



Apéro und Menuvorschläge für Bankette

**Man muss die Feste feiern,
wie sie fallen!**

Mit uns können Sie täglich rechnen.
Von A-Z organisieren wir Ihren Anlass
zu Hause, bei uns im Restaurant
oder sogar im Hangar.

Für alle Sinne haben wir das
richtige Rezept.

Sie heben ab, wir bleiben am Boden.

airport**restaurants** 
grenchen

Die Menuvorschläge sind gültig ab 10 Personen,
ansonsten empfehlen wir Ihnen à la carte zu essen.



airport**hotel**grenchen
Familien Traub
Flughafenstrasse 123
CH - 2540 Grenchen

Tel. +41 (0)32 654 70 70
reception@airporthotel.ch
www.airporthotel.ch
find us on facebook

Kulinarische Höhenflüge auf dem Flughafen Grenchen

Geschätzte Gäste

- ☐ Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen. Sie gelten **ab 10 Personen**. Unter 10 Personen bedienen wir Sie gerne aus unserer "à la carte" - Speisekarte.
- ☐ Wir bitten, Sie für Ihren Anlass ein Menu auszuwählen, allenfalls noch eine vegetarische Variante.
- ☐ Menu Änderungen können selbstverständlich - in Absprache mit uns - vorgenommen werden. Das Menu kann auch aus unserer Speisekarte-Saisonkarte zusammengestellt werden.
- ☐ Kinder bis zum 12. Lebensjahr konsumieren meist kein ganzes Menu. Bestellen Sie für zwei Kinder ein Menu oder für Kleinkinder ein zusätzliches Gedeck. Kindersitze vorhanden!
- ☐ Zu unseren Speisen empfehlen wir Ihnen einen unserer auserlesenen Weine. Bitte fragen Sie nach der Weinkarte.
- ☐ Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Banketts garantieren zu können, bitten wir Sie, uns das Menu Ihrer Wahl mindestens eine Woche vor dem Anlass bekannt zu geben.
- ☐ Kerzen und eine einfache Tischdekoration sind in unseren Preisen inbegriffen. Gerne dekorieren wir die Tische Ihrem Wunsch und Anlass entsprechend. Wir verrechnen Ihnen die Selbstkosten.
- ☐ Für musikalische Unterhaltung in den verschiedensten Stilarten können wir Ihnen entsprechende Kontaktadressen und Telefonnummern bekannt geben. Über die Preise unterhalten Sie sich am besten mit den jeweiligen Entertainern.
- ☐ Für Ihre auswärtigen Gäste stehen bei frühzeitiger Reservation 42 modern ausgestattete Zimmer zur Verfügung.
- ☐ Für Verlängerungen besorgen wir Ihnen gerne die nötigen Bewilligungen. Bei Verlängerung eines Anlasses nach 00.30 Uhr verrechnen wir die Gebühren der Handels- und Gewerbebehörde Solothurn.
- ☐ Melden Sie bitte 24 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl. Diese Zahl ist für Ihre Rechnung verbindlich.
- ☐ Für Reservationen, welche kurzfristig annulliert werden, sind wir gezwungen, einen eventuellen Verdienstausfall zu verrechnen.
- ☐ **Alle Preise verstehen sich pro Person und in CHF inkl. 7,7% MwSt/01/18**

Apéro

Salziges (Kartoffelchips, Erdnüsse)	pro Person	CHF	2.50
Cocktailbrötli (1/2 Toast) mit Salami, Schinken, Thunfisch und Käse	pro 1 Stück	CHF	3.50
Cocktailbrötli (1/2 Toast) mit Rauchlachs und Tartar	pro 1 Stück	CHF	4.00
Amuse Bouches (1/4 Toast) mit Salami, Schinken, Thunfisch und Käse	pro 1 Stück	CHF	2.00
Amuse Bouches (1/4 Toast) mit Rauchlachs und Tartar	pro 1 Stück	CHF	2.50
Partybrot gefüllt mit Schinken, Salami und Käse (8 - 10 Personen)	pro Stück	CHF	75.00
Partybrot gefüllt mit Rauchlachs und Thunfisch (8 - 10 Personen)	pro Stück	CHF	85.00
Antipasti-Auswahl (Gemüse)	pro Person	CHF	8.00
Antipasti-Auswahl (Fleisch, Käse und Gemüse)	pro Person	CHF	9.50
Apérospiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella	pro Stück	CHF	2.50
Gebackene Champignons mit Cocktail-Dip	pro Stück	CHF	0.80
Fleischbällchen mit 2 versch. Dipsaucen	pro Stück	CHF	1.20
Chickenspiessli mit Terijakisauce	pro Stück	CHF	2.00
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse oder Fleisch mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	1.50
Panierte Black-Tiger-Shrimps mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	2.00
Speckpflaumen	pro Stück	CHF	1.00
Verschiedene Apérogebäcke (Mini Käseküchli, Mini Pizza, Mini Lauchküchli)	3 Stück	CHF	4.50
Blätterteiggebäck ca. 30g	pro Person	CHF	3.00

