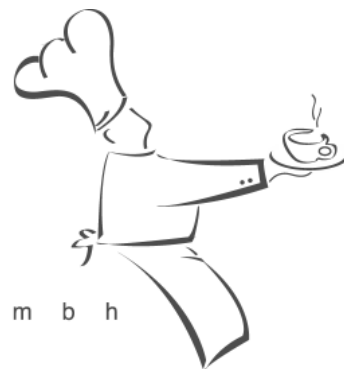


Bankettvorschläge



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 Parkplätze beim Rätischen Museum, auf dem Hofplatz (Kathedrale) oder im Parkhaus Arcas.

Öffnungszeiten Täglich geöffnet von 10 bis 14 h, 18 bis 24 h, 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

Kontaktperson Herr Salomon Sellathurai
Restaurant Marsoel GmbH
Süsswinkelgasse 25
7000 Chur

Telefon 081 250 59 60

Fax 081 250 59 61

rest.marsoel@bluewin.ch

www.restaurant-marsoel.ch

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,7 % 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

1 Glas Weisswein aus unserem Weinangebot (Weinkarte verlangen)		
Orangen-, oder Tomatensaft	Liter	10.50
Cinzano, Cynar, Campari, usw.	4 cl	8.00
Saisonbowle (mit Früchten, je nach Jahreszeit)	Liter	35.50
Champagner Laurent-Perrier Brut I-P	75 cl	85.00
Prosecco "Soliz" Extra dry DOC Ca'Vittoria, Veneto, Italien	Cüpli	8.00
Prosecco "Soliz" Extra dry DOC Ca'Vittoria, Veneto, Italien	75 cl	47.00

Snacks

Mini-Frühlingsrollen (warm, Shanghai Sauce)	Stück	2.50
Krevettenschwänze im Tempurateig (warm, Shanghai Sauce)	Stück	2.50
Hausgemachte Samosa (warm, vegetarisch)	Stück	2.50
Belegte Ciabatte mit Weichkäse, Rohschinken, Schinken-Ei, Lachs, Thon oder Bündnerfleisch	Stück	2.50
Bündner Birnbrot mit Käse	Stück	2.50
Pumpernickel mit Käse und Trauben	Stück	2.50
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Käseküchlein	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Stück	2.80
Gemüse-Rohkost mit 4 verschiedenen Dipp	pro Person	3.50
Geräuchertes Forellen-Apfel-Tatar auf Pumpernickel	Stück	3.50
Rinds-Tatar auf Toast	Stück	3.50
Roastbeef auf Pariser Brot	Stück	3.00
Antipasti-Spiessli (Parma-Schinken, Oliven, Parmesan, Aubergine)	Stück	4.00
Crissini mit Rohschinken	Stück	1.50
Salznüssli, Chips & Salzstangen	pro Person	1.50

Flying Dinner

Serviert, ab 20 Personen, Preis pro Stück

1) Kokos-Curry Süsspchen oder Apfel-Prosecco Süsspchen	3.00
2) Mini-Antipasti Teller mit Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan, Zucchetti, Rohschinken)	5.00
3) Seeteufel-Medaillons im Speckmantel auf Risotto mit Trüffel parfümiert	6.00
4) Crevetten „Japan-Style“ auf Glasnudel-Salat	4.00
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	6.00
8) Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce	2.50
Weitere Auswahl an Süssigkeiten: Mini-Crèmeschnitte, Mini-Caramelköppli, Brownies, Mini-Schokoküchlein, Früchte-Spiessli, gefüllte Windbeutel	2.50

