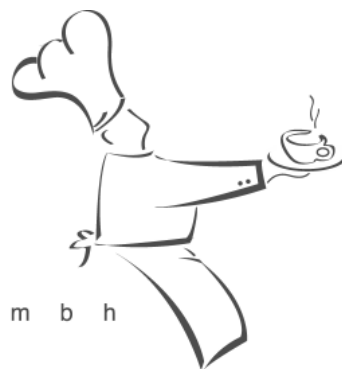


Bankettvorschläge



r e s t a u r a n t **marsoel** g m b h

Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass in unserem Hause durchzuführen. Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, finden Sie nachstehend einige nützliche Hinweise.

Lage Chur, Altstadt

Verkehrsverbindungen Anreise mit dem Zug bis Chur. Via Bahnhofstrasse zur Poststrasse. Entlang der Poststrasse bis zum Martinsplatz (Martinskirche). Links oder rechts an der Kirche vorbei finden Sie das Restaurant Marsoel hinter dem Rätischen Museum.

Parkplatz Individuell anreisende Gäste finden Parkplätze beim Rätischen Museum, auf dem Hofplatz (Kathedrale) oder im Parkhaus Arcas.

Öffnungszeiten Täglich geöffnet von 10.00 - 24.00 Uhr

Bistro 70 Personen

Stübl 50 Personen

Grosser Saal 1. Etage ab 70 Personen bis 300 Personen

Terrasse bis 250 Personen

Galerie 1. Etage nur für Apéros bis 100 Personen

Kontaktperson Herr Salomon Sellathurai
Restaurant Marsoel GmbH
Süsswinkelgasse 25
7000 Chur

Telefon 081 250 59 60

Fax 081 250 59 61

rest.marsoel@bluewin.ch

www.restaurant-marsoel.ch

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.6% Mehrwertsteuer.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben die Organisation Ihres Anlasses etwas erleichtert zu haben und sichern Ihnen schon heute unsere volle Unterstützung zum guten Gelingen zu.

Mit freundlichen Grüssen

Restaurant Marsoel GmbH



Stellen Sie Ihr Apéro nach Lust und Laune zusammen

Apéritif

1 Glas Weisswein aus unserem Weinangebot (Weinkarte verlangen)		
Orangen-, oder Tomatensaft	Liter	10.50
Cinzano, Cynar, Campari, usw.	4 cl	7.50
Saisonbowle (mit Früchten, je nach Jahreszeit)	Liter	35.50
Champagner Drappier	75 cl	65.00
Champagner Drappier	Cüpli	12.50
Prosecco "Il Castello" Fratelli Gancia, Canelli, Piemonte	75 cl	44.50
Prosecco "Il Castello" Fratelli Gancia, Canelli, Piemonte	Cüpli	8.00

Snacks

Mini-Frühlingsrollen (warm, Shanghai Sauce)	Stück	2.50
Krevettenschwänze im Tempurateig (warm, Shanghai Sauce)	Stück	2.50
Hausgemachte Samosa (warm, vegetarisch)	Stück	2.50
Belegte Ciabatte mit Weichkäse, Rohschinken, Schinken-Ei, Lachs, Thon oder Bündnerfleisch	Stück	2.50
Bündner Birnbrot mit Käse	Stück	2.50
Pumpnickel mit Käse und Trauben	Stück	2.50
Schinkelgipfeli	Stück	2.50
Mini-Käse- oder Spinatküchlein	Stück	1.50
Gemüse-Rohkost mit Dip	pro Person	3.50
Salznüssli, Chips & Salzstangen	pro Person	1.50

Vorspeisen

Ravioli Caprese (mit getrockneten Tomaten, Ricotta und Mozzarella) an Basilikumbutter	12.50
Steinpilz-Toast mit Cognacrahmsauce	13.50
Blätterteigpastetli „Seemannsart“ (mit Pangasiusfilets, Champignons, und Gemüsewürfeli) an Safransauce	13.50

Fischgerichte



Menu 1

Gemischter Salat oder Kraftbrühe mit Flädli

Pochierte Lachstranche an Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln

Blattspinat

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

38.50

Menu 2

Gemischter Salat oder Tomatencremesuppe

Grilliertes Thunfisch-Medaillon an Limonensauce

Wildreis

Broccoli mit Mandeln

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

36.00

Menu 3

Blattsalat an hausgemachter Himbeerdressing

Krevettenherz im Seezungenfilet an leichter Senfrahmsauce

Hausgemachte Safran-Nudeln

Frisches Saisongemüse

Blutorangensorbet

39.50

Vegetarische Speisen

Menu 4

Gemischter Blattsalat mit Ei oder Currysuppe mit Apfelstücken

Teigwaren – Variation

(Ravioli mit Ricotta- Spinatfüllung, hausgemachte Gnocchi und Spaghetti an verschiedenen Saucen)

Sorbetteller „Marsoel“

(zwei Sorten Sorbet mit Fruchtsalat, garniert)

