

# BANKETT- ANGEBOTSKARTE



# APÉROS / BUFFET / STEHIMBISS

## SNACKS / KNABBERGEBÄCK

CHF / PERSON

Sunnerädli mit Kümmel oder Salz 	2.00
Marinierte Oliven 	3.00
Sbrinz-Möckchen 	3.00
Speck- oder Käsestollen	5.00

## KALTE KÖSTLICHKEITEN

CHF 3 / STÜCK

- **Gemüsesticks** mit Quarkdip im Glas 
- **Focaccia** mit Tomaten-Pesto, Mozzarella und Rucola 
- **Tramezzini** mit Thon-Mousse, rote Zwiebeln und Kapern
- **Dreiecks-Canapé** mit Schinken, Salami, Eier- oder Thon-Mousse

CHF 4 / STÜCK

- **Mediterraner Gemüsespiess** im Glas mit Tomaten-Salsa 
- **Wrap** mit Avocado und grilliertem Gemüse 
- **Mini Sandwiches** mit Salami, Schinken, Fleischkäse oder Käse
- **Kalte spanische Tomatensuppe** im Tässli (Saison) 
- **Kalte Kartoffel-Frühlingslauchsuppe** mit Speckchip, im Tässli (Saison)

CHF 5 / STÜCK

- **Mini Laugensilserli** mit Rauchlachs, Meerrettich-Mousse, Kapern und roten Zwiebeln
- **Wrap** gefüllt mit Roastbeef, Tatarensauce und Eisbergsalat
- **Vitello Tonato** kaltes Kalbfleisch mit Thonsauce, Kapern, Ei und Zwiebeln

## WARME HÄPPCHEN

CHF 4 / STÜCK

- **Mini Schinkengipfeli**
- **Mini-Penne** an Dörrtomaten-Pesto mit mariniertes Mozzarellakugel 
- **Tomaten Pinsa** mit Mozzarella, Greyerzer, rote Zwiebeln  und frischem Basilikum
- **Crème fraîche Pinsa** mit Feta, Greyerzer, Cherry-Tomaten  und Rucola
- **Kürbissuppe** mit Rahm verfeinert im Tässli (Saison) 
- **Linsencurry** mit Koriander-Joghurt und Naan-Brot 

CHF 5 / STÜCK

- **Pouletspiessli** mit Pilz-Espuma und Rösti-Krokette
- **Rind-/Lamm-Hackfleischkugel** auf Tomaten-Oliven-Salsa
- **Elsässer Flammkuchen** mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Greyerzer
- **Geschmorte Kutteln** in Tomatensauce mit neuen Kartoffeln im Glas

CHF 6 / STÜCK

- **Kleiner Pumpwerkburger** Rindfleisch-Patty im Bun mit BBQ-Sauce, Tomate und Gurke
- **Rinds-Stroganoff** mit Röstikrokette und Sauerrahm
- **Sautierte Riesencrevette** mit Safran-Espuma auf Kartoffelpüree

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

CHF 3 / STÜCK

- Mini Berliner 
- Kleiner Schokoladen-Brownie 
- Zitronencake 

CHF 4 / STÜCK

- Panna Cotta mit Frucht-Saucenspiegel im Glas 
- Schoggi-Mousse im Glas mit Beeren 
- Kleines Erdbeer- oder Vermicellestörtli (Saison) 

## VORSPEISEN

CHF / PERSON

- |  |       |
|--|-------|
| Blattsalat    | 8.00  |
| Kleiner gemischter Salat    | 11.00 |
| Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikumdressing und ofenfrischer Focaccia  | 15.00 |
| Vitello Tonnato kaltes Kalbfleisch mit Thonsauce, Kapern, Ei und Zwiebeln  | 21.00 |
| Rauchlachs und geräucherte Forelle mit Meerrettich-Mousse, Kapern, roten Zwiebeln und ofenfrischer Focaccia  | 21.00 |
| Tomatencremesuppe mit Blätterteig-Basilikum-Pesto-Stängeli                    | 7.00  |
| Gazpacho (Kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Knoblauchbrot                   | 7.00  |
| Kartoffelcremesuppe mit Kräuter-Croutons                                      | 6.00  |

# HAUPTGÄNGE

## FLEISCH

CHF / PERSON

- G'Hackts mit Hörnli** und hausgemachtem Apfelmus **23.00**
- Hackbraten nach Grossmutter Art** an Pfeffer-Rahmsauce mit Kartoffelstock und Mischgemüse **25.00**
- Schweins-Nierstückbraten** an Cognac-Rahmsauce mit Nudeln und Broccoli an Mandelbutter **27.00**
- Kalbsgeschnetzeltes** in Rahmsauce mit Nudeln und Gemüsebeilage **28.00**
- Blätterteig-Pastetli** mit Kalbfleisch, Brätchügeli, Champignons dazu Erbsen und Rüeblli **28.00**
- Roastbeef am Stück gebraten** an Béarnaise-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebeilage **35.00**

## FISCH

CHF / PERSON

- Sautiertes Wolfsbarschfilet** an Kräuter-Oliogrette mit Salzkartoffeln und Blattspinat **29.00**
- Sautiertes Lachsfilet** an Hollandaise-Sauce mit Pilaw-Reis und Broccoli an Mandelbutter **27.00**

## VEGI

CHF / PERSON

- Pochiertes Onsen-Ei** auf Blattspinat an Limetten-Hollandaise-Sauce mit Lauch-Stroh und kleinen Bratkartoffeln  **25.00**
- Gefüllte Crêpes** mit Ratatouille, Feta und Spitzpaprika an Basilikum-Espuma  **25.00**
- Sämiger Weissweinisotto** mit Cherry-Tomaten-Salsa und mediterranem Gemüsespiess  **25.00**

## DESSERTS

CHF / PERSON

<b>Fruchtsalat</b> mit Vanille-Glacé 	<b>8.50</b>
<b>Panna Cotta</b> mit Früchtegarnitur und Himbeer-Sorbet 	<b>10.50</b>
<b>Caramel-Chöpfli</b> im Glas mit Rahm und Frucht-Sorbet 	<b>10.50</b>
<b>Pumpwerk-Dessertteller:</b> Gebäck, Frucht-Kompott und Glacé 	<b>12.50</b>

## FÜR DEN KLEINEREN HUNGER AM NACHMITTAG

CHF / PERSON

<b>Gerstensuppe</b> mit Schweinswürstli	<b>16.00</b>
<b>Pumpwerk-Platte:</b> Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Rohessspeck, Hobelkäse, Tête de Moine, Ei und Garnitur	<b>24.00</b>
<b>Heisser Fleischkäse</b> mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf	<b>22.00</b>
<b>Heisser Beinschinken</b> mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf	<b>26.00</b>

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Diese Bankettkarte gilt für Gruppen ab 15 Personen.

**Deklaration:** Wir verwenden nur Fleisch aus der Schweiz. Sobald Sie ein Datum für Ihren Anlass wissen, passen wir die Deklaration von Fisch und Crevetten an. Unsere verwendeten Backwaren werden alle in der Schweiz produziert.

**Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.**

**Wir freuen uns darauf, Ihnen bei der Planung Ihres Events behilflich zu sein und sicherzustellen, dass alles nach Ihren Vorstellungen verläuft.**

**Restaurant Pumpwerk**  
061 417 94 66  
pumpwerk@hofmatt.ch

Oktober 2024