Fischgerichte



Menu 1

Bunt gemischter Salat

Grilliertes Lachsfilet an Weissweinsauce

Salzkartoffeln

Blattspinat

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

47.00

Menu 2

Knackiger Blattsalat «Mimosa» mit Ei

Knusprig gebratenes Zanderfilet

Basilikum-Risotto

Tomaten-Champignon-Ragout

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

44.50

Menu 3

Gemischter Blattsalat

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter

Trockenreis

Blattspinat

Mango- und Zitronensorbet mit Maraschino

49.00

Menu 4

Knackiger Blattsalat mit Kernen und Sprossen

Gebratene Riesenkrevetten

Mediterrane Gemüse-Spaghetti

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm garniert

44.50

Vegetarische Speisen

Menu 5

Knackiger 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)

36.00



Menu 6

Bunt gemischter Salat

Vegetarisches Mah Meh

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

Caramelisierte Ananas an schwarzem Pfeffer mit Vanilleglace 36.50

Menu 7

Bunt gemischter Salat oder Gemüsebouillon mit Backerbsen

Zucchettipiccata auf Safranrisotto

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm garniert 35.00

Menu 8

Apfel-Prosecco-Süppchen oder Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Crèmiger Morchel-Risotto mit gebratenen Frühlingszwiebeln

Crema Catalana mit Vanilleglace 38.00

Bankettmenüs mit Fleischgerichten

Menu 9

Gemischter Blattsalat mit Pilzen und Speckstreifen an Hausdressing

Zartes Pouletbrüstchen vom Grill an grüner Pfeffer-Cognacsauce

Trockenreis

Saisongemüse-Variationen

Vanilleglace an Waldbeerensuppe 37.50

Menu 10

Gemischter Salat

Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"

Hausgemachter Kartoffelstock

oder

Trockenreis

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Früchten 42.50



Menu 11

Gemischter Salat oder Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinscarrésteak an Calvados-Apfelsauce

Kartoffelkroketten

Saisongemüse-Variationen

Hausgemachte Mousse au chocolat

38.00

Menu 12

Gemischter Salat

Kalbsschulterbraten glasiert an Thymiansauce

Hausmachernudeln

Saisongemüse-Variationen

Caramelisierte Ananas an schwarzem Pfeffer mit Vanilleglace

47.00

Menu 13

Knackiger Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen, Baumnüssen und
caramelisierten Birnenschnitzen

Rindskraftbrühe mit Sherry und Eierstich

Schweinsfilet unter der Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Buntes Gemüsebouquet

Vanilleparfait mit marinierten Beeren

59.00

Menu 14

Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Pflaumen an Balsamicodressing

Leichtes Champignonschaumsüppchen mit Bündnerfleisch und Gemüsewürfeli

Rosa gebratenes Roastbeef (Swiss Prim) an Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Saisongemüse-Variationen

Sorbetteller «Marsoel» mit Früchtegarnitur

65.00

Menu 15

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen und knusprigen Croutons

Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüse-Variation

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

44.00



Menu 16

Gemischter Salat

Piccata Milanese*

Safranrisotto

Mit Erbsen gefüllte Tomate

Cassata siciliana

*Piccata aus Kalbfleisch 48.00

*Piccata aus Schweinefleisch 39.00

*Piccata aus Pouletfleisch 38.00

Menu 17

Knackiger Blattsalat an Joghurtdressing

Zartes Rindshuftsteak an Kräuterbutter

„Neue“ Bratkartoffeln an Rosmarin

Saisongemüse-Variationen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsauce 48.00

Menu 18

Gemischter Salat

Grilliertes Kalbscarrésteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Saisongemüse-Variationen

Zwetschgen Alt Fry Rhätia

(Zimtglace mit warmen Zwetschgen) 54.00

Menu 19

Doppelte Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

Rucolasalat mit getrockneten Tomatenstreifen und Parmesan an Balsamicodressing

Rindsfilet Wellington (im Blätterteig)

Röstikroketten

Saisongemüse-Variationen

Zitronensorbet mit Prosecco 68.00

Menu 20

Leichte Limonenschaumsuppe

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

3 Filets „Black & White“ (Schweinsfilet an Madeirasauce, Kalbsfilet an Pfeffersauce und

Rindsfilet an Sauce Béarnaise)