Apéro Buffet 1

CHF 21.50

- Feine Baguettes belegt mit Rauchschinken und Lachs
- Bami Goreng aus dem Wok frisch zubereitet
- Fleischbällchen mit Dip-Sauce
- Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dip-Saucen

Apéro Buffet 2

CHF 19.50

- Verschiedene Antipasti
- Rohschinken mit feinen Melonen
- Parmesankäse frisch aus dem Leib gebrochen
- Focacciabrot mit Olivenöl und Kräutern

Apéro Buffet 3

CHF 21.50

- Buurehamme mit Senf
- Verschiedene Käsesorten auf Platten portioniert angerichtet
- Grosser Früchtekorb
- Butterzopf und Speckzopf

Apéro Buffet 4

CHF 25.50

- Hausgemachte Pizza
- Spiessli mit Tomaten und Mozzarella
- Mini Frühlingsrolle (Vegi) mit Chili Dip
- Pouletbrustfilet Curry Salat im Gourmetlöffel

Salate

Grüner Salat	CHF 8.00
Gemischter Salat	CHF 10.50
Nüsslersalat mit Ei oder Speck und Crôutons (Saisonal)	CHF 12.50
Saisonsalat mit Cherrytomaten und Mozzarella Perlen	CHF 11.50
Salatbuffet, ca. 6 Sorten, 2 verschiedene Salatsaucen	CHF 12.00
Ceasar Salat mit Crôutons und Parmesan	CHF 11.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit Landrauchschenken	CHF 13.50
Forellenmousse mit Toast und Butter	CHF 13.50
Gravedlachs mit Röstitaler und Oijonsauce	CHF 16.50

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Gemüsestreifen oder Ei)	CHF 6.50
Tomaten Cremesuppe mit Rahmhaube	CHF 7.00
Solothurner Wysüpli	CHF 7.50
Seeländer Karottensuppe mit Rahmhaube	CHF 7.00

Warme Vorspeisen

Zarte Ravioli mit Fleischfüllung auf Tomatenconcassé	CHF 14.50
Eglifilet "Müllerinnen Art" mit Salzkartoffeln	CHF 16.50

Menu Vorschläge

Menu 1 CHF 40.00

Grüner Salat

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
serviert mit Butternudeln
und Früchtegarnitur

Coupe Dänemark

Menu 2 CHF 39.50

Gemischter Salat

Poulet Geschnetzeltes an Currysauce
serviert mit Basmatireis
und Früchtegarnitur

Caramelchöpfli mit Rahm

Menu 3 CHF 49.50

Solothurner Wysüpli

Solothurner Suure Mocke vom Rind
serviert mit Kartoffelstock
und Gemüseauswahl vom Markt

Gebrannte Crème mit Meringue und Rahm

Menu 4 CHF 40.00

Gemischter Salat

Schweinsbraten mit feiner Kruste
und Bratenjus
serviert mit Kartoffelgratin
und sautiertes Mischgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace

Menu 5 CHF 42.00

Tomaten Cremesuppe mit Rahmhaube

Schweinssteak mit Kräuterbutter
serviert mit Pommes Frites
und Gemüseauswahl vom Markt

Coupe Bananita

Menu 6 CHF 43.00

Blattsalate mit Cherrytomaten
und Mozzarella

Kalbsrahmragôut „Wiener-Art“
serviert mit hausgemachten Spätzle

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu 7 **CHF 40.00**

Blattsalate mit Apfelstreifen
und gerösteten Kernen

Schweinsschnitzel "Jäger Art"
Paniertes Schnitzel mit Champignonsauce

Serviert mit Pommes Frites

Vanilleglace mit heissen Beeren

Menu 8 **CHF 48.50**

Blattsalate mit getrockneten Tomaten,
Parmesanspähen

an Oliven- Balsamicodressing

Schweinsfilet im Teig auf Jus
serviert mit Kartoffelgratin
und Gemüseauswahl vom Markt

Tirami Su

Menu 9 **CHF 48.50**

Blattsalat "Mimosa"

Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art"
serviert mit Butterrösti

