

Für Ihren genussvollen Anlass

APÉRO & MENÜS

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen mehrere Menüs, die sich bei unseren Banketten in der Vergangenheit bewährt haben.

Gerne beraten wir Sie!



APÉRO

Unsere Staldbach-Apéros ab 10 Personen

Unser Apéro-Angebot ist als feiner Auftakt konzipiert und ersetzt keine vollständige Mahlzeit. Die aufgeführten Preise basieren dabei auf einer geschätzten Apéro-Dauer von etwa einer Stunde.

Small Apéro

19.00 p.P.

Diverse belegte Brötchen
Mini Schinkengipfeli
Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen
Chips, Salzstängel und Nüsschen

Vegetarisch

21.00 p.P

Gemüse-Dip mit verschiedenen Saucen
Belegte Brötchen mit Käse und Spargeln
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
Antipasti-Spezialitäten
Tomaten, Mozzarella mit Basilikum

Walliser Platten & Canapés

26.00 p.P.

Hobelkäse | Trockenfleisch
Rohschinken | Trockenspeck | Hauswurst
Früchte | Garnituren

Apéro Staldbach

29.00 p.P.

Hobelkäse | Trockenfleisch | Rohschinken
Trockenspeck | Hauswurst
Früchte | Garnituren
Canapés | Schinkengipfeli | Mini Cholera
Gemüse-Dip mit verschiedenen Saucen
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Soja-Sauce
Crevetten paniert mit Saucen

Flying Buffet & Service

72.00 p.P.

Rindstartare Crostinis
Canapés
Lachsrollchen | Crème fraîche
Avocado-Crevettensalat
Gemügesticks mit Dip
Trockenfleisch und Hobelkäse

Saisonales Süppchen in der Espressotasse

Bisonfilet | Rotweinsauce
Risotto | kleines Gemüse

Panna Cotta
Brownies & Mousse
Beeren & Früchte
Mini Patisserie



BANKETT MENÜS

Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Aus den nachfolgenden Vorschlägen können Sie Ihr Menü selbst frei zusammenstellen. Mehrere Menüs sind leider nicht möglich. Falls aber jemand Ihrer Gäste ein vegetarisches Menü oder ein Fischgericht bevorzugt, kann dieses selbstverständlich bestellt werden.

Menü No. 1

Saisonsalat Salat | Egli Filets aus Raron | Limonen
Sauce

—

Karottensuppe mit Ingwer und Orange

—

Angus Rindsfilet | Rotweinjus | Kräuterbutter
Pommes allumettes | Gemüseallerlei

—

Apfel-Sorbet | Apfel mit Calvados
Vanillecreme | Schokolade

4-Gang-Menü

87.00 p.P.

3-Gang-Menü

78.00 p.P.

Menü No. 2

Nüsslisalat | Speck | Ei | Crôutons | Hausdressing

—

Pastinaken Suppe | Birnen Espuma

—

Kalbssteak oder Schweinssteak am Stück gegart

Jus | Champagner Risotto | Gemüse

—

Dessertvariation

4-Gang-Menü mit Kalbssteak **87.00 p.P.**

3-Gang-Menü mit Kalbssteak **76.00 p.P.**

4-Gang-Menü mit Schweinssteak **75.00 p.P.**

3-Gang-Menü mit Schweinssteak **64.00 p.P.**

Menü No. 3

Marktsalat | Avocado | Tomaten | Speck

—

Sellerie-Apfel-Weissweinsuppe

—

Maispouletbrust | Jus

Champagner Risotto | Schokolade

—

Hausgemachtes Himbeer-Sorbet

4-Gang-Menü

61.00 p.P.

3-Gang-Menü

53.00 p.P.

Menü No. 4

Artischockensuppe mit Trüffel

—

Bisonfilet | Chilibutter

Risotto al Merlot | Gemüseallerlei

—

Kaffeeglacé Staldbach

3-Gang-Menü

82.00 p.P.

Menü No. 5

Salatbouquet | Ibérico Schinken | Rauchlachs

—

Rindsfilet mit Bernaise Sauce

oder Kalbssteak mit Morchel Sauce

Pommes frites | Saisongemüse

—

Lemon Tarte mit Mango-Sorbet

3-Gang-Menü

74.00 p.P.

