

Eigerblick - Bankett Menüvorschläge 2011

Danke, dass Sie unser Haus für Ihren Anlass ausgesucht haben. Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung und beraten Sie auf Wunsch individuell. Preise Gültig Nov. 2010 bis Okt. 2011.

Die Menüs sind berechnet ab zehn Personen.

Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Wahl auf ein einheitliches Menu und Dessert zu beschränken. Sie benötigen ein Spezialmenü für Vegetarier oder Diätiker? Bitte informieren Sie uns frühzeitig.

Für Reservation und Fragen: **Tel: 034 493 32 66** oder per E-Mail: info@marbach-egg.ch

Bis bald, bei Ihrem nächsten Besuch
Ihr Gastgeber Beat Trummer
und das Sportbahnen - Berghaus Eigerblick – Team

Anreise:

Mit der rollstuhlgängigen Panoramagondelbahn (4-er Gondeln) erreichen Sie in wenigen Minuten das auf 1500m.ü.M gelegene Berghaus „Eigerblick“ auf der Marbachegg.

Gruppentarife, ab 10 Personen

Bahnfahrt Marbach - Marbachegg und retour **CHF 19.60** statt CHF 23.00

(Einfache Fahrt CHF 12.80 statt CHF 15.00)

Gruppentarife, ab 30 Personen

Bahnfahrt retour zu **CHF 17.30** statt CHF 23.00 (Einfache Fahrt CHF 11.30 statt CHF 15.00)

(GA/Halbtax nicht gültig). Mindestbetrag für Sonder & Abendfahrt CHF 200.00 pro Anlass.

Für unsere Hochzeitspaare:

Hochzeitspaare erleben die Fahrt mit der speziellen „Hochzeitsgondel“.

Erstes Apéro schon an der Talstation:

Warum nicht schon ein kleines Aperitif an der Talstation? Stimmt Ihre geladenen Gäste positiv und überbrückt allfällige Wartezeiten auf noch nicht eingetroffene Gäste. Mit einem Glas Wein in der Hand, ist die Gondelbahnfahrt umso Attraktiver.

Apéro auf der Marbachegg:

Sie können ein Apéro z.B. auf der Terrasse und an der „Schratte-Bar“ geniessen oder im Panoramaglasbau bei der Bergstation einnehmen. Nebst einem kreativen Angebot an Getränken und „Apéro-Snacks“ wird die Umgebung zu einer guten Atmosphäre beitragen:

Menus:

Unsere Menüvorschläge können beliebig nach Ihrem Wunsch und der Saison entsprechend geändert werden (Pilze, Wild, usw.), was eine Preisänderung zu Folge haben kann. Wir bitten Sie sich bei Ihrer Wahl auf ein Menu zu beschränken.

Menu Karte:

Gerne schreiben wir Ihnen auch eine passende Menu Karte. Bitte teilen Sie uns hierfür Ihren gewünschten Titel mit oder senden uns entsprechende Sujets und Logos per E-Mail.

Dekorationen:

Wenn Sie eigene Dekorationsideen haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen spezielle Blumenwünsche bei einem Fachgeschäft und verrechnen Ihnen dies zum Selbstkostenpreis.

Personenzahl:

Die definitive Personenzahl bitten wir Sie uns bis 2 Tage vor Ihrem Anlass zu melden. Diese ist verbindlich und wird verrechnet.

Verlängerung:

Ab 00.30 Uhr verrechnen wir Fr. 100.-/Stunde (bis max. 02.30 Uhr)

Zum Apéro

Salznüssli und Pommes Chips, Olivenportionen oder Knabbergeback
pro Person CHF 3.00

Crudités-Gemügesticks assortiert mit Dipsaucen
pro Person CHF 3.50

Warmes Blätterteiggebäck assortiert, Salznüssli und Pommes Chips
Olivenportionen oder Knabbergeback
pro Person CHF 9.50

Schweizer-Apéro: mit reichhaltige Käseplatte aus dem Entlebuch und Emmental
Chäschüechli, Mostbröckli, Trockenwurst und Schrattenspeck
pro Person CHF. 22.50

Fingerfood mit Fleisch
«Arancini» (italienische Reiskroketten) mit Hackfleisch
«Meatballs» (Rindfleischbällchen)
Kartoffelpraline Lorraine mit Lauch-Speck-Füllung
pro Person CHF 9.50

Fingerfood Vegetarisch
Mini Frühlingsrollen mit Chinagemüsefüllung
Kartoffelpraline mit mediterraner Tomaten-Mozzarella-Füllung
pro Person CHF 6.50

Heisse Suppen für kalte Füsse

Suppe nach Wahl pro Person CHF 7.00
Klare Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

