

KULINARISCHE STERNSTUNDEN

BANKETT KARTE

Sternen
Muri



Inhaltsverzeichnis

Über uns	Seite	3
Wichtige Hinweise / Richtlinien	Seite	4 - 5
Räumlichkeiten	Seite	6
 <u>Kulinarisches</u>		
Apéro	Seite	7 - 8
Vorspeisen	Seite	9
Suppen	Seite	10
Hauptgänge	Seite	10 - 12
Desserts und Bärner Chuchi	Seite	13
Menuvorschläge	Seite	14 - 16
Buffets	Seite	17 - 18
Checkliste für Ihren Anlass	Seite	19

Der Landgasthof Sternen Muri

Das Hotel und Restaurant Sternen an der Thunstrasse 80 in Muri hat eine lange Tradition. Die Eröffnung des über die Gemeindegrenze hinaus bekannten Hauses fand im Jahre 1834 statt. Der unter Denkmalschutz stehende Gebäudekomplex wurde unter weitgehender Belassung der Bauhülle 1978 einer umfassenden Renovation unterzogen. 1980 konnte das Haus als Landgasthof und Seminarhotel wieder eröffnet werden.

Direkt an der Stadtgrenze gelegen und unweit der idyllischen Aare, mitten im beliebten Vorort Muri, überzeugt das Hotel mit seinem Ambiente.

Unser Haus verfügt über 44 grosszügige Hotelzimmer, welche alle mit Bad oder Dusche/WC, Telefon, Fernseher, Wasserkocher, Minibar und Haartrockner ausgestattet sind. Sämtliche unserer Zimmer sind Nichtraucherzimmer. Die 17 Zimmer im Haupthaus wurden im Herbst 2003 mit Feng-Shui-Farbelementen vollständig renoviert. Die 27 Superior-Zimmer mit Balkon sind alle sehr ruhig gelegen und wurden im Sommer 2006 ebenfalls umgebaut.

Als Seminarhotel verfügen wir über verschiedenste Konferenzmöglichkeiten. Grosse Säle (durch bewegliche Trennwände können wir die Grösse der Räume individuell gestalten) und mehrere Sitzungszimmer stehen unseren Gästen zur Verfügung. Zusätzliche Banketträume sowie kleinere Biedermeierstuben runden das vielseitige Angebot ab. Alle Räumlichkeiten sind für Sitzungen, Geschäfts- und Familienanlässe in kleinen und grossen Gruppen geeignet.

Die Küchencrew verzaubert unsere Gäste mit saisonalen Kreationen, von der internationalen bis zur gutbürgerlichen Schweizer Küche. Verschiedene Spezialitätenwochen runden das Angebot ab. Das Restaurant „Läubli“ lädt mit seiner angenehmen Atmosphäre zum Verweilen ein.

Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie und heissen Sie herzlich Willkommen im Landgasthof Sternen Muri!

Einige Hinweise von A - Z

Annulationsbedingungen

Wir benötigen spätestens 48 Stunden vor Ihrer Veranstaltung die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen. Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Des Weiteren gelten die in der Reservationsbestätigung aufgeführten Bedingungen.

Blumen und Dekoration

Gerne bestellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements. Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid. Gerne übernehmen wir auch die weitere Dekoration (z.B. Tischkarten etc.). Der Preis berechnet sich nach Aufwand.

Brennbare Materialien

Aus feuerpolizeilichen Gründen bitten wir Sie, auf brennbare Materialien zu verzichten. Ein durch Sie verursachter Schaden oder ausgelöster Feueralarm wird Ihnen in Rechnung gestellt.

Grotto

Für eine Veranstaltung mit italienischem Flair öffnen wir gerne für Sie unser Grotto. Dies ist ab 20 Personen möglich.

Haftung

Die Hoteldirektion übernimmt keine Haftung für Ausstellungs- und Ausrüstungsgegenstände, welche unbewacht im Ausstellungsraum bleiben.

Kinder

Für unsere kleinen Gäste stellen wir gerne ein separates Menu zusammen.

Mahngebühren

Sollten Sie Ihre Rechnung nicht termingerecht begleichen, erheben wir für unseren administrativen Aufwand folgende Gebühren:

1. Mahnung	CHF 20.00
2. Mahnung	CHF 30.00

Menuauswahl

Unser Küchenteam verwendet für die Zubereitung der Menus frische, der Saison entsprechende Produkte. Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, den Sie nicht in unserer Karte finden, lassen Sie es uns wissen.

