

RESTAURANT TRAUBE DEVECI BÜSSERACH

Tel 061 781 11 85

E-Mail: info@traube-buesserach.ch

Internet: www.traube-buesserach.ch



BANKETT-KARTE

Geschätzter Gast

Herzlichen dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass in unserem Hause durchzuführen.

Wir erlauben uns, Ihnen unser Restaurant vorzustellen.

Das Restaurant Traube in Büsserach liegt an der Passwangstrasse zwischen Laufen und Oensingen im solothurnischen "Schwarzbubenland"

Wir verfügen über zwei Säle à 120 und 40 Plätze, das Restaurant mit 70 Plätzen, ein Gartenrestaurant mit 60 Plätzen

Zwei grosse Parkplätze stehen für unsere Gäste zur Verfügung.

ÖFFNUNGSZEITEN

MO	geschlossen
DI	8.30 – 00.30 Uhr
MI – FR	8.30 – 00.30 Uhr
SA	9.00 – 00.30 Uhr
SO	9.30 – 21.00 Uhr

Am Sonntag ist die Küche bereits ab 20.00 Uhr geschlossen

Um eine möglichst reichhaltige Auswahl von Gerichten zu bieten, haben wir eine Anzahl Menus aufgeführt. Selbstverständlich können auch Ihre persönlichen Wünsche berücksichtigt werden, indem die aufgeführten Menus beliebig nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden können.

Detailfragen lassen sich am besten in einem persönlichen Gespräch klären. Geben Sie uns Ihre Wünsche bekannt, wir beraten Sie gerne, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Wir freuen uns, auch Sie bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen und verbleiben

Restaurant Traube
Deveci

KLEINES BANKETT-BREVIER

Wir erlauben uns, Ihnen einige Anregungen und Hinweise für die erfolgreiche Durchführung Ihrer Veranstaltung zu geben.

Menu-Bekanntgabe: Wir bitten Sie, sich mindestens 3 Wochen vor Ihrem Anlass für eine persönliche Besprechung mit uns in Verbindung zu setzen. Diverse Menus ab 10 Personen oder Buffets ab 30 Personen finden Sie auf den nächsten Seiten

Personenanzahl: Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten, benötigen wir 24 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Anzahl der Teilnehmer, diese Anzahl ist dann auch für die Verrechnung relevant

Kinder: Für kleinere Kinder offerieren wir Ihnen gerne Kinder-Menüs inklusive Dessertüberraschung von unserer Speisekarte

Tischform: Erstellen wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen

Blumen / Kerzen: Wir dekorieren Ihren Tisch gerne kostenlos mit Blumen und Kerzen. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen auch Blumen-Arrangement bei unserem Hausgärtner die Kosten betragen zwischen Fr. 35.-- bis Fr. 60.--

Aperitif: Je nach Gesellschaft empfehlen wir Champagner, Prosecco, Cynar, Campari, Rossi, Vermouth, Weisswein und Fruchtsäfte

Bier: Auf Ihren Wunsch kann auch Bier ausgeschenkt werden. Passt vorzüglich zu einem frischen Sommerlunch oder einem pikanten Herrenessen

Wein: Die Wahl der Weine sollte sorgfältig erfolgen und dem Menu angepasst sein, wir beraten Sie gerne

Mineralwasser: Mineralwasser sollte auf keiner Tafel fehlen

Kaffee / Liqueur: Zum Kaffee bieten wir Ihnen eine Auswahl erstklassiger Liqueur und Spirituosen an

- Verlängerung:** Auf Ihren Wunsch können Sie Freinacht bis 02.00 Uhr eingeben, Gebühren Fr. 35.-- pro Personal und Stunde
- Fakturierung:** An wen dürfen wir die Rechnung stellen?
Ist vorgesehen, dass jeder Teilnehmer selbst bezahlt?
Bezahlen eventuell einzelne Teilnehmer selbst?
Ihre Namen?
Werden eventuell nur einzelne Konsumationen von den Teilnehmern selbst bezahlt?
Sollen allfällige Extras wie Raucherwaren etc. direkt einkassiert werden oder gehen diese auf Ihre Rechnung?
- Saalmiete:** Für Bankette, Generalversammlungen mit Essen gratis
Für Versammlungen, Kurse, Schulungen ganzer Tag
Fr. 100.-- halber Tag Fr. 50.--, Hellraumprojektor und Leinwand pro Tag Fr. 30.--, nur Leinwand Fr. 15.--

All diese Fragen sollten Sie noch mit uns besprechen und abklären.

Diese Bankett-Karte hat Gültigkeit ab 1. Januar 2023, und gelten für Gesellschaften ab 10 Personen, Buffets ab 40 Personen. Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gerne unsere à la carte - Karte.