**

„Wildheuersuppe“ Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

**

Knoblauchcremesuppe mit steirischem Kernöl

**

Lauchrahmsuppe

**

Tomatencremesuppe mit Rahmhaut, Basilikum und Parmesanchips

**

Caldo Verde, portugiesische Kartoffelcremesuppe mit Grünkohl und Choriço

**

Knackiges aus der Salatschüssel

Bunter Blattsalat dazu französischem oder italienischem Dressing

pro Person CHF 6.90

Gemischter Salat mit buntem Saison-Blattsalat und knackigen Gemüsesalaten

dazu französischem oder italienischem Dressing

pro Person CHF 9.90

Kalte kulinarische Genüsse als Vorspeise

Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesanspänen und würzigem Kürbiskernöl

pro Person CHF 20.50

Armagnac Pastete oder Gemüse-Terrine mit Selleriesalat Waldorf

serviert mit Cumberland sauce

pro Person CHF 15.50

Als Zwischengang ein fruchtiges Sorbet

Blutorangen, Birnen, Zwetschgen oder Ananasfruchtsorbet

1 Kugel pro Person CHF 3.30

1 Kugel mit Brandwein pro Person CHF 6.00

Warme Vorspeise für den Geniesser

«Pikante Kartoffel-Crêpes»

gefüllt mit Gemüse und Peppadew Piquanté Frucht, an leichter Pestorahmsauce

pro Person CHF 14.00

Enlebucher Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln

Pro Person CHF 6.50

Unsere Hauptgänge vom Rind

Rindsfilet-Steak vom Grill mariniert in Tomaten-Orangensaft

serviert mit Knoblauchbutter
Kartoffelpralinen assortiert
Tomatenhälfte gefüllt mit Blattspinat
zweifarbige Karottenpüree gefüllt in Zucchini-Schiffchen
pro Person CHF 45.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit einer Whiskysauce

Herzoginnenkartoffeln
Auswahl an Saisongemüse
pro Person CHF 38.00

«Suure Mocke» Rindssauerbraten an Rotweinsauce

Eierspätzli an Butter gebraten
mariniertes Rotkraut mit Dörräpfeln
pro Person CHF 23.00

Entrecôte mit rassiger Pfeffersauce

Kartoffel-Lauchgratin
Speckbohnen und gratinierte Tomate
pro Person CHF 39.50

Rinds-Stroganoff an kräftiger Paprikasauce

Weisswein - Risotto
Gemüse garnitur
pro Person zu CHF 28.00

Unsere Hauptgänge vom Kalb

Saftiger Kalbshohrücken aus dem Ofen

mit kräftiger Cashew-Portweinsauce
Kartoffel-Lauchgratin
Tomatenhälfte gefüllt mit Blattspinat
Karottenpüree gefüllt in Zucchini-Schiffchen
pro Person CHF 42.00

Kalbsfilet Tournedos vom Grill

an einer Calvados-Rahmsauce
garniert mit karamellisierten Apfel-Schnitzen
Tagliatelle an Olivenöl und getrockneten Tomaten
Auswahl an Saisongemüse
pro Person CHF 48.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Eigerblick»

an einer Morchel-Rahmsauce, verfeinert mit einem Schuss Gin
Berner Speckrösti an Butter gebraten
Tomatenhälfte gefüllt mit Blattspinat
pro Person CHF 37.00

Kalbsschnitzel an Champignon - Rahmsauce

Butternüdeli und Pommes Frites
Gemüse garnitur
pro Person CHF 39.50

Original Luzerner Chügelipastetchen

Mit Kalbsbrätchügeli, geschnetzeltem Kalbfleisch und Champignons
Trockenreis an Butter
Buntes Saisongemüse
pro Person CHF 21.50

Unsere Hauptgänge – Schwein

„Hagu Hans - Braten“

Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen

Kartoffel - Lauchgratin
Saisongemüse an Butter
pro Person CHF 27.50

Schweinsfilet im Ofen gebraten

an einer Orangenrahmsauce
Kartoffelpralinen assortiert
Tomatenhälfte gefüllt mit Blattspinat
Karottenpüree im Zucchetti-Schiffchen
pro Person CHF 34.00

Geschnetzeltes Schweinefleisch an feiner Pilzrahmsauce

Butterteigwaren
Saisongemüse
pro Person CHF 27.00

Schweinsragout „Grossmutter-Art“

Kartoffelstock
Gemüse garnitur an Butter
pro Person CHF 24.00

Weder Fisch noch Vogel

Rotzungenfilet Piccata mit Tomaten-Basilikumsauce

Zitronenrisotto

Mandel-Broccoli

pro Person CHF 35.00

Gebratene Pouletbrust im Sesammantel an Rosmarinjus

Zweifarbiger Reis nach griechischer Art

mit Fenchelgemüse gefüllte Tomate

pro Person CHF 24.50

Fitnesssteller „Marbachegg“

Zarte Pouletbrust mit Kräuterbutter

garniert mit verschiedenen Saisonsalaten

pro Person CHF 22.50

Käse-Fondue-Hit's (gemäss spezieller Karte)

