



Bankett-Vorschläge



Ihr Event im Kleefeld

Unser Säli und unser Pavillon eignen sich hervorragend für die Durchführung Ihres Gruppenanlasses. Egal ob Firmenessen, Seminar, Familienzusammenkunft, Geburtstagsfest, Hochzeit oder Trauerfeier – im Restaurant Kleefeld wird Ihr Anlass ein Erfolg!



Hinweise für Ihren Anlass

Menu	Aus organisatorischen Gründen empfehlen wir Ihnen, sich bei Ihrem Anlass auf ein Menu zu einigen . Ausnahmen sind vegetarische- und Diät-Gerichte. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen .
Details	Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass einen Besprechungstermin mit Frau Simone Burren oder Herrn Alain Jost zu vereinbaren.
Personenzahl	Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Die von Ihnen gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.
Kinder	Für Kinder bis 10 Jahre berechnen wir ein halbes Menü zum halben Preis.
Parkplätze	Es stehen einige kostenlose Parkplätze in der Einstellhalle zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass nur weisse Parkfelder benutzt werden dürfen.
Blumen	Ihre Blumenarrangements können Sie durch uns in Auftrag geben. Wir verrechnen sie zum Selbstkostenpreis.
Kosten für Verlängerung	Beabsichtigen Sie, über unsere Schliessungszeit hinaus zu feiern, verrechnen wir für Mitarbeiter- und Betriebskosten (bis max. 2.00 Uhr) eine Zuschlagspauschale von 200 Franken.



Raummiete Unsere Räumlichkeiten stehen auch für Sitzungen und Schulungen zur Verfügung.*

Ganzes Säli: 100.00 Chf. 80-100 Pers.

Kleines Säli: 40.00 Chf. 20-30 Pers.

Grosses Säli: 60.00 Chf. 30-50 Pers.

*Der Samariterverein Bümpliz hat ein Vor- Reservationsrecht!

Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag: 09.00 – 22.30 Uhr

Sonntag und Montag: Ruhetag

Für Gruppen ab 15 Personen öffnen wir auch an Ruhetagen.

Preise Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Zahlungsarten Bar, Rechnung, EC-Direkt, Postcard, Visa, Mastercard, Eurocard, WIR und Reka

Restaurant
Kleefeld





Apero

Wir servieren Ihnen gerne ein Aperero zur Begrüssung in unserem Haus.
Sie haben die Möglichkeit vorgänig aus drei Aperero- Typen auszuwählen.

Apero «Easy»

Nüssli, Chips, Blätterteiggebäck 5.50 p.P.

Apero «Mediterran»

Marinierte Oliven, Tomaten-Mozzarella Spiesschen, eingelegtes
Gemüse, Chips, Nüssli 9.50 p.P.

Apero «Deluxe»

Datteln im Speckmantel, Sprinzwürfel, marinierte Oliven,
eingelegtes Gemüse, Nüssli, Chips, Blätterteiggebäck 15.50 p.P.

Suppen

Gemüsebouillon mit Flädli 6.00

Gebundene Gemüsesuppe, Crèmesuppe 7.50

Zitronengrassüppchen mit Pouletspiessli 12.50

Salate

Grüner Salat nach Saison 7.00

schön garnierter Mischsalat 9.00

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons (Wintersaison) 12.50



Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (saisonal)	17.50
Geräucherter Lachs mit Meerretichmousse und Toast	18.00

Hauptgerichte

«Hammä» und Kartoffelsalat (mit Salatschüssel +3.00)	22.50
Pasta mit Pesto, Bolognese oder Tomatensauce	22.50
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock und Bohnenbündel	35.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli	23.50
Rindsragout mit Kartoffelstock und Gemüse	29.50
Gemüserösti mit Raclette Käse überbacken	22.50
Lachsforelle im Blätterteigmantel, Spinat, Reis, Zitronenbutter	32.50
Rindsfilet (180g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Bärner Frites und Saisongemüse	46.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti	38.50
Blätterteig-Pastetli mit Füllung und Reis	21.50

Desserts

«Visite Brei» Gebrannte Creme	8.00
Coupe Dänemark	9.50
Eiskaffee «Kleefeld»	9.50
Panna Cotta mit Beerencoulis	9.50
Dulce de Leche (Vanilleglace mit Milch-Caramel)	7.50
Zwetschgensorbet arrosiert mit Zwetschgenwasser	10.50
Apfelsorbet mit Gravensteinerwasser	10.50
Meringues mit echtem Greyezer Doppelrahm	7.50
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	10.50
Blutorangensorbet mit Campari	10.50
Fruchtspiessli mit lauwarmer Schoggisauce	8.50
Dattelmousse parfümiert mit Cognac und Ahornsirup	12.50





Mehrgang-Menüs

Menu 1	Bouillon mit Sherry *****	34.50
	Rindsragout mit Kartoffelstock und Gemüse *****	
	Visite Brei	
Menu 2	Grüner Salat *****	35.50
	Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Gemüse *****	
	Hausgemachtes Schoggimousse	
Menu 3	Weissweinsüppchen *****	39.50
	Schweinsnierstück mit Bratkartoffeln und Gemüse *****	
	Süssmostcreme	
Menu 4	Mischsalat *****	38.00
	Poulet Stroganoff mit Reis und Gemüse *****	
	Frischer Fruchtsalat	