Menu 1801	Grüner Salat Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites Caramelköppli mit Rahm	Fr. 38.50
Menu 1802	Grüner Salat Schweins-Cordon-bleu Pommes Frites Gemüse garnitur Pochierte Birne auf Schokoladencreme	Fr. 44.50
Menu 1803	Bouillon mit Gemüsejulienne Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Frites Gemüse garnitur Biscuitsroulade mit Vanille/Erdbeereis gefüllt	Fr. 44.50
Menu 1804	Grüner Salat Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Butternüdeli Gemüse garnitur Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 44.50
Menu 1805	Bouillon mit Gemüsejulienne Schweinsfilet rosagebraten, Morchelrahmsauce Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur Parfait-Glace Grand Marnier	Fr. 52.50
Menu 1806	Bouillon mit Flädli Grüner Salat Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce Rösti Gemischtes Eis mit Rahm	Fr. 48.50

Menu 1807	Gemischter Salat Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Im Reising Caramelköpfl mit Rahm	Fr. 31.50
Menu 1808	Gemischter Salat Piccata Milanese (Schweinefleisch) Tomatensauce Spaghetti oder Risotto Vanillecrème mit Ananas	Fr. 39.50
Menu 1809	Gemüsecrèmesuppe Schweinskotelette, Försterart Kartoffelgratin Gemüse garnitur Caramelköpfl mit Rahm	Fr. 40.50
Menu 1810	Bouillon mit Flädli Schweinscarré-Braten Kartoffelstock Gemüse garnitur Frisher Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 41.50
Menu 1811	Gemischter Salat Kalbs- und Schweins-Braten Kartoffelkroketten Gemüse garnitur Coupe Jacques	Fr. 46.50
Menu 1812	Gemüsecrèmesuppe Rindsschmorbraten Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur Coupe Danemark	Fr. 44.50
Menu 1813	Bouillon mit Flädli Siedfleisch, Rippli, Speck und Wurst Salzkartoffeln Dörrbohnen oder Sauerkraut Caramelköpfl mit Rahm	Fr. 40.50

Menu 1814	Bouillon mit Gemüsejulienne Gemischter Salat Ungarisches Gulasch Hausgemachte Spätzli Coupe Maison	Fr. 50.50
Menu 1815	Kraftbrühe mit Flädli Gemischter Salat "Stroganoff" Rindsfiletstreifen an pikanter Paprikarahmsauce Hausgemachte Spätzli Merinque-Glacé	Fr. 60.50
Menu 1816	Grüner Salat Hohrückensteak mit feiner Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur Biscuitsroulade mit Vanille/Erdbeerglacé gefüllt	Fr. 48.50
Menu 1817	Kürbiscrèmesuppe (Saisonbedingt) Grüner Salat Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüse garnitur Crêpes mit Vanilleeis und Grand Marnier	Fr. 64.50
Menu 1818	Bouillon mit Ei Grüner Salat Entrecôte, Café de Paris Kartoffelkroketten Gemüse garnitur Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Rahm	Fr. 59.50
Menu 1819	Bouillon mit Gemüsejulienne Gemischter Salat Wienerschnitzel Pommes Frites Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 58.50

Menu 1820	Gemischter Salat Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nüdeli in Butter Gemüse garnitur Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 63.50
Menu 1821	Bouillon mit Gemüsejulienne Gemischter Salat Geschnetzeltes nach "Zürcherart" Butterrösti Biscuitsroulade mit Vanille/Erdbeerglace gefüllt	Fr. 58.50
Menu 1822	Bouillon mit Backerbsen Grüner Salat Kalbsrahmschnitzel mit Champignons Butternüdeli Gemüse garnitur Coupe Singapour	Fr. 58.50
Menu 1823	Bouillon mit Ei Grüner Salat Kalbs-Cordon bleu Pommes Frites Gemüse garnitur Coupe Maison	Fr. 59.50
Menu 1824	Lauchcrèmesuppe Lammkotelette mit Knoblauchbutter Kartoffelkroketten Gemüse garnitur Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 48.50
Menu 1825	Bouillon mit Gemüsejulienne Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum Toast und Butter Riz Casimir Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce mit Früchten garniert Trockenreis Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 63.50

Menu 1826	Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat Bouillon mit Flädli Lammrückenfilets Provençale Kartoffelgratin Gemüse garnitur Sorbet Colonell	Fr. 65.50
Menu 1827	Rohschinken mit Melone Bouillon mit Ei Lammgigot Provençale Bratkartoffeln Gemüse garnitur Sorbet-Teller mit frischen Früchten garniert	Fr. 64.50
Menu 1828	Kleiner Bündnerteller Ingwercremesuppe mit Brotcroutons Kalbsfilet an Rahmsauce mit Pfifferlingen Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur Crêpes Suzette mit Grand Marnier	Fr. 78.00
Menu 1829	Eglifilet mit Mandeln und Trockenreis Grüner Salat Rindsfilet mit Steinpilzen Kartoffelkroketten Gemüse garnitur Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Rahm	Fr. 77.50
Menu 1830	Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter Bouillon mit Backerbsen Entrecôte double mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten Gemüse garnitur Crêpes Suzette garniert mit Früchten	Fr. 75.50