Damit wir Ihnen professionellen Service bieten können, bitten wir Sie, ab einer Gästezahl von 10 Personen ein einheitliches Menu auszuwählen. Sollte eine Auswahl von verschiedenen Menus erfolgen, verrechnen wir einen Aufschlag von CHF 10.00 pro Person

Einige Hinweise von A - Z

Menubesprechung

Die Details zu Ihrer Veranstaltung besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Bitte vereinbaren Sie einen Termin, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Menukarten

Ihr Menu wird von uns auf weissem Papier gedruckt. Gerne gestalten wir die Menukarten auch nach Ihrer persönlichen Vorlage. Die Verrechnung erfolgt nach Aufwand.

Mitarbeiter nach Mitternacht

Wenn Sie etwas länger feiern möchten, verrechnen wir nach Mitternacht pro Mitarbeiter und angefangener Stunde CHF 50.00. Wie viele Mitarbeiter benötigt werden, hängt von der Anzahl der Gäste ab.

Preisänderungen

Wir behalten uns vor, bei etwaigen Änderungen des Einkaufspreises unsere Preise anzupassen

Musik

Damit unsere restlichen Hotelgäste nicht gestört werden, ist bei einer geschlossenen Gesellschaft die Lautstärke der Musik ab 23.00 Uhr zu drosseln.

Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen im Landgasthof Sternen Muri bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Direktion. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann das Hotel die Veranstaltung absagen.

Übernachtung

Sollten Sie nach Ihrer Veranstaltung spontan in unserem Hause übernachten wollen, erkundigen Sie sich bitte nach unseren interessanten Last-Minute-Preisen.

Zapfengeld

Für Getränke, welche vom Auftraggeber und/oder von Dritten mitgebracht werden, verrechnet das Hotel ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

Räumlichkeiten

Räumlichkeit	Grösse	Bestuhlung	Personen
Tavel	22 m ²	Ovaler Tisch	15
Pourtales	15 m ²	Ovaler Tisch	6
Mettlen	22 m ²	Ovaler Tisch	15
Gaden	25 m ²	Langer Tisch Einzelne Tische	20 25
Sternenstube	59 m ²	Blocktisch Lange Tische U-Form	26 56 30
Saal 1	119 m ²	Blocktisch U-Form Runde Tische Lange Tische Fischgrat	24 28 48 80 72
Saal 2	85 m ²	Blocktisch U-Form Runde Tische Lange Tische Fischgrat	24 28 48 72 48
Saal 3	100 m ²	Blocktisch U-Form Runde Tische Lange Tische Fischgrat	24 28 48 60 72
Saal 1+2+3	360m ²	Blocktisch U-Form Runde Tische Lange Tische Fischgrat	40 172 120 200 200
Grotto	54 m ²	Lange Tische	40

Apéro

Auswahl ab 8 Personen
Preise jeweils pro Person und ohne Getränke

Unkompliziert CHF 3.00
Nüssli, Chips und Salzstengeli

Schnell und einfach CHF 12.00
Nüssli, Chips und Salzstengeli
Chäschüechli
Butterstengel mit Emmentaler Rohschinken (Schweiz)
Rohes Gemüse mit verschiedenen Dip-Saucen

Klein aber fein CHF 19.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck
Frittierte Riesencrevetten
Mariniertes Lachsfilet-Tatar auf Baguette
Fleischweggli (Schweiz)
Tomaten – Mozzarella Spiessli
Gemüsestrudel
Verschiedene Friandises

Feinschmecker CHF 23.50
Gefüllter Laugenzopf
Chäschüechli
Rohes Gemüse mit verschiedenen Dip-Saucen
Schinkengipfeli (Schweiz)
Frittierte Riesencrevetten
Mariniertes Lachsfilet-Tatar auf Baguette
Marinierte Pouletspiessli (Frankreich)
Verschiedene Früchtetörtli und Friandises

Apéro

Ihren Apéro können Sie beliebig erweitern:

(Bitte beachten Sie die Angaben in Klammern)

Hausgemachtes Blätterteiggebäck (3 Stück)	CHF 3.00
Frittierte Riesencrevetten mit Cocktailsauce (2 Stück)	CHF 4.50
Mariniertes Lachsfilet-Tatar auf Baguette (1 Stück)	CHF 4.00
Mini-Frühlingsrollen (2 Stück)	CHF 3.00
Chäschüechli (1 Stück)	CHF 3.00
Schinkengipfeli (Schweiz) (1 Stück)	CHF 3.00
Butterstengel mit Emmentaler Rohschinken (Schweiz) (2 Stück)	CHF 3.00
Rohes Gemüse mit verschiedenen Dip-Saucen (Preis pro Person)	CHF 3.00
Marinierte Pouletspiessli (Frankreich) (2 Stück)	CHF 4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli (2 Stück)	CHF 5.00
Gefüllter Laugenzopf (Lachs / Hüttenkäse) (ab 6 Personen, Preis pro Person)	CHF 5.00
Rustico Baguette mit Käse und Salami (Schweiz) (ab 6 Personen, Preis pro Person)	CHF 4.50

Alle Preise inklusive 8% MwSt.