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Menu 10 **CHF 67.50**

Solothurner Wysüpli

Saisonaler Blattsalat mit Gravedlachs
an Senfdressing

Entrecôte „Maison“ mit Airportsauce
serviert mit Pommes Frites

und Gemüseauswahl vom Markt

Weisses und braunes Schokoladenmousse
Auf Waldbeerenmark

Menu 11 **CHF 69.00**

Saisonsalat mit gebratenen
Rohschinkenstreifen und Cherrytomaten

Ravioli mit Salbeibutter

Roastbeef gebraten an Bearnaisesauce
serviert mit Rösti Krokette
und Gemüseauswahl vom Markt

Dessertvariation mit verschiedenen Shots

Menu 12 **CHF 39.50**

Gemischter Salat

Pouletbrustfiletpiccata „Milanese“

Serviert mit Tomate spaghetti

Coupe Bella Italia

Menu 13 **CHF 56.50**

Gemischter Salat

Kalbs-Cordon Bleu mit Zitronengarnitur
serviert mit Pommes Frites
und Gemüseauswahl vom Markt

Birne Helene

Menu 14 **CHF 51.00**

Solothurner Wysüpli

Gebratenes Lammmentrecôte auf
Provenzalischer Sauce
serviert mit Kartoffelgratin "Dauphinoise"
und Bohnenbündel

Caramel Köpfl

Menu 15 **CHF 40.00**

Gemischter Salat

Schweinssteak "Walliser Art"
serviert mit Pommes Frites
und sautiertes Mischgemüse

Eingelegte Aprikosen mit Vanilleglace
und Apricotine

Menu 16 **CHF 48.50**

Saisonsalat an Senfdressing
mit marinierten Gravedlachsstreifen

Kalbsschulterbraten glasiert mit Pilzsauce
serviert mit Hausmachernudeln
und Gemüseauswahl vom Markt

Eingelegte Dörripflaumen in Vieille Prune
mit Zimtglace

Menu 17 **CHF 64.00**

Solothurner Wysüpli

Kalbssteak an sämiger Morchel Sauce
serviert mit Hausmachernudeln
oder Pommes Frites
und Gemüseauswahl vom Markt

Eis-Cappuccino mit Kirsch parfümiert

Menu 18 **CHF 75.00**

Blattsalat mit Parmesanspännen und
Cherrytomaten

Drei Filets nach Art des Chefs

Gang 1

Rindsfilet mit Bearnaisesauce
Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce

Gang 2

Kalbsfilet mit Morchel Sauce
Serviert mit Butternudeln, Pommes Frites,
Rösti Krokette
und Gemüseauswahl vom Markt

Dessertkarussell "Airport"

Italienisches Buffet

CHF 59.00

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Gegrilltes Gemüse Antipasti (Zucchini, Artischocken, Auberginen, Peperoni und Pilze) mariniert mit Kräuter und Olivenöl
- Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikum
- Foccaccia (Fladenbrot mit Rosmarin, Meeressalz und Olivenöl)
- Parmesanmöckli
- Vitello Tonato (Kalbsfleischscheiben an Thunfischsauce)
- Meeresfrüchtesalat
- Gemischte Blattsalate
- Weissbrot

Hauptspeisen

- Rindsschmorbraten (a la Barolo)
- Piccata Milanaise vom Pouletbrustfilet
- Spaghetti
- Kräuter Risotto
- Rotweinsauce
- Tomatensauce
- Parmesan

Dessert

- Panna Cotta auf Himbeermark
- Tiramisu
- Sorbet Variation (Zwetschgen, Aprikosen, Limonen)
- Zitronentorte
- Fruchtsalat
- Schlagrahm

Klassisches Buffet

CHF 68.00

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum
- Gefüllte Eier
- Hauspastete mit Sauce Cumberland
- Gefüllte Äpfel mit Waldorfsalat
- Melonenschiffchen mit Rohschinken

Hauptspeisen

- Kalbsschulterbraten mit Pilzsauce
- Roastbeef "Englische Art" mit Sauce Bearnaise
- Kartoffelgratin
- Butternudeln
- Glacierte Karotten
- Broccoli mit Mandelbutter

Dessert

- Fruchtsalat
- Weisses und braunes Mousse au Chocolate
- Früchtekuchen
- Gebrannte Crème
- Zitronensorbet

Grill Buffet

CHF 59.50

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Grosses Salatbuffet
(Karotten-, Gurken-, Tomaten-, Sellerie-, Rinden-,Mais-, Kabis- und Blattsalat)
mit French- und Italiendressing
- Gehackte Zwiebel, Crôutons, Körnermischung und Schnittlauch
- Brotkorb und Butter