Menu 1831

LES TROIS FILETS

Buntgemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Consommé mit Gemüsejulienne

- Schweins-Medaillon mit Orangensauce
Butternüdeli
Grilltomate und Blumenkohl
- Sorbet Colonell
- Kalbs-Medaillon mit Morchelrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Broccoli und Rüeblli
- Rinds-Medaillon mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten
Bohnenröllchen und Schwarzwurzeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 96.50

Menu 1832

Crevettencocktail, Toast, Butter

Consommé mit Ei

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

Sorbet-Teller mit frischen Früchten garniert

Fr. 82.50

Menu 1833

Grüner Salat

Fondue Chinoise- Buffet a discretion

Verschiedene Saucen, Essiggemüse, Früchten

Reis und Pommes frites

Himbeer-Sorbet

Fr. 50.50

Menu 1834

Grüner Salat

Fondue Bourguignonne

Verschiedene Saucen, Essiggemüse, Früchten

Pommes frites

Zwischgen-Sorbet

Fr. 53.50

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu-Surprise zusammen.

Buffets ab mindestens 30 Personen

1835 **Bure-Buffer**

kalt: Schinken, Speck, Salami, Fleischkäse, diverser Aufschnitt

warm: Poulet-Schenkel, Schweinshalsbraten, feine Bratensauce,
Kartoffelgratin, Blumenkohl und Bohnen
mit Salat-Buffer

Fr. 38.50
Fr. 45.50

1836 **Rustikales-Buffer**

kalt: Rohschinken, Speck, Salami, Bündnerfleisch,
Mostbröckli, Coppa,

warm: Poulet-Schenkel, Schweins-Braten, Schweins- und Kalbs-
Bratwurstschnecken mit feiner Zwiebelsauce
Kartoffelgratin, Saisongemüse
mit Salat-Buffer

Fr. 44.00
Fr. 51.00

1837 **Schlemmer-Buffer**

kalt: Pasteten, Terrine, Roastbeef, Poulet-Schenkel, Schinken,
Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken

warm: Filet im Teig, Schweinsnierstück-Braten, Bratensauce
Schweins- und Kalbs-Bratwurstschnecken, Zwiebelsauce
Kartoffelgratin, Bohnen und Rüebl
mit Salat-Buffer

Fr. 52.00
Fr. 58.00

1838 **Thiersteiner-Buffer**

kalt: Crevetten-Cocktail, Lachs, Forellenfilet, Pasteten,
Terrine, Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli

warm: Pochierte Felchenfilet an Kräutersauce,
Kalbs- und Schweinsnierstück-Braten,
Kartoffelgratin, Reis, Bohnen und Blumenkohl
mit Salat-Buffer

Fr. 58.00
Fr. 65.00

1839 ***Trauben-Buffer***

kalt: Crevetten-Cocktail, Lachs, Forellenfilet, Pasteten,
Terrine, Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Coppa

warm: Pochierte Seezungenfilet an Weissweinsauce,
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Lammgigot, Kalbsbraten
Pouletschenkel
Spätzli, Reis, Kartoffelgratin, Blumenkohl und Rüebl
mit Salat-Buffer

Fr. 65.50
Fr. 72.50

Desserts

Für Hochzeiten empfehlen wir zum Dessert 2 bis 4-stöckige

HOCHZEITS-VACHERIN-GLACE

mit Brautpaar-Aufsatz reichlich dekoriert Pro Person Fr. 15.00

Diverse Torten

Fruchttorte	Solothurnertorte
Quarktorte	Schwarzwälder Kirschtorte
Williamstorte	Meringues-Pflümlitorte
Kirschtorte	Champagnertorte
	Pro Person Fr. 9.50

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Mit unserem Dessertbuffet können Sie sich nach dem Essen Ihr Dessert selbst zusammenstellen und sich nach Lust und Laune mehrmals bedienen.

Frischer Fruchtsalat	Schwarzwälder Kirschtorte
Caramelköpfl	Meringues-Pflümlitorte
Mouse au chocolat weiss	Kirschtorte
Mouse au chocolat braun	Solothurnertorte
Vanillecrème	Fruchttorte
Schokoladencrème	Quarktorte
Pannacotta	Champagnertorte
Caramelköpfl	Royaltorte
Diverse Glacesorten	Bananenschnitten
Meringues	Crèmeschnitten
	Früchtekorb
10 Sorten nach Ihrer Wahl	Pro Person Fr. 23.50
6 Sorten nach Ihrer Wahl	Pro Person Fr. 17.50

Käseplatte

mit Früchten, Brot und Butter Preis pro Person Fr. 19.00