Menü No. 6

vegetarisch 

Bunter Blattsalat

Artischockensuppe

Fried Rice

Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse und Ei

Früchte | Sorbets

4-Gang-Menü

58.00 p.P.

3-Gang-Menü

47.00 p.P.

Menü No. 7

vegetarisch 

Crazy Salat

Zitronengrassuppe | Shi Take

Blue & Yellow Rice Bowl

Jasmin Reis | Edamame | Avocado | Radieschen

Sesam Samen | gebackene Zwiebeln | Avocado

Gurke | Frühlingszwiebeln | Mango | Teriyaki Sauce

Schokoladen Mousse mit Mango-Sorbet

4-Gang-Menü

62.00 p.P.

3-Gang-Menü

49.00 p.P.

Menü No. 8

Bunter Salat

—

Original Kalbs Wiener Schnitzel

Pommes frites | Gemüse

—

Kaffeeglacé Staldbach

3-Gang-Menü

58.00 p.P.

Menü No. 9

Saisonale Salate

Cherrytomaten | Gurken | Karotten | Crôutons

Haus Dressing, Italian Dressing oder Essig & Öl

—

Tomatensuppe mit Gin

—

Chateaubriand

Gratin Kartoffeln | Saisongemüse

—

Hausgemachte Cremeschnitte

4-Gang-Menü

92.00 p.P.

3-Gang-Menü

89.00 p.P.

Menü No. 10

Bunter Blattsalat an Hausdressing

—

Fondue Chinoise à discrétion
mit Streifen vom Rind, Kalbs- und Pouletfleisch
Verschiedene kalte Saucen | Früchtegarnitur
Reis und Pommes frites

—

Sorbet Apricotine

3-Gang-Menü

77.00 p.P.

inkl. einem Glas Prosecco oder Weisswein

Menü No. 11

Bunter Salat

—

Staldbach Kalbs Cordon-Bleu
mit Oberwalliser Käse und Schinken
Pommes frites | Gemüse

—

Kaffeeglacé Staldbach

3-Gang-Menü

62.00 p.P.

Menü No. 12

Tartar Lachs & Gurken | Creme fraîche

Aquarello Carnaroli Reis | Belper Knolle-Käse
Walliser Merlot | Saisonales Gemüse | Bisonfilet-
streifen | Pfefferbutter

Sabayon | Vanille-Glace

3-Gang-Menü

65.00 p.P.

Kindermenü

Gemischter Salat

Kleines Wiener Schnitzel
oder Chicken Nuggets
Pommes frites | Gemüse

Dessert nach Wahl



25.00 p.P.



HOCHZEITS- MENÜS

Hochzeitsmenü – Beispiel No. 30

Tartare Lachs & Gurken

Crevetten & Avocado Ceviche

Thunfisch Tartare | Mayonnaise | Wasabi | Tobiko

—

Kressesuppe und Süsskartoffelcreme

—

Passionsfrucht-Granité mit Himbeeren

—

Prime Rindsfilet mit zwei Saucen

Gratin Kartoffeln | Marktgemüse

—

Vanillierte Erdbeeren

Tobleronemousse | Roulade | Vanilleeis

5-Gang-Menü

128.00 p.P.

Hochzeitsmenü – Beispiel No. 31

Hauchdünn geschnittener Thunfisch in

Gazpacho-Sauce

—

Tagliolini al Tartufo

Tagliolini | Trüffel | Käse Creme

—

Zartes Bison-Filet mit zwei Saucen

Pommes allumettes | Gemüseallerlei

—

Dessert Variation

5-Gang-Menü

125.00 p.P.

Kuchen

Hausgemachter Truffe Torte

Der Kuchen wird auf einem Wagen präsentiert und von uns ausgarniert, mit Namen des Brautpaares sowie einem Hochzeitssujet dekoriert.

8.00 p.P.

Dessertbuffet

Mousses au Chocolat

Mousse au Mango

Mini Pâtisserie

Panna Cotta

Crème Brûlée

Frische Beeren mit Doppelrahm

Geschnittene Früchte

Feingebäck

28.00 p.P.