Wählen Sie aus 7 Käse - Fondue Ihren Liebling!

dazu servieren wir als Vorspeise ein bunter Blattsalat und Schalenkartoffeln

pro Person CHF 28.00

Raclette „Marbachegg“ à discrétion

mit reichhaltigem Beilagen-Buffer (ab 15 Personen)

pro Person CHF 28.00

Fondue Chinoise à Diskretion, mit reichhaltigem Buffet

Mit Rindshuft, Schweinssteak und Pouletfleisch und Gemüsesticks,

Langkornreis, Pommes Frites und Gemüseauswahl, Mixed Pickles, frische Früchte

und eine Auswahl an Dipp-Saucen (ab 15 Personen)

pro Person CHF 44.00

Zusätzlich mit Kalbfleisch und Pferdefleisch, Zuschlag pro Person CHF 2.50

Zusätzlich mit Fischfilet und Riesencrevetten, Zuschlag pro Person CHF 3.00

Aus der Vegi Ecke

Auberginen Piccata

Spaghetti mit Basilikum-Tomatensauce

Broccoli mit Mandelbutter

pro Person CHF 21.50

Zur Krönung ein Dessert

Lauwarmer Orangen- und Schokoladengugelhopf
garniert mit Blutorangensorbet und Schlagrahm

**

Bolo de arroz- lauwarmes Reisküchlein
garniert mit Ananassorbet und Schlagrahm

**

Warme Apfelküchlein mit Vanillesauce

**

Apfelstrudel mit Vanillesauce
garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm

**

«Coupe alte Zwetschge»
mit Zwetschgen & Birnensorbet und
Zwetschgenwasser, alkoholhaltig (45 Vol%)

**

Erfrischender Fruchtsalat mit Schlagrahm

**

«Coupe Arancia»
mit Blutorangen & Ananassorbet
und Campari, alkoholhaltig (36 Vol%)

**

Desserts pro Person CHF 9.00

„Grosis Visitecrème“ (Gebrannte Crème)

**

Ananas – Kiwisalat mit Blutorangensorbet

**

Zuger Kirschtorte, alkoholhaltig

**

Meringue mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

**

Ice Cake „Crème Brûlée“ mit Schlagrahm

**

Crème Caramel mit Schlagrahm

**

Schokoladenmousse, garniert mit Schlagrahm

**

Emmentaler Meringue mit Schlagrahm

**

Dessert pro Person CHF 6.50

Das Menu der anderen Art

Sie veranstalten ein Familienfest oder eine Geschäftsfeier und wünschen ein kreatives Menü speziell auf Sie / Ihre Wünsche angepasst? Wir beraten Sie gerne. Hier zwei Beispiele:

Gruss aus dem Emmental pro Person CHF 49.00

(ab 30 Personen, Hauptgang und Dessert als Buffet)

Gelberbsensuppe mit Gnagi

Reichhaltige Berner Platte
Mit Rindssiedfleisch und Markbein
geräucherter und gesalzener Speck
geräuchertes Rippli und gesalzene Wädli
Rindszunge und Hauswurst
Sauerkraut und grüne Bohnen
Schnittlauchkartoffeln

Emmentaler Meringue

„Grosis Visitecrème“ (Gebrannte Crème)
warme Apfelkuchlein mit Vanillesauce

oder

Feriengruss aus Portugal pro Person CHF 49.50

Caldo Verde

Portugiesische Kartoffelcremesuppe mit Grünkohl und Choriço

Peixe espada com Banana

Degenfischfilets gebraten
garniert mit Banane und Oliven
Pilaffreis mit Karottenstreifen

Bolo de arroz

Lauwarmes Reiskuchlein garniert mit Ananassorbet und Schlagrahm

Wussten Sie?

- Sie erwartet ein Rollstuhlgängiger Spazierweg auf der Marbachegg
- Gratisparkplätze bei der Talstation
- 44 Betten warten auf Sie im „Eigerblick“. Dazu eine sonnige 6 Bett – Wohnung
- Marbachegg-Gutscheine – sind ein beliebtes Geschenk – wir beraten Sie gerne.
- unser Winterprospekt des tolles Familien Wintersportgebiets Marbachegg
- unsere Wein und Getränkekarte
- unsere Spezialitätenwochen
- unsere aktuellen Mailings
- unser Sommer - Wander und Ausflugsprogramm
- und unsere Skartbahn auf der Marbachegg