

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 kostenpflichtige Parkplätze beim Rätischen Museum, auf dem Hofplatz (Kathedrale) oder im Parkhaus Arcas und Parkhaus Lindenquai. Bus- oder Carparkplätze beim Parkhaus Lindenquai am Lindenquai

Öffnungszeiten Täglich geöffnet von 10 bis 14 Uhr und von 18 bis 24 Uhr, im Sommer durchgehend.

Bistro 70 Personen

Stübli 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

Kontakt Restaurant Marsoel GmbH
Herr Salomon Sellathurai
Süsswinkelgasse 25
7000 Chur

Telefon 081 250 59 60
rest.marsoel@bluewin.ch
www.restaurant-marsoel.ch

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 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

Verschiedene Weiss- und Rotweine aus unserem Weinangebot (Weinkarte verlangen)

Orangen-, oder Tomatensaft	Liter	10.50
Saisonbowle (mit Alkohol, Früchten, je nach Jahreszeit)	Liter	35.50
Saisonbowle (ohne Alkohol, Früchten, je nach Jahreszeit)	Liter	25.50
Champagner Laurent-Perrier Brut L - P	75 cl	86.00
Prosecco "Rafaello" Extra dry DOC, Raphael dal Bo, Veneto, Italien	Cüpli	8.50
Prosecco "Rafaello" Extra dry DOC, Raphael dal Bo, Veneto, Italien	75 cl	52.00

Snacks

Mini-Frühlingsrollen (warm, Shanghai Sauce)	Stück	2.90
Krevettenschwänze im Tempurateig (warm, Shanghai Sauce)	Stück	2.90
Hausgemachte Samosa (warm, vegetarisch)	Stück	2.90
Belegte Ciabatte mit Weichkäse, Rohschinken, Schinken-Ei, Lachs, Thon oder Bündnerfleisch	Stück	2.90
Bündner Birnbrot mit Käse	Stück	2.90
Pumpnickel mit Käse und Trauben	Stück	2.90
Schinkengipfeli	Stück	2.90
Mini-Käseküchlein	Stück	2.90
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	2.90
Gemüse-Rohkost mit 4 verschiedenen Dipp	pro Person	4.20
Lachstatar mit Mascarpone auf Toastbrot	Stück	3.90
Rinds-Tatar auf Toast	Stück	3.90
Roastbeef auf Pariser Brot	Stück	3.90
Antipasti-Spiessli (Parma-Schinken, Oliven, Parmesan, Aubergine)	Stück	4.50
Crissini mit Rohschinken	Stück	1.90
Salznüssli, Chips & Salzstangen	pro Person	1.70

Flying Dinner

Serviert, ab 20 Personen, Preis pro Stück

1) Kokos-Curry Süsspchen oder Apfel-Prosecco Süsspchen	3.50
2) Mini-Antipasti Teller mit Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan, Zucchetti, Rohschinken)	5.00
3) Pangasius-Rückenfilet im Speckmantel auf Risotto mit Trüffel parfümiert	7.00
4) Crevetten „Japan-Style“ auf Glasnudel-Salat	4.50
5) Würzige Fleischbällchen an Rotwein Jus auf Kartoffelstock	4.00
6) Schweinsfilet mit Portwein Jus auf Tomaten-Polenta	6.00
7) Rindsfilet-Würfeli auf Gemüsebeet	6.50
8) Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce	2.80
Weitere Auswahl an Süssigkeiten: Mini-Crèmeschnitte, Mini-Caramelköppli, Brownies, Mini-Schokoküchlein, Früchte-Spiessli, gefüllte Windbeutel	2.80

Fischgerichte



Menu 1

Gemischter Salat

Grilliertes SWISS-Lachsfilet an Proseccosauce

Salzkartoffeln

Blattspinat

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

49.00

Menu 2

Blattsalat «Mimosa» mit Ei

Gebratenes Zander-Rückenfilet

Basilikum-Risotto

Tomaten-Champignon-Ragout

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

49.90

Menu 3

Gemischter Blattsalat

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter

Trockenreis

Blattspinat

Mango- und Zitronensorbet mit Maraschino

49.00

Menu 4

Blattsalat mit Kernen und Sprossen

Gebratene Riesenkrevetten mit Sauce Hollandaise

auf Safran-Nudeln

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm garniert

49.00

Vegetarische Speisen

Menu 5

Blattsalat «Mimosa» mit Ei

Teigwaren – Variation

(Ravioli mit Ricotta- Spinatfüllung, hausgemachte Gnocchi und

Spaghetti an verschiedenen Saucen)