31.50

Menu 5

Gemischter Salat

Vegetarisches Mah Meh

(Quorn geschnetzeltes mit Shanghai-Gemüse und Nudeln an Sojasauce mit Curry parfümiert)

Gebratene Ananas an schwarzem Pfeffer mit Vanilleglace

32.50



Menu 6

Gemischter Salat oder Gemüsebouillon mit Backerbsen

Zucchettipiccata auf Safranrisotto

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm garniert

29.50

Bankettmenüs mit Fleischgerichten

Menu 7

Gemischter Salat oder Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinscarrésteak an Calvados-Apfelsauce

Kartoffelkroketten

Saisongemüse-Variationen

Hausgemachte Mousse au chocolat

35.50

Menu 8

Gemischter Blattsalat mit Pilzen und Speckstreifen an Hausdressing

Zartes Pouletbrüstchen vom Grill an grüner Pfeffer-Cognacsauce

Trockenreis

Saisongemüse-Variationen

Vanilleglace an Waldbeerensuppe

32.50

Menu 9

Gemischter Salat

Kalbsschulterbraten glasiert an Thymiansauce

Hausmachernudeln mit „Brotbrösmeli“

Saisongemüse-Variationen

Hausgemachtes Nussparfait mit Früchten garniert

36.50

Menu 10

Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Pflaumen an Balsamicodressing

Leichtes Champignonschaumsüppchen mit Bündnerfleisch und Gemüsewürfeli

Rosa gebratenes Roastbeef (Swiss Prim) an Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Saisongemüse-Variationen

Sorbetteller «Marsoel» mit Früchtegarnitur

55.50



Menu 11

Saisonsalat

Gespickter Rindsschmorbraten mit Gemüse an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

34.50

Menu 12

Gemischter Salat

Piccata Milanese*

Safranrisotto

Mit Erbsen gefüllte Tomate

Cassata siciliana

*Piccata aus Kalbfleisch

39.50

*Piccata aus Schweinefleisch

35.50

*Piccata aus Pouletfleisch

32.50

Menu 13

Knackiger Blattsalat an Joghurtdressing

Zartes Rindshuftsteak an Kräuterbutter

„Neue“ Bratkartoffeln an Rosmarin

Saisongemüse-Variationen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsauce

39.50

Menu 14

Gemischter Salat

Grilliertes Kalbscarrésteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Saisongemüse-Variationen

Zwetschgen Alt Fry Rhätia

(Zimtglace mit warmen Zwetschgen)

48.50

Menu 15

Doppelte Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

Rucolasalat mit getrockneten Tomatenstreifen und Parmesan an Balsamicodressing

Rindsfilet Wellington (im Blätterteig)

Röstikroketten

Saisongemüse-Variationen

Zitronensorbet mit Prosecco

59.50



Menu 16

Leichte Limonenschaumsuppe

Bresaola-Carpaccio (getrocknetes Rindfleisch) mit Hobelkäse und sautierten Steinpilzen

3 Filets „Black & White“ (Schweinsfilet an Madeirasauce, Kalbsfilet an Pfeffersauce und Rindsfilet an Sauce Béarnaise)

Hausmachernudeln

Saisongemüse-Variationen

Früchteteller „Surprise“ 64.50

Menu 17

Gemischter Salat oder Minestrone „Tessiner-Art“

Saltimbocca alla Romana an Marsalasaucce (Kalbfleisch)

Safranrisotto

Mit Blattspinat gefüllte Tomate

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis 43.00

Menu 18

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan

Entenbrüstchen an Orangen-Grand Marnier Sauce

Kartoffelkroketten

Saisongemüse-Variationen

Frittierte Banane im Teig mit Honig und Pistazienglace 38.50

Unsere Spezialitäten

Bündner Menu 19

Bündnerfleischatar mit Hüttenkäse und Gemüsewürfel

Maluns mit Apfelmus und Alpkäse

Puschlaver Pizzocheri-Topf mit Mix Grill

(Poulet-, Rind- & Schweinefleisch)

Bündner Nusstorte 46.00



Bündner Menu 20

Hirschcarpaccio mit Bündner Alpkäse

Kraftbrühe mit Capuns

Bündner Lammrücken, Quarkpizokels und Saisongemüse

Churer Rötelibirne mit Zimtglace

48.50

Bündner Menu 21

Churer Fleischtorte mit Salaten garniert

Zwetschgen "Alt Fry Rhätia"

25.50

Bündner Menu 22

Bündner Gerstensuppe

Hausgemachte Capuns

Churer Beckibraten (Schweinefleisch) mit Gemüse gekocht , mit Risotto

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

39.50

Spaghetti-Plausch

Salatbuffet mit 10 verschiedenen Sorten

Spaghetti-Buffer mit 4 verschiedenen Saucen

(Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Gemüse-Curryrahmsauce)

Frischer Fruchtsalat

26.50

Fondue ist nicht gleich Fondue !

