

LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, dass Sie für Ihren Anlass die Räblus wählen. Damit wir Ihre Wünsche in aller Ruhe besprechen können, bitten wir Sie, Ihren Besuch anzumelden.

☎ 032 322 40 51

✉ rest.raeblus@swissonline.ch

Wir möchten Sie auf einige Punkte aufmerksam machen:

PERSONENZAHL

Unsere Menüs servieren wir gerne ab 10 Personen. Bitte wählen Sie ein Menü, das gleiche für alle. Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass bekannt zu geben. Im Falle einer No-Show behalten wir uns das Recht vor, Ihnen die Hälfte des Preises der bestellten Menüs in Rechnung zu stellen.

TISCHDEKORATION

Wir arbeiten mit dem „l'Atelier de Fleurs" in La Heutte. Sie helfen Ihnen gerne mit der Tischdekoration.

☎ 032 485 12 79 (Frau Steiner)

BESTUHLUNG

Eine besondere Tischordnung sollten Sie bitte, zusammen mit den Tischkärtchen bis 24 Std. vorher bei uns abgeben.

VERLÄNGERUNG & DIVERSES

Nach Mitternacht bis max. 2 Uhr verrechnen wir Ihnen 150.00 CHF. Bitte teilen Sie uns mind. 2 Wochen vor Ihre Veranstaltung mit, ob Sie es möchten.

Zapfengeld für mitgebrachte Weine 20.00 CHF pro Flasche.

Für mitgebrachte Desserts berechnen wir 5.00 CHF pro Person.

Aperos und Empfänge

Blätterteiggebäck	3.00 pro Pers.
Gougères	3.00 pro Pers.
Canapés	5.00 pro Stk.

CHERS CLIENTS

Nous sommes heureux que vous ayez choisi le Räblus pour votre événement. Afin que nous puissions discuter de vos souhaits en toute tranquillité, nous vous prions d'annoncer votre visite.

☎ 032 322 40 51

✉ rest.raeblus@swissonline.ch

Nous aimerions vous rendre attentifs aux points suivants :

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Nos menus de banquets sont servis pour un minimum de 10 personnes. Merci de choisir un menu, unique pour tous et de nous communiquer le nombre exact de personnes au plus tard 24 h avant votre arrivée. En cas d'absence non signalée, nous nous réservons le droit de vous facturer la moitié du prix des menus commandés.

DECORATION DE TABLES

Nous collaborons avec „l'Atelier de Fleurs" à La Heutte qui sera ravi de vous proposer une décoration florale pour vos tables :

☎ 032 485 12 79 (Mme Steiner)

DISPOSITION DES TABLES

Merci de nous faire part de la disposition de table souhaitée au plus tard 24h à l'avance ainsi que de nous apporter un éventuel plan et carte de table, si vous le désirez.

PROLONGEMENT & DIVERS

Possible de minuit jusqu'à 2 heures du matin pour 150.00 CHF. Merci de nous informer au moins 2 semaines avant votre événement.

Droit de bouchon 20.00 CHF par bouteille.

Si vous apportez vos propres desserts, nous facturerons 5.00 CHF par personne.

Apéritif

Feuilletés	3.00 par pers.
Gougères	3.00 par pers.
Canapés	5.00 par pce.

Menu-Vorschläge

*Propositions de menus***1. Menu CHF 56.00**

Gemischter Salat

Salade mêlée

*

Eglifilets Meunière, Salzkartoffeln

*Filets de perche meunière,
pommes nature*

*

Eglifilets frittiert,
Salzkartoffeln & Tartarsauce*Filets de perche frits,
pommes nature & sauce tartare*

*

Hausgemachtes Früchte-Parfait

*Parfait glacé aux fruits***2. Menu CHF 57.00**

Gemischter Salat

Salade mêlée

*

Lachsforellenfilet mit Tagliatelle an
einer Rahmsauce*Filet de truite saumonée
& Tagliatelles à la crème*

