HIRSERE

SEIT 1842

MENÜVORSCHLÄGE

für Bankette ab 50 Personen im Eventlokal

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie in der Hirsere begrüssen zu dürfen wo gutes Essen, Tradition und herzliche Gastfreundschaft aufeinandertreffen. Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Ambiente verwöhnen und geniessen Sie unsere liebevoll zubereiteten Gerichte, die aus frischen, regionalen Zutaten kreiert werden. Ob Sie einen besonderen Anlass feiern oder einfach einen entspannten Abend in guter Gesellschaft verbringen möchten, unser aufmerksames Team ist stets bestrebt, Ihren Besuch unvergesslich zu machen. Wir laden Sie ein, bei uns die Vielfalt der lokalen Küche zu entdecken und ein paar genussvolle Stunden zu verbringen. Willkommen in einer Welt voller kulinarischer Kreationen und unvergesslicher Momente!



Die Speisen werden mit grosser Hingabe und Leidenschaft kreiert, gekocht, arrangiert und serviert. Dann bleibt Ihnen nur noch eines zu tun: Schlemmen! Unabhängig vom Anlass und unter Beachtung Ihres bevorzugten Budgets, entwickeln wir massgeschneiderte Menüvorschläge. Gerne beraten wir Sie im Vorfeld während eines unverbindlichen Treffens in der Hirsere. Es ist uns eine Freude, Sie willkommen zu heissen und wir laden Sie herzlich ein, unsere kulinarischen Kreationen zu geniessen!

Informatives zur Menüwahl und Ihrem Anlass

- Gerne sind wir bereit, bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenus behilflich zu sein. Zur **Besprechung** Ihres Anlasses nehmen wir uns gerne Zeit für Sie und bitten um **telefonische Voranmeldung**.
- Ihr Wunschmenü benötigen wir spätestens **3 Wochen im Voraus**.
- Die **Preise** verstehen sich pro Person in CHF und inkl. 8.1 % MWST.
- Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge von Gerichten, aus denen Sie sich ein **beliebiges Menu** zusammenstellen können.
- Wir bitten Sie ein **Einheitsmenu** (ausser Vegetarier und Allergiker) für alle Gäste zu wählen.
- Auf Voranmeldung kochen wir auch gerne **Schonkost** wie Gluten- oder Laktosefrei usw.
- Für **mitgebrachte Weine** verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25 pro 0.75l Flasche.
- Wir verrechnen CHF 5 **als Standard Gedeck Pauschale pro Person**. Dies beinhaltet Standardtischtücher, Stoffservietten, Besteck, Gläser, Teelichter mit Rechaudkerzen sowie das Brot und Butter.
- Die **Tischdekorationen** bestellen wir für Sie gerne bei unserem Gärtner, Blumengeschäft Sommer in Madiswil und verrechnen sie laut Rechnung der Gärtnerei.
- Wird die **Hochzeitstorte** von extern angeliefert, so verrechnen wir für Geschirr, Reinigung und den Service CHF 3.50.
- Gerne drucken wir Ihnen **Menükarten**. Teilen Sie uns mit, welchen Titel sie wünschen und ob sie gegebenenfalls ein Foto auf der Frontseite möchten.
- Gerne stellen wir mit Ihnen eine Auswahl an **Kaffee und Spirituosen** zusammen, welche an Ihrem Anlass angeboten wird.
- Je nach Wochentag, Zeit und Anreiseart zu Ihrem Anlass benötigen wir während des Eintreffens **Parkplatz-Einweiser**. Diese werden nach Absprache durch uns Organisiert und in Rechnung gestellt, pro Stunde CHF 75.00.
- Wir berechnen eine **Raummiete**, wenn Sie unter 50 Personen sind CHF 500.00
- Beachten Sie die **allgemeinen Geschäftsbedingungen** auf der letzten Seite.