Käsefondue (serviert mit Brotwürfeln oder auf Wunsch mit Raclettekartoffeln)

Traditionelles Käsefondue

300 g 19.50

Fondue chinoise mit Kalbfleisch, Rindfleisch und Poulet

250 g 39.50

Fondue bourguignon mit Rindfleisch

250 g 42.00

dazu servieren wir Ihnen:

Knoblauch-, Curry-, Kräuterquark-, Cocktail-, Tartar- und scharfe Shanghai-Sauce sowie Kräuterbutter und diverse Früchte wie Lyches und Ananas, Senffrüchte, Maiskölbchen, Tomatenschnitze und Essiggurken.

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites oder Reis



Unsere Buffets ab 20 Personen

Buffet I

Vorspeisen:

Salatbuffet
14 verschiedene Sorten Salat
an French-, Haus- oder Italienischer-Sauce

Hauptspeisen:

Schwedenbraten (vom Schwein) mit Zwetschgen, Pouletpiccata,
Fleischspiessli (Poulet-, Straussen-, Schweinefleisch & Speck)
und Schweinsgeschnetztes Försterart (mit Pilzen)

Beilagen sind:
Risotto, Spaghetti, Kartoffelgratin,
und Gemüsebeilagen nach Saison

Dessertbuffet:

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Mousse au chocolat,
Hausgemachter Fruchtsalat und verschiedene Glacesorten

Fr. 39.50

Buffet II

Vorspeisen:

Verschiedene Sorten Salat nach Saison, Tomatensalat Caprese,
Melonenschnitze mit Rohschinken, Vitello tonnato (Kalbfleisch
an Thonsauce), Lachstatar mit Gemüse und Cocktailcrevetten

Hauptspeisen:

Kalbsschulterbraten, Saltimbocca mit Kalbfleisch/Rohschinken,
Rindsgeschnetztes Stroganoff und geschnetztes Pouletcurry

Beilagen sind:
Basmatireis, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
Hausmachernüdeli, Weissweinsrisotto
und Gemüsevariationen nach Saison

Dessertbuffet:

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Mousse au chocolat,
Hausgemachter Fruchtsalat, verschiedene Glacesorten, Tiramisu,
Caramelköpfl, Cassata siciliana und Panna cotta

Fr. 47.50



Unser „Spezial“ Menu I

Antipasti

Auberginen, Peperoni, Parmesan, Oliven, Kapern & Parmaschinken

Knackiger Nüsslisalat mit Speck & Croûtons an Hausdressing

Hausgemachte Ravioli Caprese an Basilikumbutter

Pochierte Pangasius-Fischfilets an Safransauce

Wildreis

Mit Spinat gefüllte Tomate

Melonensorbet

Kalbssteak an Kräuterbutter

Pommes Duchesse

Gemüse-Variationen

Desertbuffet

Mousse au chocolat, Tiramisu, Panna cotta, Hausgemachter

Fruchtsalat & Gebrannte Creme

Fr. 83.50

Unser „Spezial“ Menu II

Hausgemachte Steinpilz-Terrine
mit Salatbouquet an Himbeerdressing

Rindskraftbrühe mit Griessklösschen

Ravioli Caprese an Basilikumbutter

(mit getrockneten Tomaten & Mascarpone- Ricottafüllung)

Sorbet au Champagne

Swiss Prim Entrecôte vom Grill an Pfefferrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse-Variationen

Bündner Bergkäse mit Pain de seigle

(Birnen-, Baumnuss- & Roggenbrot)

Dessertteller „Surprise“

(Mousse au chocolat, Caramelköpfler, Meringues
& Pistazienglace, mit Früchten garniert)

Fr. 84.50



Unser „Spezial“ Menu III

Salatbouquet mit Cocktailcrevetten & Rauchlachsrossetten

Kalbschwanzsuppe mit Stangensellerie, Erbsen, Tomaten & Sherry

Artischockenböden mit Waldpilzen & Gänseleber
leicht überbacken

Melonensorbet mit Pastis

US - Chateaubriand vom Grill an Estragonbuttersauce mit rotem Pfeffer

Ofenkartoffel mit Quark

Gemüse-Variationen

Warme Hibeeren mit Vanilleglace

Lauwarmer Camambert mit Ciabattabrot

Fr. 89.50

Unser „Indisches“ Menu

Gurken-Tomatensalat
an kalter Joghurtsauce

Hausgemachte Samosa
Gemüsefüllung im Reisteig gebacken mit kalter Joghurtsauce

Kebab Tandur Motimahal
mit den typischen Gewürzen Indiens marinierte Pouletbrust
am Spiess gebraten, mit Spinat, Blumenkohl und Basmatireis

Gefüllte Baby-Ananas mit exotischem Fruchtsalat
und Mangosorbet

Fr. 44.50

auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf

**Für Ihre individuellen Wünsche oder Änderungen
der Menuvorschläge steht Ihnen Herr Salomon
Sellathurai gerne zur Verfügung.**

„Preisänderungen vorbehalten“