*

Gegrillte Zanderfilets,
Gemüse & Salzkartoffeln*Filets de sandre grillés,
légumes & pommes nature*

*

Hausgemachtes Diplomat

*Diplomate maison***3. Menu CHF 57.00**

Grüner Salat

Salade verte

*

Felchenfilets mit Estragonsauce, Reis

Filets de féra sauce estragon, riz

*

Eglifilets frittiert,
Salzkartoffeln*Filets de perche frits, pommes nature*

*

Caramelchöpfli

*Flan au caramel***4. Menu CHF 65.00**Gemischter Salat mit frittiertem
Hechtfilet*Salade mêlée et brochet frits*

*

Felchenfilets mit Estragonsauce, Reis

Filets de féra sauce estragon, riz

*

Camparisorbet mit Blanc de Noir,
Mousseux*Sorbet au Campari avec Blanc de Noir,
mousseux*

*

Eglifilets Meunière, Salzkartoffeln

*Filets de perche meunière,
pommes nature*

*

Dessert-Teller

Assortiment de desserts

5. Menu CHF 69.00

Grüner Salat mit Eglifilets frittiert
Salade verte avec filets de perche frits

*

Roastbeef nach englischer Art,
Gemüse & Rösitkroketten

*Roastbeef à l'anglaise,
légumes & pommes croquettes*

*

Hausgemachtes Parfait
Glacé Grand Marnier

Parfait glacé au Grand Marnier

6. Menu CHF 61.00

Rindscarpaccio mit
Parmesanspänen & Salatbouquet

*Carpaccio de bœuf,
copeaux de parmesan & bouquet de salade*

*

Schweinsbraten Calvados,
Gemüse & Röstikroketten

*Rôti de porc sauce au Calvados,
légumes & croquettes*

*

Sorbet (+ Liqueur)

7. Menu CHF 79.00

Gemischter Salat
Salade mêlée

*

Blätterteig-Kissen gefüllt mit
Fisch-Goujonnette

*Feuilleté avec Goujonnette
du lac de Bienne*

*

Camparisorbet mit Blanc de Noir,
Mousseux

*Sorbet au Campari avec Blanc de Noir,
mousseux*

*

Rindsfilet, Gemüse & Kartoffelgratin
Filet de bœuf, légumes & gratin

*

Mousse au chocolat

8. Menu CHF 59.00

Räblus-Weissweinsuppe
Soupe au vin blanc du Räblus

*

Eglifilets frittiert,
Tartarsauce & Salzkartoffeln

*Filets de perche frits,
sauce tartare & pommes nature*

*

Pouletbrust mit Senfsauce,
Reis & Seelandgemüse

*Poitrine de poulet à la moutarde,
riz & légumes*

*

Vacherin glacé

9. Menu CHF 91.00

Gemischter Salat mit mariniertes
Lachsforelle
Salade mêlée avec truite saumonée marinée
*

Felchenfilets frittiert,
Salzkartoffeln
Filets de féra frits,
pommes nature
*

Kalbsfilet mit Morchelsauce,
Nudeln & Gemüse
Filet mignon de veau sauce aux morilles,
nouilles & légumes
*

Dessert-Teller
Assortiment de desserts

11. Menu CHF 55.00

(Vegetarisch /Végétarien)

Gemischter Salat mit Gemüse Tempura
Salade mêlée et Tempura de légumes
*

Bourguignon des Bois mit Reis
Bourguignon des bois avec riz
*

Campari Sorbet
Sorbet au campari
*

Quinoa-Hackplätzli mit Tomatensauce,
Pommes frites
Galette de quinoa et sauce tomate,
pommes frites
*

Dessert-Teller
Assortiment de desserts

10. Menü CHF 45.00

Grüner Salat
Salade verte
*

Zanderfilets Meunière **oder** frittiert
(180gr.), Salzkartoffeln
Filets de sandre meunière ou frits (180gr.),
pommes nature
*

Hausgemachtes Früchte-Parfait
Parfait glacé aux fruits