



ERLEBNISLAND  
**GRIZZLYBÄR**

# BANKETT DOKUMENTATION

BÄRENSTARKE FESTE –  
FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN



## APÉRO

### KLASSIKER

NÜSSLI & CHIPS

pro Portion 2

MINI SANDWICH (mind. 20Stk.)  
Schinken, Salami oder Käse

pro Stk. 4.5

GEMÜSESTÄNGELI  
mit 2 Dipsaucen

pro Portion 50g 5.5

### ANTIPASTI

GETROCKNETE TOMATEN mit Grissini

pro Portion 50g 7.5

OLIVEN mit Grissini  
schwarz und grün

pro Portion 50g 7

ARTISCHOCKEN mit Grissini

pro Portion 50g 8.5

TEUFELSHÖRNCHEN mit Grissini  
gefüllt mit Frischkäse

pro Portion 50g 9.5

## APÉRO-GEBÄCK

SCHINKENGIPFELI

pro Stk. 32g 3.8

KÄSEKÜCHLEIN

pro Stk. 80g 4.8

BLÄTTERTEIGSTÄNGELI

pro Portion 50g 3

## FRITTIERTES

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLE  
mit Gemüse, Sweet-Chili-Sauce

pro Stk. 50g 3

GEBACKENE BRIE-SPITZEN

pro Portion 50g 3

EGLI KNUSPERLI  
im Bierteig, Tartarsauce

pro Stk. 30g 4

## CANAPÉS (TOASTBROT GEVIERTELT)

(mind. 5 Scheiben pro Sorte)

BeO BERGKÄSE

pro Scheibe 5.5

SCHINKEN

pro Scheibe 5.5

SALAMI

pro Scheibe 5.5

EI UND KRÄUTER

pro Scheibe 5.5

RAUHLACHS

pro Scheibe 7

## VORSPEISEN

Die Preise verstehen sich pro Person.

Pro Vorspeise beträgt die Mindestbestellmenge jeweils 10 Portionen

### KALTE VORSPEISEN

BLATTSALAT		9
Grizzly-Salatsauce oder Italian Dressing geröstete Kerne und Croûtons		
GEMISCHTER SALAT		11.5
Grizzly-Salatsauce oder Italian Dressing geröstete Kerne und Croûtons		
RINDSTATAR MIT TOAST klein		29.5
MELONEN SCHIFFCHEN MIT ROHSCHINKEN	saisonal	17.5
mit frischen Kräutern und Salatbouquet		
NÜSSLERSALAT	saisonal	17.5
mit Ei, Speck und Croûtons		

### WARME VORSPEISEN

RISOTTO		16.5
Parmesan, Gemüse und Pilze		
BLÄTTERTEIGKISSEN		18.5
mit Blattspinat und pochiertem Ei		
	zusätzlich Rauchlachs 50g	+5
	zusätzlich Kalbsmilken 50g	+9

### WARME SUPPEN

GEMÜSECRÈME SUPPE	9
TOMATENCRÈME SUPPE	11
mit Schlagrahm	
KOKOS-LIMETTEN SUPPE (vegan)	12
mit Gemüsestreifen	
KRAFTBRÜHE MIT EINLAGE	9
Gemüsestreifen, Flädli oder Eierstich	

# HAUPTGÄNGE

Die Preise verstehen sich pro Person.

Pro Hauptgang beträgt die Mindestbestellmenge jeweils 10 Portionen

## VOM RIND

AM STÜCK GEBRATENES ROASTBEEF Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise, Gemüse	56.5
RINDSFILET AM STÜCK GEGART Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise, Gemüse	66
STROGANOFF von der Huft Gemüse	45

## VOM KALB

KALBSSCHULTERBRATEN Rosmarin Jus, Gemüse	43.5
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH Champignons-Speck-Rahmsauce, Gemüse	44.5
GEMISCHTER BRATEN (Kalb/Schwein) Bratenjus, Gemüse	39.5

## VOM SCHWEIN

SCHWEINS-PICCATA Tomaten-Coulis und Parmesan	29.5
GRIZZLY STEAK VOM HALS Kräuterbutter, Gemüse	34
SCHWEINSGESCHNETZELTES Pilzrahmsauce, Gemüse	33.5
BAUERNBRATWURST Zwiebelsauce	29.5

## VOM GEFLÜGEL

«BANGKOK» RÖSTI Pouletbrust tranchiert, Curry Sauce frische Früchte und Rahm	33.5
GEFÜLLTE POULETBRUST MIT KÄSE UND GETROCKNETE TOMATEN Portweinjus, Gemüse	39
TRANCHIERTE ENTENBRUST (FR) Orangen-Buttersauce, Gemüse	39

## AUS DEM WASSER

FISCH TRIO «GRIZZLYBÄR» Egli Knusperli, gebratener Lachs, pochiertes Forellenfilet Meerrettich-Dillsauce, Gemüse	43.5
EGLI KNUSPERLI Tartarsauce, Pommes Frites	33.5
LACHS STEAK Zitronensauce, Gemüse	32.5

