



Bankett-Vorschläge



Ihr Event im Kleefeld

Unser Säli und unser Pavillon eignen sich hervorragend für die Durchführung Ihres Gruppenanlasses. Egal ob Firmenessen, Seminar, Familienzusammenkunft, Geburtstagsfest, Hochzeit oder Trauerfeier - im Restaurant Kleefeld wird Ihr Anlass ein Erfolg!



Hinweise für Ihren Anlass

Menu	Aus organisatorischen Gründen empfehlen wir Ihnen, sich bei Ihrem Anlass auf ein Menu zu einigen . Ausnahmen sind vegetarische- und Diät-Gerichte. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen .
Details	Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass einen Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren.
Personenzahl	Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Die von Ihnen gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.
Kinder	Für Kinder bis 10 Jahre berechnen wir ein halbes Menü zum halben Preis.
Parkplätze	Es stehen einige kostenlose Parkplätze in der Einstellhalle zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass nur weisse Parkfelder benutzt werden dürfen.
Blumen	Ihre Blumenarrangements können Sie durch uns in Auftrag geben. Wir verrechnen sie zum Selbstkostenpreis.
Kosten für Verlängerung	Beabsichtigen Sie, über unsere Schliessungszeit hinaus zu feiern, verrechnen wir für Mitarbeiter- und Betriebskosten (bis max. 2.00 Uhr) eine Zuschlagspauschale von 200 Franken.



- Öffnungszeiten Montag: Ruhetag
Dienstag bis Samstag: 09:00 – 23:30 Uhr
Sonntag: 10:00 – 23:30 Uhr
Für Gruppen ab 15 Personen öffnen wir auch an Ruhetagen.
- Preise Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.
- Zahlungsarten Bar, Rechnung, EC-Direkt, Postcard, Visa, Mastercard,
Eurocard, WIR und Reka





Apero

Wir servieren Ihnen gerne ein Apero zur Begrüssung in unserem Haus.
Sie haben die Möglichkeit vorgänig aus drei Apero- Typen auszuwählen.

Apero «Easy»

Nüssli, Chips, Blätterteiggebäck 5.50 p.P.

Apero «Mediterran»

Marinierte Oliven, Tomaten-Mozzarella Spiesschen, eingelegtes
Gemüse, Chips, Nüssli 9.50 p.P.

Apero «Deluxe»

Datteln im Speckmantel, Sprinzwürfel, marinierte Oliven,
eingelegtes Gemüse, Nüssli, Chips, Blätterteiggebäck 15.50 p.P.

Suppen

Gemüsebouillon mit Flädli 5.00

Gebundene Gemüsesuppe, Crèmesuppe 8.00

Salate

Grüner Salat 7.50

Gemischter Salat 9.50

Nüsslissalat 12.50



Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (saisonal)	17.50
Geräucherter Lachs mit Meerretichmousse und Toast	18.00

Hauptgerichte

«Hammä» und Kartoffelsalat (mit Salatschüssel +3.00)	22.50
Pasta mit Pesto, Bolognese oder Tomatensauce	22.50
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock und Bohnenbündel	35.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli	23.50
Rindsragout mit Kartoffelstock und Gemüse	29.50
Gemüserösti mit Raclette Käse überbacken	22.50
Lachsforelle im Blätterteigmantel, Spinat, Reis, Zitronenbutter	32.50
Rindsfilet (180g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Bärner Frites und Saisongemüse	46.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti	39.50
Blätterteig-Pastetli mit Füllung und Reis	21.50

Desserts

Hausgemachte Trilece	8.00
Coupe Dänemark	9.50
Hausgemachte Tiramisu	9.50
Panna Cotta mit Beerencoulis	9.50
Zwetschgensorbet arrosiert mit Zwetschgenwasser	10.50
Apfelsorbet mit Gravensteinerwasser	10.50
Meringues mit echtem Greyezer Doppelrahm	7.50
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	10.50
Blutorangensorbet mit Campari	10.50
Fruchtspiessli mit lauwarmer Schoggisauce	8.50





Mehrgang-Menüs

Menu 1	Gemischter Salat ***** Tagliata di Manzo (Rindsentrecote) mit Gemüse und Pommes Frites ***** Trilece	41.00
Menu 2	Grüner Salat ***** Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes ***** Panna Cotta mit Fruchtsauce	35.50
Menu 3	Weissweinsüppchen ***** Eglifilets à la meunière an Mandelbutter mit Spinat und Reis ***** Coupe Dänemark	44.50
Menu 4	Gemischter Salat ***** Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit Reis und Gemüse ***** Frischer Fruchtsalat	33.00