

Bankette



DOMUS

Essen, Bar, Weine
Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug
Tel: +41 (0)41 711 61 62
Tel: +41 (0)41 711 61 62
domus@remimag.ch
www.restaurant-domus.ch

Inhaltsverzeichnis

Die Vorbereitung	Seite 3
Allgemeine Informationen, Konditionen	Seite 4
Der Apéritif	Seite 5
Weitere Ideen für den Apéritif	Seite 6
Die Menüwahl	Seite 7
Desserts	Seite 9
Zusammengestellte Menüs	Seite 10

Die Vorbereitung

Lieber Gast

Ob Apéritif oder Bankett, eine gute Planung ist unerlässlich:
Was wird gefeiert? Wer sind die Gäste? Wie geht es nach dem Auftakt weiter?

Wir helfen Ihnen gerne, diese und viele andere Fragen richtig zu beantworten, damit ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Drehbuch ausgearbeitet werden kann. Ihr Anlass soll für Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Mit den folgenden Vorschlägen möchten wir Sie «gluschtig» machen. Sollten Sie unter unseren Vorschlägen nichts Passendes finden, stellen wir Ihnen gerne ein auf Ihren Anlass zugeschnittenes Angebot zusammen.

Wir freuen uns Sie zu beraten und zu verwöhnen.

Doris Albisser
Geschäftsführerin

Speiseangebot

Das Speiseangebot wird aus marktfrischen Produkten zubereitet. Stellen Sie sich aus den Vorspeisen und Hauptgerichten ein Menü Ihrer Wahl zusammen.

Weinkarte...

Auf unsere Weinkarte sind wir stolz. Sie umfasst über 600 Spitzenweine und lässt kaum Wünsche offen. Bei mehr als zehn Personen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden.

Organisation

Wir freuen uns, Ihre Vorstellungen, Wünsche und Ideen kennen zu lernen. Die Organisation der Details können Sie, wenn Sie wollen, uns überlassen. Vom Bestuhlungsplan über den Menüdruck bis zur Tischdekoration erledigen wir alles gerne für Sie.

Räume

Restaurant für Anlässe bis 80 Personen

Preise

Alle nachfolgenden Preise verstehen sich pro Person (inkl. MwSt.).

Anfahrt

Es gibt verschiedene Parkmöglichkeiten rund ums Domus. Wenn Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln reisen, erreichen Sie uns bequem mit der Bahn und dem Bus.

Nach Mitternacht

Dauert Ihr Anlass länger als bis Mitternacht, verrechnen wir Ihnen einen Nachzuschlag von Fr. 20.– pro Arbeitsstunde jedes Mitarbeiters (Service, Office und Kader).

Anzahl Gäste

Die genaue Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Sie gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produktion und auch für die Rechnungsstellung. Eine Abweichung von bis zu 5% der uns gemeldeten Anzahl Personen liegt im Toleranzbereich.

Zahlungskonditionen

Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung (zahlbar innert 20 Tagen, netto). Als Anzahlung berechnen wir den Menüpreis (ohne Getränke) für die von Ihnen gemeldete Personenzahl. Die Anzahlung ist zahlbar bis drei Tage vor dem Anlass.

Der Apéritif

Ob Apéritif oder Bankett, eine gute Planung ist unerlässlich:
Was wird gefeiert? Wer sind die Gäste? Wie geht es nach dem Auftakt weiter?

Wir helfen Ihnen gerne, diese und viele andere Fragen richtig zu beantworten, damit ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Drehbuch ausgearbeitet werden kann. Ihr Anlass soll für Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Mit den folgenden Vorschlägen möchten wir Sie «gluschtig» machen. Auf dieser Seite finden Sie einfachere und aufwendigere «Packages» zum Festpreis. Auf Seite 3 sind warme und kalte Apéritif-Snacks zu Einzelpreisen aufgeführt.

Sollten Sie unter unseren Vorschlägen nichts Passendes finden, stellen wir Ihnen gerne ein auf Ihren Anlass zugeschnittenes Angebot zusammen.

