

RISTORANTE VIVACE UND STADSAAL WIL

Kulinarische Bankettangebote 2011

Sehr geehrte Gäste

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einzelne Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichte sowie Desserts, die Sie ganz individuell zu „IHREM MENU“ zusammenstellen können. Selbstverständlich können Sie mit unserer Unterstützung zählen.

Sollten Sie Ihre persönlichen Menuwünsche nicht vorfinden, sind wir gerne bereit, mit Ihnen bei einem persönlichen Gespräch einen individuellen Vorschlag auszuarbeiten.

Wir berücksichtigen Wünsche von Vegetariern, Kinder oder Personen mit Diät wie auch Zuckerkrankheit.

Das Menu sowie die Anzahl Erwachsener und Kinder teilen Sie uns bitte bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mit. Bei Änderung der Teilnehmerzahl bitten wir unserer Geschäftsleitung spätestens 72 Stunden vor der Veranstaltung bekanntzugeben, ansonsten wird die bestellte Mindestanzahl der Gedecke verrechnet.

Soll nach der definitiven Reservationsbestätigung eine Annullation erfolgen, beachten Sie bitte folgende Bedingungen:

179– 90 Tage	25% des Auftragsvolumens (gem. Bankettliste)
89– 45 Tage	50% des Auftragsvolumens (gem. Bankettliste)
44– 15 Tage	75% des Auftragsvolumens (gem. Bankettliste)
14– 0 Tage	90% des Auftragsvolumens (gem. Bankettliste)

DEKORATION / UNTERHALTUNG

Gerne organisieren wir sämtliche Dekorationen nach Ihren Vorstellungen, sowie Blumensträusse, Arrangements etc. Wir erstellen gegen einen Unkostenbeitrag Ihre Tischkärtchen, Einladungen, Weinetiketten usw. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche rechtzeitig mit!

Es ist uns immer eine Freude, Gäste zu verwöhnen und wir freuen uns auf Ihren Anlass.

Ristorante Vivace, Bahnhofplatz 6, 9500 Wil
Tel 071 913 80 00 Fax 071 913 80 08
www.ristorante-vivace.ch info@ristorante-vivace.ch

Apéro – Angebot

Variation. 1

Chips und Nüssli sFr. 1.80 p/ Person
Gemüse – Dips mit verschiedenen Saucen sFr. 4.50 p/ Person (50 Gramm Gemüse)

Variation. 2

Pro Stück sFr. 3.50 p/ Person

Mini Schinkengipfeli
Frühlingsrollen (Vegi)
Mini Käseküchlein
Samosas
Grissini mit Parmaschinken

Variation. 3

Pro Stück sFr. 4.50 p/ Person

Gebackene Riesencrevetten im Knuspermantel
(mit wahlweise Cocktailsauce und Sweet Chilli Sauce)
Tomaten- Mozzarella-Spiessli mit Pesto
Pouletspiessli an Erdnusssauce

oder

Blätterteig Gebäck
gemischt sFr.14.00 / 100 Gramm
(100 Gramm für ca. 4 - 5 Personen)

Canapés

mit rassicem Rindfleisch – Tatar	Stück 5.00
mit Schinken und Spargeln	Stück 4.00
mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück 5.00

Apéro Riche

Variation 1

Samosas, Schinkengipfeli, Blätterteiggebäck, Gemüse – Dips,
Weisswein, Orangensaft und Mineral
sFr.25.00 pro Person

Variation 2

Samosas , Gemüse - Dips, Tomaten - Mozzarella - Spiessli mit Pesto
Oliven, Pouletspiessli an Erdnusssauce
Rassige Currysuppe im Espresso- Tässli serviert
Weisswein, Orangensaft und Mineral **sFr.30.00**
pro Person

Variation 3

Gebratene Black Tiger Crevetten mit Knoblauchmayonnaise Mini-
Frühlingsrollen (Vegi), verschiedene Bruschette
Gemüse - Dips mit verschiedenen Saucen, Grissini mit Parmaschinken
Pouletspiessli an Erdnusssauce
Weisswein, Orangensaft und Mineral
sFr.35.00 pro Person

Vorschläge Bowle ab 30 Personen

Vivace Bowle mit Alkohol pro Karaffe **1 Liter sFr. 42.00**
Vivace Bowle ohne Alkohol pro Karaffe **1 Liter sFr. 32.00**