Kalte Vorspeisen

Knackiger saisonaler Blattsalat	CHF 7.50
Gemischter Salat	CHF 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (je nach Saison)	CHF 10.80
Läublisalat – Gemischte Blattsalate mit Pilzen und Rauchlachs	CHF 14.00
Melone mit Rohschinken (Schweiz) (je nach Saison)	CHF 19.50
Tomaten und Mozzarella-Salat mit Basilikum-Vinaigrette	CHF 12.50
Schottischer Rauchlachs mit Wasabischaum und Salatgarnitur	CHF 18.50

Warme Vorspeisen

Ravioli mit feiner Ricottafüllung auf Tomatenragoût mit Basilikum und frittiertem Lauch	CHF 18.50
Gebratenes Zanderfilet auf einem Lauchbett und schaumiger Safransauce	CHF 21.50
Gedämpftes Forellenfilet an Champagnersauce und Wildreismix	CHF 21.50
Knuspriges Blätterteigkissen mit Milken-Morchelragoût und Cognacrahmsauce	CHF 23.00
Barberie – Entenbrust (Frankreich) auf Wokgemüse	CHF 26.50

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage	CHF 9.00
Kresseschaumsüppchen mit Rahmhaube	CHF 9.50
Samtige Lachssuppe mit frischem Dill	CHF 10.50
Pilzrahmsuppe mit Rohschinken chips (Schweiz)	CHF 10.50
Frische Karottenrahmsuppe mit Orangen	CHF 9.00
Broccolicrèmesuppe mit Mandeln	CHF 9.00
Curryschaumsuppe mit Pernod und Gemüsestreifen	CHF 9.50

Vegetarische Hauptgänge

Knuspriges Blätterteigkissen mit buntem Gemüse und Morcheln in Kerbelschaumsauce	CHF 25.50
Buntes Wokgericht mit Kefen, Peperoni, Karotten, Sojasprossen und Shiitakepilzen in Sojasauce, serviert mit Basmatireis	CHF 24.50
Feine Kartoffelgnocchi in Schnittlauchsauce, frische Steinpilze und Cherrytomaten	CHF 25.50
Safranrisotto mit getrockneten Tomaten und Ruccola	CHF 24.50

Fleisch-Hauptgänge

Zarte Pouletbrust (Frankreich) mit Waldpilzen gefüllt und Estragonsauce	CHF 33.50
Barberie-Entenbrust (Frankreich) an Orangensauce	CHF 36.50
Saftiger Kalbs- und Schweinsbraten (Schweiz) an kräftigem Kräuterjus (ab 20 Personen)	CHF 34.00
Feines Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) mit Pilzen und Rahmsauce	CHF 36.50
Kalbsschnitzel (Schweiz) an leichter Zitronenrahmsauce	CHF 43.50
Saftiger Kalbskarreebraten (Schweiz) mit Morchelsauce	CHF 46.50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet (Neuseeland) unter einer knusprigen Kräuterkruste	CHF 44.50
Zartes Roastbeef (Schweiz) nach Englischer Art mit schaumiger Sauce Béarnaise	CHF 48.50
Rindsgeschnetzeltes (Schweiz) Stroganov mit Pilzen, Gurken und Peperonistreifen	CHF 39.00
Gespickter Rindsschmorbraten (Schweiz) an herzhafter Rotweinsauce	CHF 31.50
Feines Schweinssaltimbocca (Schweiz) an Madeirasauce	CHF 32.50
Zartes Schweinsfilet (Schweiz) an Kräuterrahmsauce	CHF 40.50
Traditionelles Schweinssteak (Schweiz) nach Walliser Art	CHF 30.50
Das Beste vom Fleisch – Les trois filets (Schweiz) mit schaumiger Sauce Béarnaise und kräftiger Madeirasauce	CHF 55.50
Kalbssteak (Schweiz) an sämiger Morchelsauce	CHF 49.50