Hausmachernudeln

Saisongemüse-Variationen

Früchteteller „Surprise“ 74.00



Menu 21

Gemischter Salat oder Minestrone „Tessiner-Art“

Saltimbocca alla Romana an Marsalasauce (Kalbfleisch)

Safranrisotto

Mit Blattspinat gefüllte Tomate

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

48.00

Menu 22

Knackiger Blattsalat mit Speck und Croutons

Kalbshaxen „Cremolata“

Weisswein-Risotto

Hausgemachte, caramelisierte Apfelcrème mit Vanilleglace

45.00

Menu 23

Gemischter Blattsalat an Feigen-Dressing

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

Butternüdeli

Hausgemachtes Caramelköppli

43.00

Unsere Spezialitäten

Bündner Menu 24

Bündnerfleischtatar mit Hüttenkäse und Gemüsewürfel

Maluns mit Apfelmus und Alpkäse

Puschlaver Pizzocheri mit Mix Grill

(Poulet-, Rind- & Schweinefleisch)

Bündner Nusstorte

49.00

Bündner Menu 25

Hirschcarpaccio mit Bündner Alpkäse

Kraftbrühe mit Capuns

Bündner Lammrücken, Quarkpizokels und Saisongemüse

Churer Rötelibirne mit Zimtglace

62.00



Bündner Menu 26

Churer Fleischtorte mit Salaten garniert

Zwetschgen "Alt Fry Rhätia"

26.50

Bündner Menu 27

Bündner Gerstensuppe

Hausgemachte Capuns

Churer Beckibraten (Schweinefleisch) mit Gemüse gekocht, mit Risotto

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

45.00

Menu 28 Spaghetti-Plausch

Gemischter Salat (oder ab 20 Personen Salatbuffet mit 10 verschiedenen Sorten)

Spaghetti-Buffer mit 4 verschiedenen Saucen

(Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Gemüse-Curryrahmsauce)

Frischer Fruchtsalat

28.00

Fondue ist nicht gleich Fondue!

Käsefondue (serviert mit Brotwürfeln oder auf Wunsch mit Raclettekartoffeln)

Traditionelles Käsefondue

28.00

Fondue chinoise mit Kalbfleisch, Rindfleisch und Poulet

250 g 39.50

Fondue bourguignon mit Rindfleisch

250 g 42.00

dazu 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 Caprese gefüllt mit getrockneten Tomaten, Ricotta und Mozzarella,
Spaghetti & Penne dazu 6 verschiedene Saucen wie
Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Gemüse-Curryrahmsauce, Pesto, all'arrabbiata

Dessertbuffet:

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

Fr. 41.00

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 Kalbgeschnetzeltes Försterart (mit Pilzen)
Beilagen sind:
Risotto, Spaghetti, Kartoffelgratin
und Gemüsebeilagen nach Saison

Dessertbuffet:

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

Fr. 43.00



Buffet II

Vorspeisen:

Verschiedene Sorten Salat nach Saison, Tomatensalat Caprese, Melonenschnitze mit Rohschinken, Vitello tonnato (Kalbfleisch an Thonsauce), Lachstatar mit Gemüse und Cocktailcrevetten

Hauptspeisen:

Kalbsschulterbraten, Saltimbocca mit Kalbfleisch/Rohschinken, Rindsgeschnetztes „Stroganoff“ und geschnetztes Poulet-Curry
Beilagen sind:

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

Dessertbuffet:

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

Fr. 56.00

Unser „Spezial“ Menu

Leichte Limonenschaumsuppe, parfümiert mit Curry

Tris di pasta

(Ravioli, Spaghetti und Gnocchi an verschiedenen Saucen)

Passionsfrucht-Sorbet mit Cassis

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Madeirajus

Crèmige Steinpilz-Nudeln

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. 46.50

auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf

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

„Preisänderungen vorbehalten“