Begrüssung und Pause

Variation A sFr. 5.50 p/Person

Kaffee, Teeauswahl und Buttergipfel

Variation B sFr. 8.50 p/Person

Kaffee, Teeauswahl, Orangensaft, Mineral und Buttergipfel

Variation C sFr. 10.50 p/Person

Kaffee, Teeauswahl, Orangensaft, Mineral,
Gebäck nach Wahl und Früchtekorb

Variation D sFr. 15.00 p/Person

Kaffee, Teeauswahl, Orangensaft, Mineral,
Birchermüesli, Buttergipfel und Früchtekorb

Auswahl an Brot und Gebäck

Butter, Laugen und Vollkornkipfel	Stück	1.60
Brioche	Stück	2.80

Auswahl an süssem Gebäck

Mandelkipfel	Stück	3.20
Vanille Stange	Stück	3.20
Plunder(Mix Mini)	Stück	3.00
Muffin Himbeer Vanille	Stück	3.00
Muffin Choco	Stück	3.00
Brownies Mini	Stück	3.50
Kuchenwürfel Mix	Stück	2.00
Schoggi-, Rüeblli und Zitronenroulade	Stück	2.50

Auswahl an Fitness Snacks

Bunter Früchtespiesschen	Stück	5.50
Früchtekorb gross Mix	Stück	75.00
Früchtejoghurt (diverse Sorten)	Stück	2.50
Birchermüesli	Stück	3.60
Div. Farmer Stengel	Stück	2.00

Kalte Vorspeisen und Salate

Preis pro Person

Saisonaler Blattsalat	7.50
Gemischter Saisonsalat	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	10.50
Würziger Rucolasalat mit Parmesanspähne an Balsamico – Dressing	11.50
Saftige Melone mit Rohschinken	18.50
Gebratene Black Tiger Crevetten „ provençale“ Auf zartem Blattsalat an Vinaigrette	19.50

Suppen

Kartoffel – Rahmsuppe mit Thymian und Speck	9.80
Minestrone	7.50
Crèmesuppen, wahlweise (saisonal) Pilz Mais Spargel Tomaten	8.50
Doppelte Kraftbrühe wahlweise mit Gemüsewürfelchen	8.50

Hauptgerichte aus See und Meer

Preis pro Person

Eglifilets gebraten nach Müllerinart Petersilienkartoffeln und Blattspinat	Fr. 32.00
Riesencrevetten – Spiess auf Wok Gemüse mit Wildreis und Sweet – Chilli -Sauce	Fr. 39.50
Lachssteak vom Grill mit Champagnersauce auf Blattspinat und Dillkartoffeln	Fr. 34.50
Ragôut von Edelfische, Crevetten und Gemüse an leichter Hummersauce auf einem Blätterteigkissen angerichtet dazu Schnittlauchkartoffeln	Fr. 42.50

Hauptgerichte aus Fleisch

Vom Schwein

Schweinsschnitzel an feiner – Champignonrahmsauce mit Butternudel und Saisongemüse	Fr. 24.50
Saftiges Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter Tagliatelle und Marktgemüse	Fr. 26.00
Schweinsfilet Médailles an Calvadosauce mit Butterreis und Marktgemüse	Fr. 30.50

Vom Geflügel

Maispouardenbrust an milder Currysauce gedünstete frische Feigen, dazu Rosinenreis	Fr. 28.50
Gebratene Pouletbrust an Rahmsauce mit Butterreis und Marktgemüse	Fr. 24.50

Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Zwiebeln und Champignons an Weisswein – Rahmsauce, dazu Butterrösti	Fr. 34.00
Kalbsrückensteak an Steinpilzrahmsauce Tagliatelle und Marktgemüse	Fr. 42.50
Kalbskarreebraten mit Salbeijus Kartoffelgratin und Marktgemüse	Fr. 38.00

Vom Rind

Rindsfilet Stroganoff, serviert mit Reis	Fr. 36.50
Saftiges Rindsfilet an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	Fr. 44.00
Entrecôte saftig grilliert, an einer feinen Pfeffersauce Folienkartoffeln und Sauerrahm	Fr. 42.50

Deklaration

Kalb- und Schweinefleisch : **Schweiz**
Rindfleisch : **Schweiz, Australien und Südamerika**
Lamm : **Neuseeland oder Australien**
Geflügel : **Frankreich oder Ungarn**

Desserts

	Preis pro Person
Soufflé glacé Grand Marnier	9.80
Caramelköppli mit Schlagrahm	7.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Cassata Siciliana mit Schlagrahm	8.50
Mousse au Chocolat mit Schlagrahm und Früchte	9.50
Frischer Fruchtsalat	10.50
Zitronensorbet mit Wodka	10.50

Variationen Dessertbuffet

Die folgenden Buffetvariationen sind sowohl einzeln, als auch in Kombination erhältlich.

