APÉRO UND MENUVORSCHLÄGE FÜR IHR BANKETT

airportrestaurants grenchen

Sie heben ab, wir bleiben am Boden!

Von A-Z organisieren wir Ihren Anlass nach Ihren Wünschen und Ihren Ideen bei uns im Restaurant. Aviatisches Feeling garantiert.

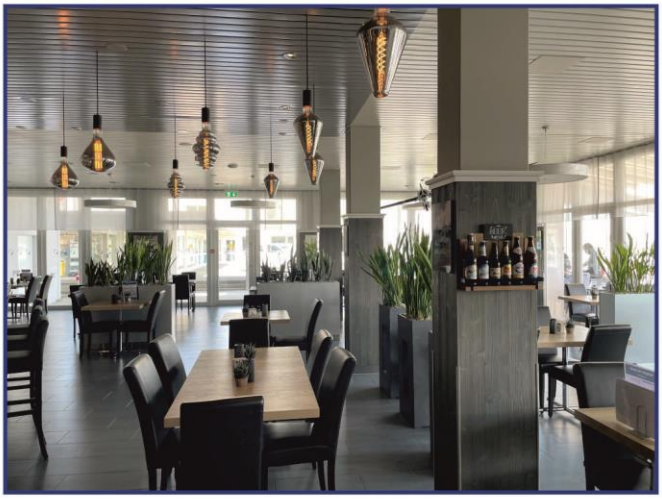
Lassen Sie sich von unserer vielfältigen Auswahl überraschen und inspirieren. Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Firmenfeier, bei uns finden Sie garantiert das richtige Angebot.

Für alle Sinne haben wir das richtige Rezept.

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

WELCOME ON BOARD! AIRPORTHOTEL GRENCHEN

Familie Traub | Flughafenstrasse 123 | 2540 Grenchen | 032 654 70 70 | reception@airporthotel.ch



Kulinarische Höhenflüge auf dem Flughafen Grenchen

Geschätzte Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menu Vorschlägen. 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 zusammenzustellen, allenfalls noch eine vegetarische Variante.

Das Menu kann auch aus unseren aktuellen Speiskarten und Saisonkarten zusammengestellt werden.

Kinder bis zum 12. Lebensjahr konsumieren meist kein ganzes Menu. Deshalb haben wir eine kleine Auswahl an Kindermenu.

Zu unseren Speisen empfehlen wir Ihnen einen unserer auserlesenen Weine, verlangen Sie dazu unsere Weinkarte.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Banketts garantieren zu können, bitten wir Sie, uns das Menu Ihrer Wahl mindestens zwei Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben.

Eine einfache Tischdekoration ist in unseren Preisen inbegriffen, gerne zeigen wir Ihnen die aktuelle Dekoration.

Möchten Sie eine andere Dekoration, dann empfehlen wir Ihnen das Blumengeschäft Strub in Grenchen. Die Kosten werden direkt mit Ihnen verrechnet.

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 41 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 Gewerbepolizei Solothurn.

Melden Sie bitte 72 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. 8,1% MwSt./04/25

Apéro

Salziges (Kartoffelchips, Erdnüsse)	pro Person	3.50
Cocktailbrötli (1/2 Toast) Salami | Schinken | Thunfisch | Käse	pro 1 Stück	4.00
Cocktailbrötli (1/2 Toast) Rauchlachs | Tartar	pro 1 Stück	4.50
Amuse Bouches (1/4 Toast) Salami | Schinken | Thunfisch | Käse	pro 1 Stück	2.60
Amuse Bouches (1/4 Toast) Rauchlachs | Tartar	pro 1 Stück	3.00
Antipasti-Auswahl (Gemüse)	pro Person	8.00
Apérospiessli | Cherrytomaten | Mozzarella	pro Stück	2.80
Fleischbällchen | zwei verschiedene Dipsaucen	pro Stück	2.00
Mini-Frühlingsrollen | Gemüse oder Fleisch | Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	1.50
Verschiedene Apérogebäcke (Mini Käseküchli | Mini Pizza | Mini Lauchküchli)	3 Stück	7.80

Apéro Buffet 1 — 24.50

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

Apéro Buffet 2 — 21.50

Verschiedene Antipasti (Peperoni, Oliven, Zucchetti, Auberginen)
Rohschinken | feine Melonen
Parmesankäse frisch aus dem Leib gebrochen
Fociacciabrot | Olivenöl und Kräutern

Apéro Buffet 3 — 23.50

Buurehamme mit Senf, kalt aufgeschnitten
Verschiedene Käsesorten auf Platten portioniert angerichtet
Grosser Früchtekorb
Butterzopf | Speckzopf

Apéro Buffet 4 — 25.50

Verschiedene Pizzenstücke (hausgemacht)
Spiessli | Tomaten | Mozzarella
Mini Frühlingsrolle (Vegi) mit Chili-Dip-Sauce
Pouletbrustfilet Curry Salat im Gourmetlöffel

