



Hirschen
Eggiwil

Bankette

Ein Fest - eine Gelegenheit zur Schlemmerei.





Lieber Gast

Willkommen im Hirschen Eggwil - Ihre Erlebnis Heimat!

Das Emmental strotzt vor herausragenden Lebensmitteln. Wir halten uns von Herzen gerne an dieses Angebot und zaubern daraus richtig feines Essen.

Wir sind stolz darauf, unseren Gästen frische, regionale & hausgemachte Gerichte zu servieren.

Ihr Fest/Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen ist unser Ziel - wir beraten Sie sehr gerne.

Egal welchen Anlass Sie planen, sei es ein Apéro oder eine grosse Firmenfeier, unsere Räumlichkeiten im Hirschen Eggwil bieten Platz für Gruppen von 10 bis 128 Gästen. Wir haben für jeden Anlass die passende Infrastruktur sowie kulinarische Begleitung und natürlich einen persönlichen und leidenschaftlichen Service.

Ob Sie sich für ausgefallene, innovative oder traditionelle Gerichte entscheiden, wir passen uns flexibel an Ihre individuellen Wünsche an.

Wir freuen uns darauf, Sie als unseren Gast zu begrüssen!

Familie Liechti & das gesamte Team


Hirschen
Eggwil



Kaltes Apéro

Einfach & Gut

Blätterteigstängeli im Rohschinkenmantel	
Verschiedene Pommes Chips	
Gemüsesticks mit dreierlei Dip's	8.50 pro Person

Party

Mini Burger	
Lachsrolle in Crêpes	
Crostini mit Apfel und Speck	
Mini Käse und Schinken Muffins	18.00 pro Person

Fleisch & Käseplatte

Buurehamme, Aufschnitt, Rohschinken, Rohessspeck, Mostbröckli, Eggiwiler Rauchsalami, Coppa, Emmentaler, Bergkäse, Ämmefflöckli, Grossätti und Schallenbergkäse	25.00 pro Person
--	------------------

Aus der Region

Höhlengereifter Emmentaler, Sahlenweidli Rohessspeck, Buurehamme Auf einer Holzplatte serviert	16.50 pro Person
--	------------------

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Warmes Apéro

Köstlichkeiten aus dem Ofen

Mini Flammkuchenbaguettes	
Mini Quiches gefüllt mit Käse und Kräuter	
Mini Schinkengipfeli	
Mini Croque Monsieur	19.00 pro Person

Mal anders

Mangosalsa und Ämmeshrimp	
Gurkensushi	
Pouletspiess mit Currydip	
Hummus und Süsskartoffelchips	23.00 pro Person

Aus dem Süden

Focaccia	
Antipastigemüse	
Gemischte Oliven	8.00 pro Person

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Salatvariationen als Buffet oder auf dem Teller

Salatbuffet

bestehend aus 5 Sorten nach Saison
grüner Blattsalat
2 verschiedene Salatsaucen
3 verschiedene Garnituren

Ihre Wünsche und Anmerkungen sind bei uns
willkommen.

Wir rechnen mit 150g pro Person ohne den grünen
Blattsalat.

19.50 pro Person

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Kalte Vorspeise

Geräucherter Alaska Wildlachs Meerrettichschaum und Toast	19.00
Kalbsschulterterriner im Speckmantel Sellerie-Apfelsalat dazu Pumpnickelcrunch und Zwiebelconfit	16.50
Karotten Panna-Cotta auf einem Pilz-Limetentatar	13.50
Hiipu-Mixsalat verschiedene saisonale Gemüsestreifen, Blätterteigstängeli, Rohessspeck und Hobelkäse	13.50
Grüner Blattsalat mit Hobelkäse, Nüsse, Ei und Blätterteigstängeli	11.50

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Warme Vorspeisen & Suppen

Apfelschaumsuppe mit Ämmeshrimp	13.50
Rindskraftbrühe mit Sherry und Flädli	10.00
Frittata (Spanische Omelette) gefüllt mit saisonaem Gemüse und Aioli	11.50
Ziger-Pilzravioli mit Dörrtomaten Butter	11.50
Saisonale Suppe	10.00

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Hauptgerichte Fleisch

Gemischter Braten Poulet-, Schwein- und Kalbsbraten an Jus	39.00
Eggiwiler Geschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce (Schwein-, Kalbs- und Rindsfilet)	43.50
Niedergesartes Kalbskarre an Rosa-Pfefferjus	52.00
Rindsschmorbraten Burgunder Art	37.00
Rindsfilet an Sauce Béarnaise	55.00
Schweinsfilet am Stück gegart auf einer Pilzrahmsauce	38.00
Beilage nach Wahl (im Preis inbegriffen, ebenso der Nachservice)	
Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Kartoffelpüree, Pommes Frites, Hausgemachte Spätzli, Nudeln und Risotto Gemüse nach Saison	

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Hauptgerichte Vegetarisch & Vegan

Gemüsepancake auf Sauerkraut mit Joghurdip	29.50
Nussbraten auf Pilzrahmsauce mit Spätzli und Saisongemüse	33.50
Veganes Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Saisongemüse	33.50
Gebratener pikanter Tofu auf Kartoffel-Kräuterstampf mit Saisongemüse	30.50

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Spezial

Die Bärner Platte wurde am 05.03.1789 nach dem die Berner die Franzosen in der Schlacht von Neuenegg in die Flucht geschlagen haben „geboren“. Es musste nach dieser Schlacht relativ kurzfristig eine Siegesfeier organisiert werden. Aus diesem Grund, kam das beste was die Vorratskammer hergab, auf den Tisch.