Hochzeitspauschale

Damit Sie Ihren besonderen Tag in vollen Zügen genießen können, haben wir für Sie ein Rundum-sorglos-Paket zusammengestellt. Unsere Hochzeitspauschale vereint kulinarische Highlights mit einem erstklassigen Service und schafft den perfekten Rahmen für Ihre Feier.

Unsere Hochzeitspauschale umfasst:

- 5-Gang Menü
- Inklusive Weiss- und Rotwein, Bier
- Orangensaft und Mineralwasser nach Angebot des Hauses
- Kaffee und ein Digestif
- Mitternachtszuschlag bis 04.00 Uhr
- Einrichtung und Dekoration
- Tanzfläche
- Veranstaltungstechnik mit Mikrofon, Boxen und Beleuchtung
- Saalmiete für Dinner
- Blumendekoration der Tische mit Kerzenständern
- Druck der Menükarte

210.00 p.P.



WISSENSWERTES

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse möchten wir Ihnen recht herzlich danken. Seien Sie gewiss, dass unser Küchen- wie auch Service-Team keine Mühe scheuen wird, Ihrem Fest einen eindrücklichen Charakter zu verleihen. Die Organisation solcher Feste will gut geplant sein. Deshalb möchten wir Sie schon im Vorfeld unterstützen, damit Sie an alles Wichtige denken.

Reservationen

Reservationen nehmen wir gerne unter der Telefonnummer **027 948 40 30** entgegen.

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so hat der Kunde zwei Tag Zeit um die Reservation definitiv zu machen. Nach Ablauf der Frist kann das Datum an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weitergegeben werden.

Vegetarische- & spezielle Kost

(Gluten-, Lactose- und Allergiefreie Menüs)

In Anlehnung an das ursprünglich gewählte Menü ist unser Küchenteam stets darum bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu werden. Für Ihre frühzeitige Mitteilung bedanken wir uns.

Detailabsprache

Je früher wir in Kenntnis Ihrer Vorstellungen gesetzt werden, desto besser können wir diese auch umsetzen! Gerne steht Ihnen Manuela Gräf und Reinmar Eggel bei Wünschen und Fragen zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Sie uns bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass die folgenden Informationen zukommen lassen:

- Menü- sowie Weinauswahl
- ungefähre Anzahl der Gäste
- Zeitpunkt des Eintreffens
- Dekoration und Menükartentitel (evtl. mit Logo, Sujet)

Anzahl der Gäste: Gerne erwarten wir von Ihnen die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn. Dies garantiert uns eine sorgfältige Vorbereitung. Andernfalls müssen wir die vereinbarte Personenanzahl mit der Endabrechnung verrechnen.

Dekoration

Die Tische sind grau oder weiss eingedeckt. Auf jedem Tisch stehen Kerzen. Blumen verleihen einer festlich gedeckten Tafel den letzten Schliff. Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements.

Menükarten

Ihren Wunsch-Titel oder Ihr Logo (auch in Farbe) erwarten wir gerne per Mail an info@staldbach.ch. Bitte um Zusendung mindestens eine Woche vor dem Event. Die Menükarten im Staldbach-Look sind kostenlos.

Verlängerung

Falls Sie für Ihren Anlass eine Verlängerung wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit, denn Bewilligungen dazu müssen im Vornherein eingeholt werden bei der Gemeinde Visperterminen.

Säle

Im Staldbach gibt es verschieden grosse Säle:

Grosser Saal

186 m² | ca. 110 Personen | vollständig abschliessbar

Mittlere Säle

90 m² | 60 Personen | vollständig abschliessbar

51 m² | 25 Personen | vollständig abschliessbar

43 m² | 20 Personen | vollständig abschliessbar

Bistro-Saal

70 m² | max. 40 Personen | nicht abschliessbar

direkter Zugang zum Kinderspielplatz

Restaurant

max. 30 Personen | nicht abschliessbar

BISTRO - RESTAURANT
staldbach 

Talstrasse 9, 3930 Visp

027 948 40 30
info@staldbach.ch

www.staldbach.ch