Apéro Pauschalen

Die einheitliche Apéro Pauschale für Sie und Ihre Gruppe:

Der Einfache

3 Sorten | 8.50 pro Gast

- Huuswurst vom Rind
- Möckli vom Sbrinz AOP
- Hausgemachter Butterzopf

Der Klassiker

4 Stück | 15.50 pro Gast

- Wrap mit Rohschinken, Frischkäse und Rucola
- Geräucherter Lachs auf Pumpernickel mit Meerrettich
- Knackige Gemüsestäbchen mit Dipsaucen
- Dreierlei herzhafte Muffins

Der Elegante

6 Stück | 19.– pro Gast

- Wrap mit Rauchlachs, Frischkäse, Meerrettich und Dill
- Crostini mit Tartar vom Simmentaler Rind
- Crevetten Cocktail auf Kopfsalat im Glas
- Kleines Süppchen in der Espressotasse serviert
- Fondue Chüechli

Apéro Riche

45.– pro Gast

- Wrap mit Rohschinken, Frischkäse und Rucola
- Wrap mit Frischkäse, Radicchio, Sprossen und Balsamico
- Knusprige Crostini mit Tartar vom Simmentaler Rind
- Crevetten Cocktail auf Kopfsalat im Glas
- Dreierlei herzhafte Muffins
- Kleines Weissweinsüppchen in der Espressotasse
- Saftige Schweinsbäggli mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Wurzelgemüse
- Pochierter Kabeljau mit Kräuterrahmsauce, Butterreis und Spinat
- Hausgemachte Poulet Nuggets mit Curry Dip
- Kleine süsse Versuchungen aus der Patisserie

Apéro zum selbst Kombinieren

Wählen Sie beliebig viele Komponenten aus.
Preis pro Person / Pro Sorte mind. 20 Stück.

Kalte Komponenten

Wrap mit…		
• Rauchlachs, Frischkäse, Meerrettich und Dill		3.50
• Rohschinken, Frischkäse und Rucola		3.50
• Frischkäse, Radicchio, Sprossen und Balsamico		3.50
Knusprige Crostini mit…		
• Oliventapenade		3.50
• Tartar vom Simmentaler Rind		4.50
• Frischkäse und Dörrtomaten		3.50
• Rauchlachs Tartar		4.50
Knackige Gemüsestäbchen mit Dipsaucen		3.50
Chips und Nüssli		3.00
Huuswurst vom Rind		3.50
Möckli vom Sbrinz AOP		3.50
Crevetten Cocktail auf Kopfsalat		5.00
Geräucherter Lachs auf Pumpernickel mit Meerrettich		5.00
Hausgemachter Speckzopf		3.50
Hausgemachter Butterzopf		2.50

Warme Komponenten

Kleine Süppchen in der Espressotasse		
• Sämige Weissweinsuppe		3.50
• Kartoffel-Lauchsuppe		3.50
Dreierlei herzhafte Muffins		4.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln,	Stk.	18.00
Hausgemachte Poulet Nuggets mit Curry Dip		3.50
Bio Kichererbsen-Soja Nugget mit Curry Dip		3.50
Fondue Chüechli		4.50
Hausgemachte Pizzaschnecken		3.50

Apéro Getränke

Säfte, Süssgetränke und Wasser

Orangensaft		0.5l	7.50
Tomatensaft		0.5l	7.50
Hirsere Wasser mit und ohne Kohlensäure		0.5l	5.40
Coca-Cola/Zero, Rivella Rot/Blau		0.33l	5.50
Hausgemachter Eistee		0.5l	6.–
Süssmost von unseren Äpfeln		0.5l	6.–
Bowle mit Beeren		0.1l	7.50
Bowle mit Beeren (Alkoholfrei)		0.1l	6.50

Bier

Chopfab Draft offen	4.7 %	0.50l	7.50
Panaché	<4.7%	0.50l	7.50

Schaumweine

Prosecco Treviso "Vigna del Sole"		0.75l	48.–
Champagner Brut Rèserve, Nicolas Feuillatte		0.75l	85.–

