



Bankettdokumentation

Restaurant Allmendpark



Gemeinsam in die Zukunft

Wo **Qualität, Handwerk und
Gastfreundschaft** zusammenkommen

Küchenchef Stefan Walter
Sous-Chef David Grisel
Leiterin Restauration Rilana Dillier

Herzlich Willkommen im Allmendpark Alpnach

«Gemeinsam geniessen»

Essen ist ein Stück Lebensfreude-
besonders, wenn man es miteinander teilen darf.

Mit dieser Bankettdokumentation möchten wir Ihnen die Planung Ihres Anlasses erleichtern, ob Geburtstag, Familienfeier, Klassenzusammenkünfte, Firmen-, Vereinsanlässe, Seminare, Versammlungen oder einfach ein gemütliches zusammenkommen mit Familie und Freunden. Das ganze Gastro-Team steht Ihnen zur Verfügung. Wir helfen Ihnen mit Freude bei der Planung und Umsetzung Ihres Anlasses.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Räumlichkeiten

Unser Sattel verbunden mit dem Restaurant Allmendpark bieten Platz für bis zu 100 Pers. Weitere Infos finden Sie auf unser Seminardokumentation.

Allergien und Spezialkost

Wir nehmen Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse. Bitte teilen sie uns allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten frühzeitig mit, damit wird das Menü entsprechend anpassen können.

Personenzahl und Annulation

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass mit. Diese Angabe gilt als verbindlich und dient uns zur optionalen Vorbereitung.

Annulationen nach diesem Zeitpunkt können nicht mehr berücksichtigt werden. Wir behalten uns vor, diese in Rechnung zu stellen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Annulationsbedingungen:

bis 14 Tage vor dem Anlass: keine Verrechnung (100% Rückerstattung),
bis 7 Tage vor dem Anlass: 50% des vereinbarten Menüpreises werden verrechnet,
bis 3 Tage vor dem Anlass oder bei nicht erscheinen: 100% des Menüpreises werden verrechnet.

Personalaufwand

ab 18.00 Uhr pro angefangene Stunde CHF 25.00 berechnet.

Rechnung

Für unsere Leistungen stellen wir nach dem Anlass eine Rechnung, zahlbar innert 14 Tagen.

Anreise

Zu Fuss erreichen Sie uns in ca. 2 Minuten vom Bahnhof in Richtung Luzern.
Für Gäste, die mit dem Auto anreisen: Direkt beim Bahnhof befindet sich ein grosser, gebührenpflichtiger Parkplatz auf der linken Seite direkt vor unserem Haus.

Ansprechperson für die Organisation

Rilana Dillier
Teamleitung Service

Telefon direkt: 041 672 51 63
E- Mail: info@allmenpark.ch

Apéro

Fleischplatte (100g)

Schinken, Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Rohessspeck, Essiggemüse und Brot

pro Person CHF 14.00

Käseplatte (100g)

Hart-, Halbhartkäse und Weichkäse garniert mit Früchten, Nüssen und Brot

pro Person CHF 14.00

Mini Sandwiches

mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse, Ei und Thon

pro Stück CHF 3.00

Canapés dreieckig

mit Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse, Ei und Thon

pro Stück CHF 3.50

½ Meter Sandwich

pro ½ Meter CHF 35.00

Chips & Salznüsse

pro Schale CHF 3.50

Apéro Blätterteiggebäck

4 Stück CHF 2.00

Mini – Schinkengipfeli

pro Stück CHF 2.50

Mini - Käseküchlein

pro Stück CHF 2.50

Frühlingsrollen mit Sweet Chilisaucе (50g)

pro Stück CHF 3.00

Poulet - Satay Spiess (Erdnusssauce)

