkeiten

Salzstangen	04.00 / 250 g
Erdnüsse gesalzen	07.00 / 500 g
Pommes Chips (Nature oder Paprika)	07.50 / 280 g

Kalt

Tomaten-Mozzarella Spiessli 	02.50 / Stk.
Gurken-Fetakäse Spiessli 	02.50 / Stk.
Marinierte Melone mit Rohschinken Spiessli (Saison)	02.50 / Stk.
Crostin mit Tomaten und Basilikum 	02.50 / Stk.
Rauchlachstatar mit Meerrettichmousse im Glas	05.50 / Stk.
Rindstatar mit marinierten Zwiebeln im Glas	05.50 / Stk.
Gemischte Oliven (Grün & Schwarz) im Glas 	03.00 / 80 g
Sbrinz-Möckli im Glas 	04.50 / 80 g
Nusswurst aus der Wechsler Metzger im Glas	04.50 / 80 g
Speckzopf	22.00 / Stk.
Gemischte Fleischplatte mit Brotauswahl und Butter (Trockenfleisch-, Aufschnitt- und Schinkenspezialitäten)	12.00 / 100 g
Mini Sandwiches «Rustico»	02.80 / Stk.
(Frischkäsecreme, Bergkäse, gekochter Schinken, Salami, Ei)	
Mini Sandwiches «Exklusiv»	03.50 / Stk.
(Rinds-Pastrami, Rauchlachs, Rohschinken, Limetten-Poulet)	

Warm

Schinkengipfeli	02.50 / Stk.
Käseküchlein 	02.50 / Stk.
Saisonales Süsspchen im Glas kalt oder warm 	03.00 / Stk.
Panierte Wauwiler Champignons mit Sauerrahm-Dip 	03.50 / Stk.
Rindfleischbällchen an Tomaten-Mangochutney	03.00 / Stk.
Datteln im Speckmantel mit Zwiebelmarmelade	04.50 / Stk.
Riesencrevette im Knuspermantel mit Avocadocreme	05.00 / Stk.

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit Kräutercroutons 	08.00
Gemischter Salat mit Gemüsesalaten nach Saison 	09.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons (Saison)	16.00
Rauchforellen-Tatar mit Hüttenkäse und Pumpernickel	17.50
Caramelsierter Ziegenkäse mit Thymian, und Rucola 	17.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	15.00

Suppen

Rinds-, Geflügel-, Gemüsebouillon mit Einlage:	
Flädli, Gemüsestreifen, Backerbsen, Eierstich 	07.50
Pastinaken-Apfel-Suppe mit Apfelwürfeli 	10.50
Saisonale Suppe	10.00
Tagessuppe	07.50

Hauptgänge

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 11 aus.

Schwein

Rahmschnitzel an Pilzsauce	24.00
Geschnetzeltes an Estragonsauce	25.00
Paniertes Schnitzel	26.00
Filetmedaillon im Speckmantel an Pfeffersauce	34.00

Rind

Gespickter Schmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	32.00
Roastbeef an Bernaisesauce	39.00
Filetwürfel «Stroganoff» mit Zwiebeln, Peperoni	41.00

Kalb

Bratkügel an Rahmsauce mit Champignons und Blätterteig-Pastetli	23.00
Geschnetzeltes Zürcher Art	36.00
Rahmgulasch an Paprikasauce	32.00
Niedergegarter Halsbraten an Portweinsauce	35.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone	36.00

Geflügel

Paniertes Pouletoberschenkel-Steak mit Zitronengarnitur	24.00
Pouletbrust «Casimir» mit frischen Früchten	25.00
Truten Piccata mit Tomatensauce	27.00

Fisch

Pochiertes Willisauer Forellenfilet «Zuger-Art» an Kräuterrahmsauce	30.00
Gebratenes Zanderfilet «Müllerin» an Mandelbutter	33.00
Gebratene Lachstranche an Pernodsauce	36.00

Vegetarisch

Paniertes Sellerieschnitzel mit Limette	17.00
Zucchetti Piccata an Tomatensauce	23.00
Gemüsestrudel mit Sauerrahmdipp	24.00

Stärkebeilage

Kartoffelstock
Kartoffelgratin
Pommes Frites
Herzoginkartoffeln
Bratkartoffeln
Gnocchi
Rösti
Hausgemachte Spätzli
Nudeln
Pilaw-Reis
Risotto
Spaghetti
Bramata-Polenta

Gemüsebeilage

Glasierte Rüebli
Grüne Bohnen
Speck-Bohnen-Bündeli
Blattspinat
Mandel-Broccoli
Ofen-Zucchetti
Ratatouille
Saisonales Marktgemüse
Erbsen & Rüebli
Blumenkohl «Mimosa»
Glasierte Kohlrabi
Peperonata
Gebratener Fenchel

**Bitte beschränken Sie sich pro Gang und Menu auf eine einheitliche Stärke- und Gemüsebeilage.
Zusätzliche Beilagen servieren wir Ihnen gerne für CHF 04.50 pro Sorte.**

Menüs

Menü 1

Bouillon mit Gemüsestreifen

Kalbsbrätkügeli im Blätterteigpastetli

Pilaw Reis

Erbsen & Rüebli

Gebrannte Creme mit Kirsch

32.00

Menü 2

Knackiger Blattsalat mit Kräutercroutons

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce

Butternüdeli

Saisonales Gemüse

Caramelköpflli mit Rahm

34.00

Menü 3

Gemischter Salat mit Gemüsesalaten nach Saison und
gebratenen Pilzen

Gebratene Pouletbrust «Casimir» mit frischen Früchten
an Currysauce

Basmatireis

Mandel-Broccoli

Saisonales Tiramisu

39.00

Menü 4

Gemüsetartar mit Oliven und Kräutersalat

Niedergegarter Kalbs-Halsbraten an Portweinsauce

Kartoffelgratin

Saisonales Gemüse

Süssmostcreme mit caramelisierten Apfelwürfel

46.00

Menü 5

Pastinaken-Apfel-Suppe mit Einlage

Roastbeef am Stück mit Sauce Bernaise

Herzoginkartoffeln

Marktgemüse

Saisonales Panna Cotta

59.00

Menü 6

Weissweinsuppe mit Käsecroutons

Kalbsfiletmedaillon an Morchelsauce

Butternüdeli

Saisonales Gemüse

oder

Rindsfiletmedaillon an Café de Parissauce

Kroketten

Saisonales Gemüse

Zweifarbigen Tobleronemousse

66.00

Dessert

Gebrannte Creme mit Kirsch	9.00
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	09.50
Caramelköpflli mit Rahm	10.00
Zweifarbigen Tobleronemousse	12.50
Saisonales Tiramisu	10.50
Süssmostcreme mit caramelisierten Äpfeln	09.00
Glace- oder Sorbet-Teller (3 Kugeln)	13.50
Frischer Fruchtsalat Mit Rahm oder Glace	10.50