Vorspeisen kalt

Marinierte Lachsforelle mit Dillsenfsauce Blattsalatbouquet und Brioche	19.–
Terrine aus geräucherter Forelle mit Meerrettich Kräutersalat, und Gurkenrelish	19.–
Fleischterrine mit luftigem Kernenbrötli Chutney mit Preiselbeeren und Blattsalatbouquet	19.–
Hausgemachte Pastete mit Cumberlandsauce Waldorfsalat	23.–
Hirsere Wurstsalat neu interpretiert Feine Wurststreifen mit Essiggurken, Roten Zwiebeln und Senf Vinaigrette Auf Blattsalat mit Kräutercrôutons	17.–
Hirsere Salatbowl (Schüsseln in die Tischmitte)	11.–

Vorspeisen warm

Bio-Basilikum-Tortellini im Eierteig auf leichter Tomatensauce und Reibkäse	19.–
Butter Blätterteigpastetli mit Kalbsbrätwürfeli und Champignons an einer sämigen Weissweinsauce, Erbsen und Rüebli	24.–
Sämiger Weisswein-Risotto mit Sbrinz	19.–
Pochiertes Zanderfilet Dillrahmsauce, Risotto	26.–

Suppen

Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Pfefferbrätzeli	10.–
Sämige Wysuppe mit Sbrinz-Sablée	10.–

Weiteren Suppen je nach Saison.

Hauptgerichte

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Zu Ihrem Hauptgericht servieren wir eine Gemüsegarnitur sowie eine Beilage nach Wahl.

Schwein

Schweinsfilet am Stück im Ofen gebraten	46.–
Schweinskarrée am Stück im Ofen gebraten	36.–
Schweinsbäggli saftig geschmort mit Rosmarinjus	32.–
Duett vom Schwein, Bäggli und Karrée	36.–
Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer sämigen Pilzrahmsauce	32.–

Kalb

Kalbsfilet am Stück im Ofen gebraten	54.–
Kalbskarree am Stück im Ofen gebraten	52.–
Hausgemachte Kalbfleischhamburger	32.–
Wiener Rahmgoulach	35.–
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer sämigen Pilzrahmsauce	37.–

Rind

Rindsfilet am Stück im Ofen rosa gebraten	57.–
Roastbeef am Stück im Ofen rosa gebraten	53.–
Haugemachter Rindshackbraten	32.–
Rindsschmorbraten «Suure Mocke» Grossmutter Art	42.–

Poulet

Gebratene Pouletbrust	39.–
Pouletschenkel «Stroganoff»	32.–

Fisch

Gebratenes Zanderfilet	46.–

Vegetarisch

Bio Zitronen-Thymian-Raviolo Grande mit extra viel Füllung an einer leichten Kräuterrahmsauce	34.–
Mediterrane Gnocchi Pfanne mit Rucola und Pinienkernen	34.–

Saucen

Wo keine Sauce vermerkt ist, dürfen Sie sich Ihre Lieblingssauce aussuchen.

Rahmsauce	
Pilzrahmsauce	
Calvadossauce	
Whisky-Senfkorn	
Rosmarinjus	
Rotweinjus	
Steinpilzsauce	+ 5.–
Morchelsauce	+ 5.–
Sauce Bèarnaise	+ 5.–

Beilagen

1 Beilage sowie die Gemüsegarnitur sind im Preis inbegriffen.

Kartoffelgratin
Kartoffelstock
Risotto
Bratkartoffeln
Spätzli
Trockenreis
Teigwaren
Gebratene Serviettenknödel

Nachservice

Wir servieren Ihre gewählte Beilage sowie ein buntes Gemüseallerlei als Nachservice für alle die noch etwas mehr mögen.

Dessert

Tonkabohnen Parfait mit Rotweinzwetschgen und Nusskrokant	11.–
Braunes Schoggimousse mit eingemachten Kirschen und Schlagrahm	12.–
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	10.–
Variation von der Schokolade	16.–
Meringues mit Schlagrahm und Früchten garniert	12.–
Vacherin Glacé garniert mit Schlagrahm und Früchten	14.–
Panna cotta im Glas mit Beerensauce	10.–

Dessertbuffet

Gerne servieren wir Ihnen als feinen Abschluss ein Dessertbuffet mit leckeren Süssspeisen aus unserer Patisserie.	21.–

Käse

Als Buffet zusätzlich zum Dessertbuffet	9.–
Assortierter Käseteller mit Schweizer Spezialitäten dazu hausgemachten Beilagen	12.–

Mitternachtsimbiss

Schweinswürstli mit Senf und Brot	10.–
Bündner Gerstensuppe mit Schweinswürstli und Brot	14.–

Kaffee:

Kaffee und Tee	4.20
Kaffee und Tee mit einem zusätzlichem Friandise	4.80

Spirituosen

Gerne beraten wie Sie anhand unseres Spirituosenangebots und bei Bedarf organisieren wir Ihnen ihren Lieblingsabsacker.