Fisch-Hauptgänge

Knusprig gebratenes Lachsfilet an Zitronenbittersauce	CHF 34.50
Pochiertes Zanderfilet an leichter Kräuterrahmsauce	CHF 35.50
Gebratenes Kabeljaufilet im Lauchmantel	CHF 37.50
Feine Eglifilets nach Müllerinart oder mit Mandeln	CHF 36.50
Exotische Riesencrevetten mit Gemüsestreifen und süsser Chilisauce	CHF 44.50
Gebratenes Saiblingsfilet an Noilly-Prat-Sauce und Ketakaviar	CHF 38.50

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit einem feinen Gemüsebouquet
und einer Beilage Ihrer Wahl:

Butternudeln
Kartoffelstock
Rösti
Kartoffelgratin
Salzkartoffeln
Kroketten
Spätzli
Reis
Risotto
Basmatireis

Desserts

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeereis und Rahm	CHF 9.50
Sorbet-Symphonie (3 Sorten) mit frischen Früchten	CHF 10.50
Duo von hellem und dunklem Schokoladenmousse	CHF 11.50
Luftiges Orangenmousse mit Früchten garniert	CHF 10.50
Berner Apfelkuchlein mit Vanillesauce oder -eis	CHF 10.50
Kleiner Käseteller mit Nussbrot	CHF 14.50

Bärner Chuchi

Sternen-Variante

Aufschnitt, Hauspastete, Käse, Bündnerfleisch, Rohschinken und Schinken (Schweiz) Gemischter Blattsalat in der Schüssel serviert Frisches Brot und Butter auf Teller serviert, Preis pro Person	CHF 28.50
auf Platte serviert, Preis pro Person	CHF 25.50

Schnell und gut

Aufschnitt, Käse und Schinken (Schweiz) Gemischter Blattsalat in der Schüssel serviert Frisches Brot und Butter auf Teller serviert, Preis pro Person	CHF 24.50
auf Platte serviert, Preis pro Person	CHF 21.50

Buurehamme Teller

Buurehamme (Schweiz) Kartoffelsalat Gemischter Blattsalat in der Schüssel serviert	CHF 25.50
--	-----------

Kalbspastetli (Schweiz) mit Reis

Gemischter Blattsalat in der Schüssel serviert	CHF 25.50
--	-----------

Bärner Teller

mit Rippli, Speck und Zungenwurst (Schweiz) auf Dörrbohnen und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln	CHF 29.50
---	-----------

Zusammengestellte Menus

Menu 1 CHF 36.50

Gemischter Salat

* * *

Reisring Bombay (vegetarisch)
mit kleinem Gemüsebouquet und Currysauce

* * *

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm

Menu 2 CHF 38.50

Karottencrèmesuppe mit Orangenstreifen

* * *

Knuspriges Blätterteigkissen mit buntem Gemüse
und Morcheln in Kerbelschaumsauce (vegetarisch)

* * *

Eiscoupe mit Baumüssen

Menu 3 CHF 51.50

Crevettencocktail

* * *

Zarte Maispouardenbrust (Frankreich)

Zitronenrahmsauce

Parmesanrisotto und Saisongemüse

* * *

Parfait glacé

Menu 4 CHF 47.50

Knackiger saisonaler Blattsalat

* * *

Mit Waldpilzen gefüllte Pouardenbrust
(Frankreich) Estragonsauce

Butternudeln und Gemüsebouquet

* * *

Früchte-Coupe mit Vanille- und Erdbeereis

Zusammengestellte Menus

Menu 5

CHF 45.50

Broccolicrèmesuppe mit Mandeln

* * *

Traditionelles Schweinssteak (Schweiz)
nach Walliserart

Würfelpotatoes und Saisongemüse

* * *

Pfirsich Melba

Menu 6

CHF 57.50

Kresseschaumsüppchen mit Rahmhaube

* * *

Kalbsschnitzel (Schweiz)
an leichter Champignonrahmsauce

Reis und Gemüsebouquet

* * *

Luftiges Orangenmousse mit frischen Früchten

Menu 7

CHF 49.50

Tomaten- und Mozzarella-Salat

* * *

Schweinsaltimbocca (Schweiz)
an Marsalasauce

Pilzrisotto und Tagesgemüse

* * *

Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeersauce

Menu mit Kalbfleisch (Schweiz):

Aufschlag CHF 7.00 pro Person

Menu 8

CHF 62.50

Pilzrahmsuppe mit Rohschinken chips (Schweiz)