Hauptspeisen

- Grillierte Pouletbrustfilet
- Gemischte Fleischspiesse (Schwein, Kalb und Rind)
- Marinierte Rindsplätzli
- Bratwurst vom Grill am Stück
- Baked Potato mit Kräutersauerrahm
- Ratatouille
- Senf
- BBQ-Sauce, Knoblauchsauce, Sweet Chili Sauce und Currysauce

Dessert

- Fruchtsalat
- Sorbe Variation (3 Sorten)
- Gebrannte Caramelcrème mit Rahm
- Crèmeschnitten am Meter
- Caipiriniacrème

Airport Buffet

CHF 80.00

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Shotglas mit Crevettencocktail, Vitello Tonato und Forellenmousse
- 4 verschiedene saisonale Salatsorten mit French- und Italiendressing
- Kalte Platten mit verschiedenem Fleisch
- Solothurner Wysüpli

Hauptspeisen

- Mediterran gefüllter Kalbsschulterbraten mit Marsalajus
- Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pfeffersauce
- Kartoffelgratin
- Spinatspätzli
- Risotto mit Parmesan
- Ratatouille Gemüse
- Blumenkohl "Mimosa"
- Sautierte Bohnen

Desert

- Fruchtsalat
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Verschiedene Sorbet im Shotglas
- Mousse au Chocolat im Shotglas
- Rahmschnitten mit Kirsch
- Fruchtkorb
- Käseplatte mit 3 Sorten und verschiedenen Beilagen
- Nuss Brot

Einfache Tellergerichte

Heisser Kassler an Jus mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	CHF 24.50
Kalter Fleischteller mit Aufschnitt, Käse, Fleischkäse, kaltem Braten, Rauchfleisch und verschiedenen Garnituren, Brot	CHF 24.50
1 Pastetli gefüllt, Pommes-Frites, Erbsen und Karotten	CHF 23.50
Poulet Geschnetzeltes mit Curry, Trockenreis und Früchtegarnitur	CHF 23.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Rahmpfirsich	CHF 23.50
Pouletbrustfilet Tandori auf Redcurrysauce mit Basmatireis	CHF 24.50
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes Frites	CHF 27.00
Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti oder Butternudeln	CHF 22.50
Rindgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Butterreis	CHF 26.50
Spaghetti Airport oder Bolognese	CHF 17.00

Vegetarische Hauptgänge

Selleriepiccata auf Tomaten Risotto	CHF 19.50
Chinesisches Gemüse süss-sauer mit Basmatireis	CHF 18.50
Grosser Gemüseteller mit Spiegelei	CHF 24.50
Früchtecurry im Reising	CHF 19.50

Weinkarte

CHAMPAGNER | PROSECCO

Champagner Moët & Chandon Impérial Brut	75cl	85.00
Champagner Moët & Chandon Impérial Brut rosé	75cl	115.00
Prosecco D.O.C. extra dry	75cl	39.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Bielерsee	Chasselas, Bielersee vom Stägli	AOC	75cl	45.00
	Sauvignon blanc, Feitknecht Twann		75cl	44.00
Waadt	Villette "Robin des Vignes"		75cl	46.00
	Yvorne "Clos du Rocher", Grand Cru		75cl	49.00
Wallis	Petite Arvine du Valais	AOC	75cl	48.00
Tessin	Bianco di uve Merlot del Ticino "Contrada"	DOC	75cl	47.00

AUSTRIA

	Sauvignon Blanc, Skoff Original, Spielfeder		75cl	44.00
ROSE				
Neuenburger	Oeil de Perdrix-Château d'Auvernier Rosé		75cl	45.00

ROTWEINE

SCHWEIZ

Bielерsee	Pinot-Noir, Bielersee		75cl	48.00
	Klötzli "La cuvée unique"		75cl	56.00
	Krebs Pinot Noir, Alte Rebe, Bielersee	AOC	75cl	56.00
Erlach Schlosskeller	Syrah, Giauque Beat		50cl	28.00
Waadt	Pinot-Noir Monseigneur "Aigle"		75cl	48.00
Tessin	Merlot del Ticino "Baiocco"		75cl	48.00
Bündner Herrschaft	Malanser Pinot-Noir Reserve		75cl	48.00
Wallis	Dôle "Chevaliers"	AOC	75cl	48.00
	Pinot-Noir de Salquenen "Chevaliers"	AOC	75cl	48.00
	Sherpa, Humagne Rouge, Pinot Noir	AOC	75cl	50.00
	Syrah, Réserve des administrateurs	AOC	75cl	51.00

AUSTRIA

Burgenland	Zweigelt Reserve, Sepp Moser		75cl	48.00
------------	------------------------------	--	------	-------