Salate

1.1.	Grüner Salat	8.50
1.2.	Gemischter Salat	11.50
1.3.	Nüsslersalat | Ei | Speck | Crôutons (saisonal)	12.50
1.4.	Saisonsalat | Cherrytomaten | Mozzarella Perlen	12.50
1.5.	Salatbuffet | ca. 6 Sorten | 2 verschiedene Salatsaucen	16.50
1.6.	Caesar Salat | Crôutons | Parmesan	12.50
1.7.	Blattsalate | Apfelstreifen | gerösteten Kernen	11.50
1.8.	Blattsalate | getrockneten Tomaten | Parmesanspähnen | Oliven-Balsamico Dressing	12.00
1.9.	Saisonsalat | gebratenen Rohschinkenstreifen | Cherrytomaten	13.00
1.10.	Saisonsalat | Senfdressing | Streifen vom Gravedlachs	13.00

Kalte Vorspeisen

2.1.	Melone | Landrauchschinken	15.50
2.2.	Forellentatare | Toast | Butter	18.00
2.3.	Gravedlachs | Röstitaler | Dijonsauce	16.50

Suppen

3.1.	Kraftbrühe mit Einlage (Flädli | Gemüsestreifen)	9.50
3.2.	Tomatencrèmesuppe | Rahmhaube	9.50
3.3.	Solothurner Wysüppli	9.50
3.4.	Seeländer Karottensuppe | Rahmhaube	9.50

Warme Vorspeisen

4.1.	Dünne Ravioli mit Fleischfüllung auf Tomatenconcassé	14.50
4.2.	Eglifilet “Müllerinnen Art“ | Salzkartoffeln	19.50

Hauptgänge

5.1.	Schweinsrahmschnitzel | Champignons | Früchtegarnitur	27.50
5.2.	Pouletgeschnetzeltes | Currysauce | Früchtegarnitur	29.50
5.3.	Solothurner Suure Mocke vom Rind | Gemüseauswahl vom Markt	34.50
5.4.	Schweinshalsbraten mit feiner Kruste | Bratenjus | sautiertes Mischgemüse	28.50
5.5.	Schweinssteak | Kräuterbutter | Gemüseauswahl vom Markt	31.00
5.6.	Kalbsrahmragôut “Wiener-Art“	34.00
5.7.	Schweinsschnitzel “Jäger Art“ | Paniertes Schnitzel | Champignonsauce	29.00
5.8.	Schweinsfilet im Teig auf Jus | Gemüseauswahl vom Markt	40.50
5.9.	Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art“	41.00
5.10.	Rinds-Entrecôte “ Maison“ | Airportsauce | Gemüseauswahl vom Markt	41.00
5.11.	Roastbeef gebraten | Bearnaisesauce | Gemüseauswahl vom Markt	42.00
5.12.	Pouletbrustfiletpiccata “ Milanese“ | Tomatensauce	29.50
5.13.	Kalbs-Cordon Bleu | Zitronengarnitur | Gemüseauswahl vom Markt	44.00
5.14.	Gebratenes Lammentrecôte | Provenzalischer Sauce | Bohnenbündel	38.00
5.15.	Schweinssteak “Walliser Art“ | sautiertes Mischgemüse	31.00
5.16.	Kalbsschulterbraten glasiert mit Pilzsauce | Gemüseauswahl vom Markt	34.00
5.17.	Kalbssteak | sämige Morchel Sauce | Gemüseauswahl vom Markt	58.00
5.18.	Drei Filets nach Art des Chefs | Gemüseauswahl vom Markt	61.00

Gang 1 Rindsfilet mit Bearnaisesauce | Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce

Gang 2 Kalbsfilet mit Morchel Sauce

5.19.	Heisser Kassler | Jus | Kartoffelsalat | Salatgarnitur	26.00
5.20.	1 Pastetli gefüllt | Erbsen | Karotten	23.50
5.21.	Rindsgeschnetzeltes “Stroganoff“	28.50
5.22.	Spaghetti Airport oder Bolognese	21.00

Beilagenauswahl

Pommes Frites | Butternudeln | Hausmachernudeln | Butterreis | Kartoffelstock

Butterrösti | Spaghetti

Kartoffelgratin (Aufpreis 5.--)

Hausgemachte Spätzli (Aufpreis 3.--)

Pro Gericht ist eine Beilage inklusive.

Dessert

6.1.	Coupe Dänemark | Rahm	10.00
6.2.	Caramelchöpfli | Rahm	11.00
6.3.	Gebrannte Crème | Meringue | Rahm	10.00
6.4.	Frischer Fruchtsalat | Vanille Glace | Rahm	12.00
6.5.	Coupe Bananita | Rahm	11.00
6.6.	Apfelstrudel | Vanillesauce | Rahm	13.50
6.7.	Vanilleglace mit heissen Beeren | Rahm	10.00
6.8.	Tirami Su | Rahm	12.50
6.9.	Apfelchüechli | Vanillesauce | Rahm	13.00
6.10.	Weisses und braunes Schokoladenmousse | Waldbeerenmark | Rahm	13.50
6.11.	Coupe Esterhazy | Walnuss und Vanilleglace | Eiercognac	11.00
6.12.	Eingelegte Dörrpflaumen in Vieille Prûne | Zimtglace | Rahm	13.00
6.13.	Eis-Cappuccino mit Kirsch parfümiert | Rahm	11.50