* * *

Saftiges Rindsentrecôte (Schweiz) vom Grill
mit Kräuterbutter

Kroketten und Gemüsebouquet

* * *

Sorbet-Symphonie mit frischen Früchten

Zusammengestellte Menus

Menu 9

CHF 58.50

Buntes Salatbouquet mit sautierten Pilzen

* * *

Gebratenes Lammentrecôte (Neuseeland)
an kräftigem Kräuterjus

Kartoffelgratin und Saisongemüse

* * *

Hausgemachtes Caramelköppli

Menu 10

CHF 48.50

Knackiger saisonaler Blattsalat

* * *

Pochiertes Forellenfilet auf Blattspinat
an Champagnersauce

garniert mit Ketakaviar und Wildreismix

* * *

Vanilleglace mit Waldbeeren und Rahm

Menu 11

CHF 51.50

Kresseschaumsüppchen mit Rahmhaube

* * *

Pochiertes Zanderfilet auf feinem Lauchgemüse

Safransauce und schwarze Nudeln

* * *

Mango-Bayrischcrème

Menu 12

CHF 89.50

Entenbruststreifen (Frankreich) mit Honig
und Sesam gebraten

garniert mit buntem Blattsalat

* * *

Broccolischaumsüppchen mit
roten Peperoni und Schmelzkäse

* * *

Das Beste vom Fleisch –

Les trois filets (Schweiz)

mit schaumiger Sauce Béarnaise und kräftiger Madeirasauce

Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

* * *

Duo von luftigem Orangenmousse
und dunklem Schokoladenmousse

Alle Preise inklusive 8% MwSt.

Version 1.2011

Buffet-Vorschläge (ab 20 Personen möglich)

Buure-Buffer

Bündner Gerstensuppe
Salami, Schinken, Rohschinken, Rohspeck (Schweiz)
Hauspastete mit Cumberlandsauce
Verschiedene Garnituren
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
Italienische und französische Salatsauce

* * *

Saftiger Kalbsbraten (Schweiz) an Kräuterjus
Pouletbrust (Frankreich) an Pilzrahmsauce
Bratwurst (Schweiz) am Meter mit Zwiebelsauce
Butternudeln, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

* * *

Gebrannte Crème, Meringues, frischer Fruchtsalat, Cake,
Duo von hellem und dunklem Schokoladenmousse
Schlagrahm

Preis pro Person

CHF 59.50

Sternen-Buffer

Bündnerplatte (Schweiz), gefüllte Lachsröllchen,
Crevettencocktail, Tomaten- und Mozzarella-Salat,
gefüllte Eier, Hauspastete mit Cumberlandsauce
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
Italienische und französische Salatsauce

* * *

Zartes Roastbeef (Schweiz) nach Englischer Art
mit schaumiger Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

* * *

Frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, Waldbeercrème,
Duo von hellem und dunklem Schokoladenmousse
Schlagrahm und Friandises

Preis pro Person

CHF 75.50

Buffet-Vorschläge (ab 20 Personen möglich)

Italienisches Buffet

Rohschinken, Pancetta,
Coppa (Schweiz) und Antipasti
Ruccolasalat mit Parmesan
Marinierte Crevetten
Minestrone mit Pesto

* * *

Spaghetti Carbonara, Penne all'arrabbiata,
Farfalle al Pesto
Saltimbocca (Schweiz) an Marsalasaucе,
Safranrisotto und Gemüseauswahl

* * *

Tirami-sù, Cassata, hausgemachtes Panna Cotta,
Käseplatte und Nussbrot

Preis pro Person

CHF 62.50

Schweizer Buffet

Karottensalat, Randensalat, Maissalat,
Gurkensalat mit Joghurt
Hauspastete mit Cumberlandsauce
Verschiedene Blattsalate
Italienische und französische Salatsauce

* * *

Saftiger Rindsschmorbraten (Schweiz) mit Kartoffelstock
Feines Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an Champignonsauce, Butterrösti
Grosse Gemüseauswahl

* * *

Gebrannte Crème, Frischer Fruchtsalat, Bündner Nusstorte,
Meringues mit Schlagrahm, Apfelkuchlein mit Vanillesauce

Preis pro Person

CHF 64.50

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 8% MwSt.

Checkliste zur Durchführung Ihrer Veranstaltung



LANDGASTHOF
SEMINARHOTEL

Sternen Muri b/Bern AG

Thunstrasse 80
CH-3074 Muri/BE
Tel. +41 (031) 950 71 11
Fax +41 (031) 950 71 00

Veranstaltung _____

Datum _____

Zeit _____

Personenzahl _____

- Apéro** _____
- Deko/Kerzen** _____
- Einladungen** _____
- Garderobe** _____
- Getränke** _____
- Menuauswahl** _____
- Menukarten** _____
- Musik** _____
- Tischkarten** _____
- Tischplan** _____
- Übernachtung** _____
- Unterhaltung** _____
- Verlängerung** _____