**BEILAGEN – AUF WUNSCH** Rösti, Kartoffelgratin, Nudeln, Pommes Frites, Reis, Salzkartoffeln

## VEGETARISCH oder VEGAN

ROTES THAIGEMÜSE-CURRY (vegan, scharf) Thai Aubergine, Okra, lange Bohnen, Mini-Mais, Karotte Süsskartoffel, Tofu, Basmatireis	29.5
«JAMEL'S COUSCOUS» (vegan) Couscous, grüne Linsen, Kichererbsen, Gemüse, Oliven und Minze Tomatensauce	26.5
PENNE ALLA «NORMA» Aubergine, Tomaten, Burrata, Basilikum	27.5
«ALPENGOLD» Rösti Kartoffel-Süsskartoffelrösti Gemüse, Sauerrahm und frische Kräuter	29

## SÜSSES

DESSERTTELLER «GRIZZLYBÄR» 15.5  
Früchtejoghurtmousse, Gebäck und Glace

GEBRANNTÉ CRÈME 9.5

## MINI DESSERTS

BERLINER Stk 13g 3

SCHOKOLADEN-MUFFIN Stk 18g 3

PANNA COTTA 5  
mit Beerencoulis

TIRAMISÙ 5

CRÈME BRÛLÉE 4

FRÜCHTEJOGHURTMOUSSE 5

TOBLERONEPARFAIT 5

FRUCHTSALAT 5

GLACEKUGEL ohne Rahm 3.9  
nach einheitlicher Wahl mit Rahm 5.7



## BÜFFETS

### AB 30 PERSONEN

Die Preise verstehen sich pro Person.

#### SALAT BÜFFET

19.5

5 Gemüsesalate und Blattsalat,  
2 Dressings, Croûtons, geröstete Kerne, Zwiebeln und gehacktes Ei

#### BUURE BÜFFET

79

##### VORSPEISE

3 Gemüsesalate und Blattsalat,  
2 Dressings, Croûtons, geröstete Kerne, Zwiebeln und gehacktes Ei  
verschiedene Trockenfleisch- und Wurstwaren, Hobelkäse

##### HAUPGANG BÜFFET

Bratwurst an Zwiebelsauce, Emmentaler Lammvoressen,  
Kalbs- und Schweinsbraten, Pferde-Stroganoff, Buurehamme

##### BEILAGEN

Gemüse, Sauerkraut, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

##### DESSERT

Fruchtsalat im Weckglas mit kleiner Kugel Glace



## RÖSTI BÜFFET

72

### VORSPEISE

3 Gemüsesalate und Blattsalat,  
2 Dressings, Croûtons, geröstete Kerne, Zwiebeln und gehacktes Ei

### HAUFGANG BÜFFET

Rösti, Rinds-Stroganoff, Cipollata, Poulet-Geschnetzelttes an  
Currysauce, Schweinsgeschnetzelttes an Champignonsrahmsauce,  
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce, Egli Filets frittiert mit Tartar Sauce,  
Kichererbsen-Auberginen-Tomatenragout

### BEILAGEN

Gemüse

### DESSERT

Caramelköppli im Weckglas



### WUSSTEST DU, DASS...

...du auf unseren AGB's rund um das Thema Anlässe  
im Erlebnisland Grizzlybär weitere Informationen  
und die rechtlichen Rahmenbedingungen findest?  
Gerne händigen wir dir diese aus.



## Grillhäuser

VIER BIS MAX. 10 PERSONEN

### FONDUE À DISCRÉTION

MIT BROT	Erwachsene	39
MIT BROT UND KARTOFFELN	Erwachsene	42
MIT BROT	Jugendliche 12 bis 15	34
MIT BROT UND KARTOFFELN	Jugendliche 12 bis 15	37
MIT BROT	Kinder 7 bis 11	29
MIT BROT UND KARTOFFELN	Kinder 7 bis 11	32
MIT BROT	Kinder 3 bis 6	24
MIT BROT UND KARTOFFELN	Kinder 3 bis 6	27

Mindestkonsumation von CHF 250.00

### GRILL-PLAUSCH À DISCRÉTION

GEMISCHTER SALAT  
wird serviert

HAUPTGANG  
zum selber Grillieren

Rind, Schwein, Pferd, Poulet und Bratwurst  
Beilagen: Kartoffelgratin, Pommes Frites und Gemüseplatte  
Diverse Saucen

Erwachsene	78
Jugendliche 12 bis 15	58
Kinder 7 bis 12	32
Kinder 3 bis 6	21.5

Mindestkonsumation von CHF 350.00



## WIR BERATEN DICH GERNE

In unserer Bankettdokumentation findest du alle nötigen Informationen. Wir sind gerne für dich da und beraten dich rund um deinen perfekten Anlass bei uns im Erlebnisland Grizzlybär.



[info@grizzlybaer.ch](mailto:info@grizzlybaer.ch)



+41 33 356 26 55

### ERLEBNISLAND GRIZZLYBÄR

Hattige 5 | 3636 Forst-Längenbühl  
+41 33 356 26 55 | [info@grizzlybaer.ch](mailto:info@grizzlybaer.ch)  
[www.grizzlybaer.ch](http://www.grizzlybaer.ch)