Saisonale Desserts

6.14.	Vermicelles | Rahm	10.00
6.15.	Coupe Nesselrode | Rahm	11.00
6.16.	Coupe Romanoff | Rahm	11.00
6.17.	Erdbeertörtli | Rahm	10.00

Buffet ab 20 Personen

Italienisches Buffet 65.00

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse Antipasti (Zucchini | Artischocken | Auberginen| Peperoni | Pilze)
mariniert mit Kräutern und Olivenöl
Tomaten- Mozzarellasalat | Basilikum
Foccaccia (Fladenbrot | Rosmarin | Meeressalz | Olivenöl)
Parmesanmöckli
Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben an Thunfischsauce)
Crevetten Salat
Gemischte Blattsalate
Weissbrot

Hauptspeisen

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

Dessert

Panna Cotta auf Himbeermark
Tirami Su
Sorbet Variation (Zwetschgen, Aprikosen, Limonen)
Zitronentorte
Fruchtsalat
Schlagrahm

Klassisches Buffet 71.00

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

Kalbsschulterbraten | Pilzsauce
Roastbeef “Englische Art“ | Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Butternudeln
Glacierte Karotten
Broccoli mit Mandelbutter

Dessert

Fruchtsalat
Weisses und braunes Mousse au Chocolat
Früchtekuchen
Gebrannte Crème
Zitronensorbet

Grill Buffet 65.00

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Grosses Salatbuffet

Karotten- | Gurken- | Tomaten- | Sellerie- | Randen- | Mais- | Kabis- | Blattsalat

French- | Italiendressing

Gehackte Zwiebel | Crôutons | Körnermischung | Schnittlauch

Brotkorb und Butter

Hauptspeisen

Grillierte Pouletbrustfilet

Gemischte Fleischspiesse (Schwein | Kalb | Rind)

Marinierte Rindsplätzli

Verschiedene Bratwurstschnecken

Baked Potato | Kräutersauerrahm

Ratatouille

Senf

BBQ-Sauce | Knoblauchsauce | Sweet Chili Sauce | Currysauce

Dessert

Fruchtsalat

Sorbet Variation (3 Sorten)

Gebrannte Caramelcrème | Rahm

Crèmeschnitte am Meter

Caipiriniacrème

Airport Buffet 85.00

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Shotglas | Crevetten Cocktail | Vitello Tonnato | Forellen-Mousse
4 verschiedene saisonale Salatsorten | French- und Italiendressing
Kalte Platten mit verschiedenem Fleisch
Solothurner Wysüppli

Hauptspeisen

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Schweinsfilet am Stück gebraten | Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Spätzli
Risotto mit Parmesan
Ratatouille Gemüse
Blumenkohl “Mimosa“
Sautierte Bohnen

Dessert

Fruchtsalat
Panna Cotta | Himbeermark
Verschiedene Sorbet im Shotglas
Mousse au Chocolat im Shotglas
Crèmeschnitte am Stück
Fruchtkorb
Käseplatte | 3 Sorten | verschiedenen Beilagen
Nussbrot

IHREN ANLASS IM AIRPORTRESTAURANT

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.

airportrestaurants grenchen

CATERING

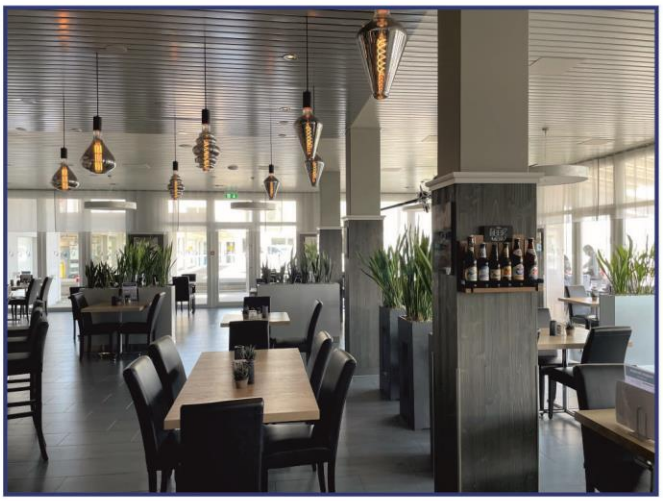
Planen Sie einen speziellen Event ausser Haus? Kein Problem! Unser Catering Service verwöhnt Sie kulinarisch auch ausserhalb unseres Betriebes, zum Beispiel im Hangar oder bei Ihnen zu Hause. Genau das Richtige für Aviatik-Fans!

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.

WELCOME ON BOARD! AIRPORTHOTEL GRENCHEN

Familie Traub | Flughafenstrasse 123 | 2540 Grenchen | 032 654 70 70 | reception@airporthotel.ch