

Dies & Das 2012

Hirschen Kurier

Seite 1 bis 4

Die Tataren kommen!!

Dienstag, 15. Mai bis 12. Juni 2012

Die Nachfahren Dschingis – Kahn waren Reiter und Steppen Volk. Ihr Reich erstreckte sich von der Grenze der alten Römer, bis ins Reich der Mitte und Mongolei. Sie lebten in Jurten(Hauszelt aus Filz), tranken Kamir (Bier aus gegorener Stutenmilch) und ernährten sich auf ihren Streifzügen vom rohen, oder luftgetrockneten Schaf – und Pferdefleisch.

Diese Angebote servieren wir Ihnen nur abends

Beefsteak Tatar vom Rind
Toast und Butter
Zur Auswahl mit: Cognac, Calvados, oder Whisky

Beefsteak Tatar Tiede (lauwarm)
Mit Kräuterbutter, Toast und Butter

Tatar vom geräuchten Lachs
Toast und Butter

Tatar von Gemüse
serviert mit Pfannkuchen

NEU NEU NEU

Hirschen Catering

Grosse Bankett - und Seminarmöglichkeiten

Unsere Bankett - und Seminar Möglichkeiten
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten



Feiern Sie Ihre
Hochzeit
bei uns



Unsere Hochzeits Menus

Alle unsere Menuvorschläge können wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abändern
oder ergänzt werden!

Menu *Hirschen Art*

Bouillon mit Flädli
oder
Saisonsuppe



Saisonsalat
oder gemischter Salat



Schweinsfilets *Hirschen Art*
an Pilzrahmsauce
oder an Morchelsauce plus CHF 4.00
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl
(Beilagen nach ihrer Wahl)



Dessertsbuffet mit Käseauswahl

Pro Person CHF 69.00



Menu Thunersee

ab 20 Personen

Geräuchtes *Thunersee* Forellenfilets
mit Meerrettichschaum & Brötli

oder

Bauernpastete an Heidelbeerschaum

Kraftbrühe mit Sherry und hausgemachtes Käsestängeli

Kalbsfilets an Morchelsauce oder Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Sorbet nach Ihrer Wahl

Rindsfilets *Café Paris*

Allumettes Kartoffeln

Gemüsegarnitur

oder Beilage nach Ihrer Wahl

Dessertsbuffet mit Käseplatte

Pro Person CHF 88.00