3 Stück CHF 3.50

Pinsa mit Crème Fraîche, Gemüsestreifen und Mozzarella

pro Stück CHF 15.00

Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken & Rucola

pro Stück CHF 18.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

Croûtons, Sprossen und Hausdressing

CHF 8.50

Gemischter Salat

Randen, Mais, Karotten, Sellerie und Blattsalat und Hausdressing

CHF 9.50

Nüsslisalat «Mimosa» im Herbst

gebratenem Speck, Ei und Croûtons und Hausdressing

CHF 11.50

Trockenfleisch Carpaccio

Sbrinz, Baumnüsse, getrocknete Aprikosen, Rucola und Olivenöl

CHF 16.00

Rauchlachs

Gurken, rote Zwiebeln, Salatgarnitur und Meerrettichcreme

CHF 16.00

Suppen

Rindsbouillon mit Einlage

Flädli, Backerbsen oder Gemüsestreifen

CHF 8.50

Tomatensuppe

Basilikumhaube

CHF 9.50

Kürbiscremesuppe im Herbst

Kernen und Kürbiskernöl

CHF 9.50

Thai- Kokossuppe

Mini – Frühlingsrolle

CHF 10.50

Hauptgänge

Glasierte Kalbsschulter «Gärtner Art»	CHF 34.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	CHF 38.00
Kalbsskaree oder Kalbssteak Sauce Béarnaise	CHF 44.00
Rind «Suure Möckä»	CHF 34.00
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»	CHF 36.00
Roastbeef Sauce Béarnaise	CHF 42.00
Schweinshalsbraten Portweinsauce	CHF 24.00
Schweinsgeschnetzeltes Champignon – Rahmsauce	CHF 28.00
Schweinskaree oder Schweinssteak Cognac – Rahmsauce	CHF 29.00
Poulet Geschnetzeltes Currysauce «Casimir»	CHF 25.00
Maispoularden - Brust Madeirajus	CHF 28.00
Fischknusperli Sauce Tartare	CHF 22.50
Lachstranche Sauce Hollandaise	CHF 26.00

Bei den Hauptgängen haben Sie die Möglichkeit die Stärke- und Gemüsebeilage individuell zu wählen. Damit der Service reibungslos abläuft, sind einheitliche Beilagen für alle Gäste festzulegen.

Nachservice pro Person CHF 5.00

Stärkebeilagen:

Trockenreis	Kartoffelgratin
Spätzle	Kartoffelstock
Risotto	Kroketten
Nudeln	Bratkartoffeln
Pommes-Frites	Salzkartoffeln
Rösti	

Gemüsebeilagen:

Blumenkohl	Bohnen
Brokkoli	Erbsen und Karotten
Karotten	Kohlrabi
Spinat, Rahmspinat	Orangen - Fenchel
Ratatouille	Gemüse - Potpourri

Vegi Hauptgänge

Äplermagronen	CHF 19.50
Kartoffeln und Röstzwiebeln dazu Apfelmus	
Paniertes Gemüseschnitzel	CHF 22.00
Tomaten - Spaghetti und Sbrinz	
Risotto «saisonal»	CHF 22.00
Parmesan- Splitter und Rucola	
Planted - Geschnetzeltes Kokoscurrysauce	CHF 24.00
Duftreis (Vegan)	

Dessert

Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm	CHF	5.00
Ovomaltine-Mousse im Glas	CHF	6.50
Panna Cotta im Glas	CHF	6.50
Gebrannte Crème mit Rahm und gerösteten Mandeln	CHF	8.50
Carmelköppli mit Rahm und Früchtegarnitur	CHF	8.50
Fruchtsalat	CHF	8.50
Fruchtsalat mit Vanille-Glace und Rahm	CHF	10.00

Verschiedene Buffetangebote auf Anfrage ab 30 Personen

Reduktion

Bei Banketten ab 30 Personen entfällt die Raummiete.

Personalzuschlag

Ab 18:00 Uhr wird pauschal pro Stunde CHF 25.00 für den Personalaufwand verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlichen Mehrwertsteuern

Allmendpark Alpnach / Allmendweg 4, 6055 Alpnach Dorf / 041 672 51 51 / info@allmendpark.ch

Getränkekarte

Mineral und Süssgetränke

Eptinger rot/blau	5dl	CHF	4.20
Coca-Cola/Cola Zero	5dl	CHF	4.40
Rivella rot/blau	5dl	CHF	4.40
Orangina Orginal	5dl	CHF	4.40
Pilatus Citro	5dl	CHF	4.40
Knutwiler Eistee	5dl	CHF	4.40
Möhl Apfelschorle	5dl	CHF	4.40
Eptinger rot/blau	1L	CHF	7.70
Pilatus Orangensaft	1L	CHF	8.80

Kaffee/Tee/Punsch und Milchgetränke

Kaffee Natur/Creme, Schale, Espresso, Ristretto		CHF	4.20
Doppelter Espresso, Cappuccino		CHF	4.70
Latte Macchiato		CHF	5.00
Diverse Teesorten, Punsch (Orange, Waldbeere)		CHF	3.90
Heisse/Kalte Ovo und Schokolade (Ultrahoch erhitzt)		CHF	4.70
Kaffee/Tee Schnaps (Chruter, Zwetschgen, Träsch)		CHF	5.30

Bier und Apfelwein

Appenzeller Lager Quöllfrisch	4,8%	3.3dl	CHF	4.30
Eichhof Lager	4,8%	3.3dl	CHF	4.30
Eichhof Alkoholfrei	0,0%	3.3dl	CHF	4.30
Möhl Apfelwein Klar	4,0%	5dl	CHF	5.50
Möhl Apfelwein Klar alkoholfrei	0,0%	5dl	CHF	5.00

Schaumweine

Prosecco Treviso Dry Simoni	11%	75cl	CHF	43.80
Rimuss Party Blanc	0%	70cl	CHF	12.10

Spirituosen

Grappa Elisi Berta	43%	2cl	CHF	9.90
--------------------	-----	-----	-----	------

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlichen Mehrwertsteuern