Sorbetteller „Marsoel“

(zwei Sorten Sorbet mit Fruchtsalat, garniert)

38 .00



Menu 6

Gemischter Salat

Vegetarisches Mah Meh

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

Caramelisierte Ananas mit Zimt parfümiert, an schwarzem Pfeffer, mit Vanilleglace

36.90

Menu 7

Gemischter Salat oder Gemüsebouillon mit Backerbsen

Zucchettipiccata auf Safranrisotto

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm garniert

35.90

Menu 8

Apfel-Prosecco-Süppchen oder Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Trüffel-Risotto mit Basilikum-Tomaten-Concassé, garniert mit Parmesan-Röllchen

Crema Catalana mit Vanilleglace

41.50

Bankettmenüs mit Fleischgerichten

Menu 9

Blattsalate mit Pilzen, Cashewnüssen und Bündnerfleisch-Streifen an Hausdressing

Zartes Pouletbrüstchen vom Grill mit Limonenschaumsauce

Pappardelle

Saisongemüse-Variationen

Vanilleglace an Waldbeerensuppe

41.00

Menu 10

Gemischter Salat

Rindshuftwürfel an rassischer Paprikasauce, garniert mit Champignons

Basmatireis

Saisongemüse-Variation

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Früchten

49.00



Menu 11

Gemischter Salat oder Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinssteak an Calvados-Apfelsauce

Kartoffelkroketten

Saisongemüse-Variationen

Hausgemachte Mousse au chocolat

39.90

Menu 12

Gemischter Salat

Kalbsschulterbraten glasiert an Thymianjus

Kartoffelgratin

Saisongemüse-Variationen

Caramelisierte Ananas mit Zimt parfümiert, an schwarzem Pfeffer,
mit Vanilleglace

53.00

Menu 13

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen, Baumnüssen und
caramelisierten Birnenschnitzen

Rindsconsommé Royal

Rosa gebratenes Schweinsfilet-Medaillons unter der Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Buntes Gemüsebouquet

Vanilleparfait mit marinierten Beeren

59.90

Menu 14

Nüsslisalat mit Speck und Pflaumen an Balsamicodressing

Leichtes Champignonschaumsüppchen mit Bündnerfleisch und Gemüsewürfeli

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Risotto mit Parmesan

Saisongemüse-Variationen

Sorbetteller «Marsoel» mit Früchtegarnitur

72.00

Menu 15

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen und knusprigen Croutons

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Bohnen-Bündel

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

44.00



Menu 16

Gemischter Salat

Piccata Milanese*

Safranrisotto

Mit Erbsen gefüllte Tomate

Cassata siciliana

*Piccata aus Kalbfleisch	55.00
*Piccata aus Schweinefleisch	39.00
*Piccata aus Pouletfleisch	39.00

Menu 17

Blattsalat an Joghurtdressing

Zartes Rumpsteak mit Café de Paris

Rosmarinkartoffeln

Saisongemüse-Variationen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsauce 49.90

Menu 18

Gemischter Salat

Grilliertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Saisongemüse-Variationen

Zwetschgen Alt Fry Rhätia (Zimtglace mit warmen Zwetschgen) 59.90

Menu 19

Doppelte Kraftbrühe mit Julienne-Gemüse

Rucolasalat mit getrockneten Tomatenstreifen und Parmesan an Balsamicodressing

Rindsfilet Wellington (im Blätterteig)

Röstikroketten

Saisongemüse-Variationen

Zitronensorbet mit Prosecco 72.00

Menu 20

Leichte Limonenschaumsuppe

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

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

Hausmachernudeln

Saisongemüse-Variationen

Champagner-Sorbet 79.00



Menu 21

Gemischter Salat

Saltimbocca alla Romana an Marsalasauce (Kalbfleisch)

Safranrisotto

Mit Blattspinat gefüllte Tomate

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

53.00

Menu 22

Blattsalat mit Speck und Croutons

Schweins-Cordonbleu

Bratkartoffeln

Gemüse-Garnitur

Hausgemachtes Tiramisu

49.90

Menu 23

Blattsalate an Hausdressing

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Hausgemachte Spätzli

Riesen-Meringue mit Vanilleglace und Schlagrahm

49.90

Menu 24

Rindsbouillon mit Flädli

Rinds-Gulasch

Kartoffelstock

Grüne Bohnen

Caramelköppli mit Schlagrahm

45.00

Unsere Bündner Spezialitäten

Bündner Menu 25

Bündnerfleisch-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan

Maluns mit Apfelmus und Alpkäse

Puschlaver Pizzocheri mit Mix Grill

(Poulet-, Rind- & Schweinefleisch)