Bärner Platte

Siedfleisch, Markbein, Rindszunge, Rippli,
Speck, Sahlenweidliwürste, Gotthelfwurst
und Zungenwurst

Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen 43.00

Les trois Filets

1.Service

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Kalbsfilet mit Waldpilzsauce à part

Kartoffelgratin und Saisongemüse

2.Service

Schweinsfilet mit Café de Paris Butter

Spätzli und Saisongemüse 53.00

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Buffet

Vorspeise Buffet

Gefüllte Eier

Roastbeef mit Tatarsauce

Geflügelterrinen im Rohschinkenmantel

Lachs-Frischkäserolle

Antipasti in Schälchen

2 Dip Saucen

oder ein Salat Buffet

Hauptgang Buffet

Kalbskarree niedergegart mit Waldpilzsauce

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

Dessert Buffet

Tiramisu, Gebrannte Crème,

Meringues aus der Stöckli Bäckerei,

Fruchtsalat, Muffins mit Buttercrème

und Glace

Ab 20 Personen

79.50

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Dessert

Gebrannte Crème mit Meringues	9.00
Caramel-Köpfli mit Chäsinidle	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50
Schokoladenmousse mit Waldbeersauce	13.50
Tiramisu im Glas	12.50
Eine Schale Meringue aus der Stöckli Bäckerei in Eggwil mit Chäsinidle garniert	9.00
Muffin des Hauses mit Buttercrème	11.50

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Hiipu Dessertbuffet

Mini-Meringues aus der Stöckli
Bäckerei in Eggwil

Schokoladenmousse im Glas

Tiramisu

Muffin mit Buttercrème

Fruchtsalat

Zweierlei Glacesorten

19.50 pro Person

Ganz nach Ihrem Geschmack können die Komponenten dieses Buffets beliebig erweitert, verkleinert oder ausgetauscht werden.

Die Preise verstehen sich ab 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



AGB'S

Bestellung

Die Reservation ist gültig, nach Eingang der unterschriebenen Auftragsbestätigung. Bei kurzfristigen Annullationen ganzer Anlässe werden Ihnen folgende Kosten in Rechnung gestellt:

0-14 Tage vor dem Anlass 100% pro Person

15-30 Tage vor dem Anlass 75% pro Person

31-60 Tage vor dem Anlass 25% pro Person

Je nach Umfang des Anlasses, behalten wir uns vor, eine Akontozahlung zu verlangen.

Saalmiete

Die Hirschen Eggwil Gastro AG stellt für Bankette keine Saalmiete in Rechnung.

Nachtzuschlag

Ab 00:30 Uhr verrechnen wir eine Stundenpauschale von 200.00 CHF.

Reklamationen

Beanstandungen betreffend der Rechnung sind innert acht Tagen nach Rechnungserhalt, schriftlich einzureichen.

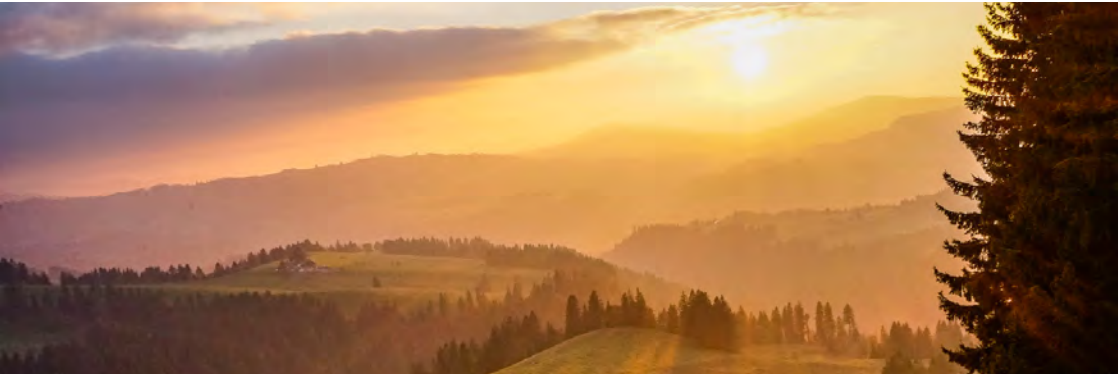
Zahlungskonditionen

10 Tage nach Rechnungserhalt. Wir behalten uns Akontozahlungen vor.

Parkplätze

Den Gästen stehen Aussenparkplätze kostenlos zur Verfügung.
Für Schäden am Fahrzeug wird jegliche Haftung abgelehnt.

Alle Preise sind pro Person und ab dem 1.1.24 in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Glossar

Bei den Hauptgerichten rechnen wir pro Person mit 180g Fleisch

Unsere Lieferanten

Heidbühl Metzgerei Eggwil
Fleisch und Spezialitäten

Lüthi und Portmann
Dry Aged Emmentaler Beef

Wittwer Hans
Eier aus Senggen

Veronika Lehmann
Frisches Gemüse aus Signau

Mundo AG
Schweizer Gemüse und Früchten

Käserei Eggwil
Jegliche Milchprodukte

Käserei Oberei Süderen
Verschiedene auserlesene Käsesorten

Futur AG
diverse Tofu's

Prodega Emmenmatt

Mühle Stomeg Eggwil
Mehl



Hirschen

Eggiwil