Für eine individuelle Zusammenstellung und Beratung stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Einfaches Dessertbuffet	sFr. 15.00 p/Person
Reichhaltiges Dessertbuffet	sFr. 20.00 p/Person
Vivace Süßspeisen Gala	sFr. 25.00 p/Person

Bankettmenuvorschläge

Menü 1 ab 20 bis 200 Personen

sFr. 58.00 pro Person

Tomaten – Mozzarella - Salat

Rindsfilet 200 Gramm an grüner Pfeffersauce mit
Butternudeln und buntes Gemüse

Erdbeersorbet mit Prosecco

Menü 2 ab 20 bis 200 Personen

sFr. 64.50 pro Person

Safranbouillon

Kleiner Tomatensalat mit Zwiebeln

Kalbssteak Vivace an Morchelrahmsauce mit
Butternudeln und buntes Gemüse

Parfait glacé Grand – Marnier

Menü 3 ab 20 bis 300 Personen

sFr. 40.50 pro Person

Gemischter Salat

Schweinssteak an Calvadossauce mit
Butternudeln und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat

Menü 4 ab 20 bis 200 Personen

sFr. 44.50 pro Person

Broccolicrèmesuppe

Lammrückenfilet an Rosmarinsauce mit
Kartoffelgratin und Speckbohnen

Caramelköppli mit Rahm

Menü 5 ab 20 bis 300 Personen

sFr. 48.50 pro Person

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
serviert mit Butterrösti

Mousse au Chocolat und Früchtegarnitur

Menü 6 ab 20 bis 300 Personen

sFr. 38.00 pro Person

Gemüsecrèmesuppe

Schweinsrahmschnitzel
mit Butternudeln und Saisongemüse

Nougat Eistorte

Menü 7 ab 20 bis 300 Personen

sFr. 48.00 pro Person

Kokos – Zitronengrasssuppe mit Rahmhaube

Maispoulardenbrust an roter Thaicurrysauce
mit Wok Gemüse und Wildreis

Frische Ananas mit Vanilleglace

Menü 8 ab 20 bis 200 Personen

sFr. 62.00 pro Person

Gebratene Entenbrust mit Blattsalat

Gebratene Lachstranche an Kräutersauce mit
frischem Blattspinat und Salzkartoffeln

Früchteteller mit verschiedenen Sorbets

Lunch und Pasta Buffet

PASTA BUFFET

Grosses Salatbuffet mit frischen Blatt – und Gemüsesalaten
Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Brotcrôutons und Speckwürfeli drei
verschiedene Salatsaucen

Cannelloni mit Fleischfüllung und Tomaten mit Kräutersauce überbacken
Ravioli mit Spinat–Ricotta-Füllung an Safransauce
Gnocchi mit Pilze und Spargeln an Baumnussbutter

Fruchtsalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schokoladenmousse
Mini – Patisserie

sFr. 50.00 pro Person

LUNCH BUFFET

Grosses Salatbuffet mit frischen Blatt – und Gemüsesalaten
Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Brotcrôutons und Speckwürfeli
Drei verschiedenen Salatsaucen

Schweinskarree am Stück gebraten
Saftiges Kalbsvoessen
Pouletbruststreifen an Thaicurrysauce
Lachssteak mit Zitronen – Kräutersauce

Fruchtsalat
Flan Caramel
Saisonale Fruchtwähen
Schokoladenmousse

sFr. 60.00 pro Person

ITALIENISCHES BUFFET (ab 100 Personen)

KALTES BUFFET

Grosses Antipasti - Buffet
Grillierte Auberginen, Zucchini, Peperoni, Balsamicozwiebeln, getrocknete Tomaten Salat
von Meeresfrüchten mit Avocado
Rindsfleischcarpaccio mit Parmesanspähne Vitello
Tonnato (zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Pastasalat mit Pouletstreifen und Baumnüssen
Melone mit Parmaschinken
Bunter Gartensalat mit Garnituren und verschiedenen Dressings

WARME HAUPTGERICHTE

Saltimbocca an Portweinsauce
Kalbspiccata alla milanese
Zanderfilet auf mediterranem Gemüse
Tagliatelle mit Lachsstreifen
Penne mit Riesencrevetten, Tomaten und Knoblauch
Peperonata und Nudeln
Gemüseauswahl mit drei verschiedenen Gemüsen
Weissweinsrisotto mit Pilzen

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Tiramisu
Panna Cotta
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Mini – Amaretti
Mini - Patisserie assortiert (6 Sorten)
und Mövenpick Glace (9 Sorten)

sFr.95.00 pro Person