Bar

Wünschen Sie an Ihrem Anlass eine Bar? Gerne definieren wir mit Ihnen vorab das Angebot, erstellen eine Bar Karte und verrechnen dies wie folgt:

Drinks pro Flasche 0.7l	60.– plus Einkaufspreis	
Auffüllgetränke (Cola, Citro, Tonic, etc.)	1l	9.–
Red Bull	250ml	4.50

Technische Hilfsmittel

Der Eventbereich verfügt über eine professionelle Tonanlage, im Preis inklusive ist jeweils auch die Instruktion.

Funk Mikrofon	Stk.	50.–
Benutzung Musikanlage		100.–
Beamer mit Leinwand		150.-

Zusätzliches technisches Equipment organisieren wir Ihnen gerne durch unseren professionellen Partner für Veranstaltungstechnik X-Light.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gemeldete Anzahl Gäste/Teilnehmer

Die von Ihnen gemeldete Personenzahl (spätestens 48 Stunden vor Beginn) ist verbindlich. Sie dient als Basis für die Rechnungsstellung. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 50% des Menus in Rechnung zu stellen.

Belegungszeiten und Verlängerung

Bei Anlässen am Mittag steht Ihnen der Eventbereich bis um 17.00 Uhr zur Verfügung. Planen Sie länger, so ist dies vorgängig mit uns abzuklären damit wir die nötigen Mitarbeiter einteilen können. Bei Anlässen am Abend ist der Eventbereich bis 00:30 Uhr geöffnet. Planen Sie bis später in die Nacht so informieren Sie uns vorgängig darüber damit wir unsere Mitarbeiter einteilen sowie die Verlängerung der Polizeistunde beantragen können. Für die Unkosten verrechnen wir Ihnen CHF 150 pro angebrochene Stunde.

Feuerwerk, Himmelslaternen und andere brennende Objekte

Es ist verboten Feuerwerk, brennende Objekte, Tischfeuerwerk, Bengalische Zündhölzer etc. im Haus abzubrennen sowie Zigaretten, Zigarren oder E-Zigaretten jeglicher Art zu Rauchen. Feuerwerk darf nur nach Absprache an einem dafür vorgesehenen Ort im Freien abgebrannt werden. Durch Missachten dieses Verbotes ausgelöste Fehlalarme der Brandmeldeanlage sowie entstandene Schäden werden vollumfänglich an den Veranstalter weiterverrechnet.

Reservation

Als Bestätigung für die definitive Reservation von Anlässen sowie Hochzeiten erheben wir eine Anzahlung von 1000.–. Sollte der Anlass danach Ihrerseits storniert werden, so verfällt diese Akontozahlung als Stornogebühr zu unseren Gunsten.

Annullationskosten für Anlässe wie Bankette, Hochzeiten, Seminare etc.

Kommt es zur Stornierung eines definitiv bestätigten Anlasses stellen wir die vereinbarten Leistungen wie folgt in Rechnung:

bis 8 Wochen vor dem Anlass **50 %** des voraussichtlichen Rechnungsbetrages*
bis 4 Wochen vor dem Anlass **75 %** des voraussichtlichen Rechnungsbetrages*
bis 2 Wochen vor dem Anlass **100 %** des voraussichtlichen Rechnungsbetrages*

*Menüpreise, je 1dl Rot- und Weisswein, 1x Hirsere Wasser und 1 Kaffee pro Gast

Rechnungsstellung

Einige Tage nach Ihrem Anlass stellen wir Ihnen die Rechnung zu. Diese ist innert 2 Wochen mit beiliegendem Einzahlungsschein zu bezahlen. Debit- und Kreditkarten werden nicht akzeptiert.