Bündner Nusstorte

49.00



Bündner Menu 26

Hirschcarpaccio mit Bündner Alpkäse

Kraftbrühe mit Capuns

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte „Provencale“

Bünder Pizokel und Saisongemüse

Churer Rötelibirne mit Zimtglace

65.00

Bündner Menu 27

Churer Fleischtorte mit Salaten garniert

Zwetschgen "Alt Fry Rhätia"

29.00

Bündner Menu 28

Bündner Gerstensuppe

Hausgemachte Capuns

Churer Beckibraten (Schweinefleisch) mit Gemüse geschmort

Risotto

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

45.00

Menu 29 Spaghetti-Plausch

Gemischter Salat (oder ab 20 Personen Salatbuffet mit verschiedenen Sorten)

Spaghetti-Buffer mit 4 verschiedenen Saucen

(Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Gemüse-Curryrahmsauce)

Mango- und Zitronensorbet

31.00

Fondue ist nicht gleich Fondue!

Käsefondue (serviert mit Brotwürfeln oder auf Wunsch mit Raclettekartoffeln)

Traditionelles Käsefondue

29.90

Fondue chinoise mit Kalbfleisch, Rindfleisch und Poulet

250 g

47.00

Fondue bourguignonne mit Rindfleisch

250 g

51.00

zu den Fleisch-Fondue's servieren wir Ihnen:

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

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites oder Reis



Unsere Buffets ab 20 Personen

Pasta-Bufferet

Vorspeisen:

Salatbuffet
Verschiedene Sorten Salat
an French-, Haus- oder Italienischer-Sauce

Hauptspeisen:

Lasagne al forno & Canneloni al forno
(mit Rindfleischfüllung, mit Béchamelsauce & Parmesan überbacken),
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat,
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen,
Spaghetti & Penne dazu 6 verschiedene Saucen wie
Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Gemüse-Curryrahmsauce, Pesto, all'arrabbiata

Dessertbuffet:

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

Fr. 49.00

Bufferet I

Vorspeisen:

Salatbuffet
Verschiedene Sorten Salat
an French-, Haus- oder Italienischer-Sauce

Hauptspeisen:

Schwedenbraten (vom Schwein) mit Zwetschgen, Pouletpiccata,
Fleischspiessli (Poulet-, Rind-, Schweinefleisch & Speck)
und Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Beilagen:

Hausgemachte Spätzli, Butternudeln, Kartoffelgratin
und Gemüsebeilagen nach Saison

Dessertbuffet:

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

Fr. 49.00



Buffet II

Vorspeisen:

Verschiedene Sorten Salat nach Saison, Tomatensalat Caprese, Melonenschnitze mit Rohschinken, Vitello tonnato (Kalbfleisch an Thonsauce), Lachstatar mit Mascarpone und Crevetten-Cocktail

Hauptspeisen:

Kalbsschulterbraten, Saltimbocca mit Kalbfleisch/Rohschinken, Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ und Geschnetzeltes Poulet-Curry

Beilagen:

Basmatireis, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Hausmachernüdeli, Weissweinsrisotto und Gemüse-Variationen nach Saison

Dessertbuffet:

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Mousse au chocolat, Hausgemachter Fruchtsalat, verschiedene Glacesorten, Tiramisu, Caramelköpfler und Panna cotta

Fr. 62.00

Unser „Spezial“ Menu

Leichte Limonenschaumsuppe

Pasta-Variation

(Ravioli, Spaghetti und Gnocchi an verschiedenen Saucen)

Champagner-Sorbet

Saftiges Rinds-Entrecôte vom Grill mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüse-Variationen

Vanille-Parfait mit Schokoladenmousse

Fr. 89.00



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

Exotischem Fruchtsalat und Mangosorbet

Fr. 51.00

auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf

**Für Ihre individuellen Wünsche oder Änderungen
der Menüvorschläge steht Ihnen unser Chef,
Herr Salomon Sellathurai, gerne zur Verfügung.**

„Preisänderungen vorbehalten“