«Mediterraneo»

Grissini mit Parmaschinken, Salami Nostrano, gebrochener Parmesan, verschiedene Oliven, Kapernäpfel, Cherry-Tomaten Caprese, Melonenkugeln mit Minze

Fr. 15.50

Domus Apéro

kalt:

Frischkäse-Tartelettes, Lachs- und Rindstartar, getrocknete Tomaten und verschiedene Oliven

warm:

Crevetten im Ingwersud, Kartoffelquiche, gebratene «Meatballs» an Barbecue-Sauce

Fr. 20.–

«World tour»

kalt:

«Green Shell»-Muscheln, verschiedene Sushi, Guacamole-Tartelettes

warm:

Satay-Spiesschen, frittierte «Wong ton», Frühlingsrollen «Sweet and sour»

Fr. 21.50

Lachsapéro

Norwegischer Rauchlachs mit frischen Baguettes und Meerrettichschaum
Rauchlachstatar-Tartelettes und Sauerrahmkartoffeln mit Lachsrogen

Fr. 24.50

«Partybrötli»

Butterbretzel mit Frischkäse, Canapé mit Ei, Vollkornbrötli mit Salami
Baguettes mit Bauernschinken und Pumpernickel mit Ei und Sprossen

Fr. 14.50

Latino

Taccos zum selber füllen:

mit Chili con carne, «Crème fraîche», Salate, Oliven, Zwiebeln und Käse

Fr. 16.50

Weitere Apéro-Ideen

kalt

Käsemousse-Tartelette		Fr. 2.20
gebrochener Parmesan	50g	Fr. 5.50
Crudités mit Dipp (Gemüsestangen)	50g	Fr. 4.50
Cherrytomate mit Mozzarella und Basilikum		Fr. 2.20
Grissini mit Parmaschinken umwickelt		Fr. 3.30
Tomaten-Bruschetta		Fr. 2.50
Crevette im Tomate-Knoblauchöl		Fr. 3.50

Amuse bouches:

Rohschinken		Fr. 3.80
Salami		Fr. 3.20
Käse		Fr. 3.20
Rauchlachs		Fr. 3.80

warm

frittierter Champignon mit Tartarsauce		Fr. 2.80
Knoblauchbrot		Fr. 4.–
Elsässer Käseküchlein		Fr. 4.–
«Hot Jalapenos»		Fr. 3.50
Spinatküchlein		Fr. 3.80
«Speck-Zwetschgen»		Fr. 2.50
«Pouletflügeli» mit süss-saurer Sauce		Fr. 3.50
Satay-Pouletspiesschen mit Erdnusssauce		Fr. 4.–
Meatballs mit Barbecuesauce		Fr. 3.–
Frühlingsrollen mit Gemüse und Poulet an Sweet & Sour-Sauce		Fr. 4.50
gemischtes Blätterteiggebäck (3 verschiedene)		Fr. 6.50

süss

Schokolade-Bananen		Fr. 2.80
Tartelettes mit Schokoladenmousse		Fr. 2.20
Friandises		Fr. 2.80
Donuts und Muffins		Fr. 3.20
Früchteplatte	pro person	Fr. 5.–
Mini-Berliner		Fr. 2.80

(Mit Ausnahme der Preise nach Gewicht verstehen sich die Preise pro Stück.)

Die Menüwahl

Haben Sie Änderungswünsche? Fehlt Ihre Lieblingssuppe?

Gerne unterbreiten wir Ihnen anlässlich eines gemeinsamen Gesprächs weitere Vorschläge.

Stellen Sie sich aus folgenden Vorschlägen das Menü Ihrer Wahl zusammen:

Kalte Vorspeisen

Antipasti vom Buffet

Meeresfrüchte, Calamares, Sardinen, Salami, Rohschinken, «vitello tonnato», Zucchetti mit Curry, gebratene Auberginen, gratinierte Zwiebeln, Tomaten-Mozzarella, Artischocken, Oliven, getrocknete Tomaten

und eine bunte Salatauswahl mit über 10 verschiedenen Sorten, hausgemachte Dressings und verschiedene Garnituren ab Fr. 18.50

bunter Blattsalat mit Tomaten/Oliven-Bruschetta	Fr. 12.50
Rucolasalat mit Sbrinz und Wyländer Rohschinken	Fr. 16.50
Caprese Tomatensalat mit Buffolo-Mozzarella und Basilikum	Fr. 17.–
Rindscarpaccio mit Parmesan und Olivenöl	Fr. 21.50
Balik-Rauchlachstatar mit Sauerrahm und Schnittlauch, Toast und Butter	Fr. 19.50
Crevettensalat an Cocktailsauce mit Avocado und Salatbouquet	Fr. 19.–

Aus dem Suppentopf

Tomatencrème mit frischem Basilikum	Fr. 9.50
Spinatcrème mit Pinienkernen	Fr. 9.50
Rindskraftbrühe mit Gemüse und Wachtelei	Fr. 12.50
Hummercrèmesuppe mit Brandy und Rahm	Fr. 14.50
klare Fischsuppe mit Safran und Gemüse	Fr. 12.50
Avocadosuppe kalt mit Melonenperlen	Fr. 11.–
Gazpacho Andalouse kalte spanische Gurkensuppe	Fr. 9.50