FRANKREICH

Saint-Émilion	Château Cheval Noir "Cuvée le Fer"	AOC	75cl	65.00
Burgund	Pommard, Henri de Villamont		75cl	69.00
	Aloxe Corton, Henri de Villamont		75cl	75.00
	Gevrey Chambertin, Henri de Villamont		75cl	85.00

ITALIEN	Amarone della Valpolicella, "Gamba"	DOC	75cl	72.00
	Trasgaia-Cabernet Sangiovese "Villa Trasqua"	DOCG	75cl	58.00
	Primitivo di Manduria "Sessantanni"	DOC	75cl	62.00
	Brunello di Montalcino "Castello Banfi"	DOCG	75cl	96.00
	Ripasso Valpolicella le Marognole, Classico Superore	DOC	75cl	49.50
	Ca'Miranda di Gaja, Rosso di Toscana	IGT	75cl	90.00
	Sassicaia Bolgheri, Tenuta San Guido	DOC	75cl	235.00
	Tiganello Toscana, Marchesi Antinori Tiagnello	DOC	75cl	125.00
MAGNUM FLASCHE	Gergenti Nero d'Avola & Sangiovese	IGT	150cl	110.00
SPANIEN	Rioja-Doc a Dminio de Ugarte Reserva	DOC	75cl	54.00
	Rioja Baron de Ley, Reserva	DOC	75cl	49.00
	Priorat Doc a Lo Mon Bodegas Trossos	DOC	75cl	67.00
	Ribera del Duero , Do Conde de Siruela Crianza		75cl	51.00
	Ribera del Duero, Admiraciòn Selectiòn Especial	DOC	75cl	69.00
	Cigales D.O. tinto "Museum Real" Rserva		75cl	48.00
	Clio Jumilla Spain	DOC	75cl	85.00
USA	Cabernet Sauvignon, Hess Select, Napa Valley		75cl	52.00
	Caymus Vine Yards, Napa Valley		75cl	120.00

TOP 50

WEISSWEINE	Mont-sur-Rolle		50cl	21.00
	Yvorne Vieux Collège		50cl	24.00
	Chasselas, Bielersee vom Stägli	AOC	50cl	22.00
	Villette "Robin des Vignes"		50cl	25.00
	Epesses		50cl	23.00
ROSÉ	Oeil de Perdrix, Bielersee vom Stägli		50cl	24.00
ROTWEIN	Yvorne Vigneronne, Chablais		50cl	26.00
	Dôle		50cl	23.00
	Pinot Noir, Bielersee vom Stägeli	AOC	50cl	24.00
	Montepulciano d'Abruzzo		50cl	22.00
	Fleurie		50cl	23.00

SOFTDRINKS

Mineralwasser mit Co2/ohne Co2		80cl	8.50
Orangensaft		1L	16.00
Kaffee/Espresso			4.30
Tee diverse Sorten			4.20

BIER

Carlsberg klein "Herrgöttli"		25cl	3.90
Carlsberg gross "Stange"		40cl	4.80
Feldschlösschen Premium		27.5cl	4.70

Alle weiteren Getränke befinden sich in unserer Getränkekarte.



Ihren Anlass

Möchten Sie Ihr Fest inmitten aviatischer und natürlicher Umgebung feiern?

Brauchen Sie ein zentral gelegenes Hotel und/oder Restaurant für Ihren Business Anlass mit internationalen Kunden?

Wir sind für alle Fälle gerüstet!

Unser Angebot reicht von Apéros über Hochzeitsbankette bis zu Firmenessen und Seminarmöglichkeiten.

Egal an welchem Wochentag Sie Ihren Anlass planen, wir sind für Sie da und gestalten alles nach Ihren Wünschen.

Catering

Planen Sie einen speziellen Event ausser Haus? Kein Problem! Unser Catering Service verwöhnt Sie kulinarisch auch ausserhalb unseres Betriebes, zum Beispiel im Hangar oder bei Ihnen. Genau das Richtige für Aviatik-Fans!

Bankette

Für spezielle Anlässe mit vielen Gästen, wie zum Beispiel Hochzeiten, Abschiede, Jubiläen oder Firmenessen, empfehlen wir Ihnen ein Bankett. Lassen Sie sich von uns beraten!

Menuvorschläge

Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass - stellen Sie sich Ihr Wunschmenu zusammen.



airport**hotel**grenchen
Familien Traub
Flughafenstrasse 123
CH-2540 Grenchen

Tel. +41 (0)32 654 70 70
Fax +41 (0)32 654 70 80
reception@airport**hotel**.ch
www.airport**hotel**.ch