Vegetarisch

Thailändisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis	Fr. 25.–
Spinat-Knödel mit Pecorino-Käse an Peperonisauce	Fr. 24.50
Taglierini mit Gemüse an Kräutersauce	Fr. 23.50

Pasta, Risotto und Vegetarisches

Penne mit Peperoncini, Kapern, Oliven und Tomaten	Fr. 23.50
Taglierini an Rahmsauce mit Trüffelöl	Fr. 27.50
Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Salbei-Ölivenöl	Fr. 23.50
Gorgonzolarisotto mit Birnen und Parmesanchips	Fr. 24.50
Steinpilzrisotto mit gebratenen Zucchettischeiben	Fr. 26.–

Die Pasta- und Risottogerichte sind auch als Vorspeise erhältlich.

Fleischgerichte

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 36.–
Kalbskarreebraten an Morchelsauce, Spinatnudeln und Gemüse	Fr. 54.–
Rindsteak an rosa Pfeffersauce, neue Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 49.50
Roastbeef vom Charolais-Rind, Sauce Béarnaise, gratinierte Bouillonkartoffeln und Gemüse	Fr. 44.50
Maispouardenbrust an Lavendeljus, Orangennudeln und Gemüse	Fr. 29.50
Perlhuhnbrust gefüllt mit Ricotta und Zitrone, Pilawreis	Fr. 31.50
Pouletbrust gebraten an Estragonsauce, Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 29.–
Schweinsrack «Swiss Prim» mit Pfirsichen, Nudeln und Gemüse	Fr. 34.50
Schweinsgeschnetzeltes an rosa Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr. 31.50
Lammrückenfilet «Swiss Prim» mit Olivenkruste, neue Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 43.50

Die Beilagen zu den Fleischgerichten können beliebig gewechselt werden.

Fischgerichte

Zanderfilet auf Fenchelgemüse, Safransauce und Kräuterreis	Fr. 34.–
Lachstranche mit Zitronen-Hollandaise und Salzkartoffeln	Fr. 31.50
Saiblingsfilet an Kräutersauce und Gemüsereis	Fr. 36.50
Seeteufelfilet an Weissweinsauce, Broccoli und Wildreis	Fr. 43.–
Wolfsbarschfilets an Oliven/Tomaten-Ragoût, neue Bratkartoffeln	Fr. 36.–

Die Fischgerichte sind auch als Vorspeise erhältlich.

Desserts

Limettenmousse mit frischen Beeren	Fr. 12.–
Toblerone-Schokoladenmousse dreifarbig, mit Doppelrahm und Orangenfilets	Fr. 13.50
frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Kirsch	Fr. 13.–
marinierte Grappapflaumen mit Vanilleschaum	Fr. 12.50
gebrannte Crème mit Brätzeli und Rahm	Fr. 9.50
Parfait Grand Marnier mit Brownies	Fr. 14.50
Panna cotta mit Himbeersauce	Fr. 10.50
Crema catalana	Fr. 10.–
Ananas-Schiffchen mit Kirsch und Rahm	Fr. 11.50
Apfelkuchen mit Vanillesauce und Rahm	Fr. 9.–

Süssspeisen und Käse vom Buffet

Fr. 26.50

(ab 25 Personen)

Tiramisù

Crema Catalana

frischer Fruchtsalat

Schokoladencake

gemischtes Eis

zweifarbene Schokoladenmousse,

gebrannte Crème

marinierte Ananas

Fruchtsauce

frische Saison-Früchte

Luzerner Käseplatte mit Birnbrot und Bûürli

Zusammengestellte Menüs

Menü 1

Fr. 55.–

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Karotten,
Kartoffelstock

Apfeljalousie mit Vanillesauce

Menü 2

Fr. 75.–

gebratene Steinpilze mit Salatbouquet an Kräuter-Vinaigrette

gebratenes Rindsfilet
auf Echalottenconfit
Kartoffelgratin und Gemüsebeilage

weisses und braunes Schokoladenmousse mit Doppelrahm

Menü 3

Fr. 71.–

geräucherter Lachs auf Nüsslisalat an Kerbel-Vinaigrette

Kalbskarree am Stück gebraten an Merlotjus
Griess-Gnocchi und Gemüsebeilage

Crêpe mit frischen Früchten

Menü 4

Fr. 82.–

gebratenes Seeteufelmédailon mit Thymian
auf gelben Zucchini

Kartoffel-Lauchsuppe mit Sauerrahm

Lammkarree mit Apfel/Zwiebel-Chutney
Kräuterreis und Saisongemüse

Panna cotta mit Himbeersauce