

# 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.

<b>Lage</b>	Chur, Altstadt
<b>Verkehrsverbindungen</b>	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.
<b>Parkplatz</b>	Individuell anreisende Gäste finden Parkplätze beim Rätischen Museum, auf dem Hofplatz (Kathedrale) oder im Parkhaus Arcas.
<b>Öffnungszeiten</b>	Täglich geöffnet von 10 bis 14 h, 18 bis 24 h, im Sommer durchgehend.
<b>Bistro</b>	70 Personen
<b>Stübl</b>	50 Personen
<b>Grosser Saal 1. Etage</b>	ab 70 Personen bis 300 Personen
<b>Terrasse</b>	bis 250 Personen
<b>Galerie 1. Etage</b>	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	7.70
Saisonbowle (mit Früchten, je nach Jahreszeit)	Liter	35.50
Champagner Laurent-Perrier Brut I-P	75 cl	69.50
Champagner Laurent-Perrier Brut I-P	Cüpli	12.00
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

Gemischter Salat oder Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Pochiertes Lachsfilet mit Champagnerschaum

Salzkartoffeln

Glasierter Lauch

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

42.50

## Menu 2

Gemischter Salat oder Tomatencremesuppe

\*\*\*

Knusprig gebratenes Zanderfilet

Basilikum-Risotto

Tomaten-Champignon-Ragout

\*\*\*

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

42.00

## Menu 3

Blattsalat an hausgemachtem Himbeerdressing

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet mit Honig-Mandelbutter

Kräuterreis

Blattspinat

\*\*\*

Blutorangensorbet

45.00

## Menu 4

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen

\*\*\*

Gebratene Riesenkrevetten

Mediterrane Gemüse-Spaghetti

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm garniert

44.50

# Vegetarische Speisen

## Menu 5

Gemischter Blattsalat mit Ei oder Currysuppe mit Apfelstücken

\*\*\*

Teigwaren – Variation

(Ravioli mit Ricotta- Spinatfüllung, hausgemachte Gnocchi und Spaghetti an verschiedenen Saucen)

\*\*\*

Sorbetteller „Marsoel“

(zwei Sorten Sorbet mit Fruchtsalat, garniert)

34.50



### Menu 6

Gemischter Salat

\*\*\*

Vegetarisches Mah Meh

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

\*\*\*

Gebratene Ananas an schwarzem Pfeffer mit Vanilleglace 34.50

### Menu 7

Gemischter Salat oder Gemüsebouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Zucchettipiccata auf Safranrisotto

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm garniert 32.50

### Menu 8

Apfel-Prosecco-Süppchen oder Nüsslisalat mit Ei und Croutons

\*\*\*

Crèmiger Morchel-Risotto mit gebratenen Frühlingszwiebeln

\*\*\*

Crema Catalana mit Vanilleglace 36.50

## 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 36.50

### Menu 10

Gemischter Salat

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust

Crèmiger Mascarpone-Risotto

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

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

37.00

### Menu 12

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsschulterbraten glasiert an Thymiansauce

Hausmachernudeln

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Quarkmousse auf Ananas-Carpaccio mit Frucht-Sorbet

39.50

### 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

49.50

### 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

59.00

### Menu 15

Saisonsalat

\*\*\*

Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüse-Variation

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

36.50



## Menu 16

Gemischter Salat

\*\*\*

Piccata Milanese\*

Safranrisotto

Mit Erbsen gefüllte Tomate

\*\*\*

Cassata siciliana

\*Piccata aus Kalbfleisch 44.50

\*Piccata aus Schweinefleisch 37.50

\*Piccata aus Pouletfleisch 35.50

## Menu 17

Knackiger Blattsalat an Joghurtdressing

\*\*\*

Zartes Rindshuftsteak an Kräuterbutter

„Neue“ Bratkartoffeln an Rosmarin

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsauce 43.50

## Menu 18

Gemischter Salat

\*\*\*

Grilliertes Kalbscarrésteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Zwetschgen Alt Fry Rhätia

(Zimtglace mit warmen Zwetschgen) 49.50

## 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 61.00

## 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“ 68.50



### Menu 21

Gemischter Salat oder Minestrone „Tessiner-Art“

\*\*\*

Saltimbocca alla Romana an Marsalasauce (Kalbfleisch)

Safranrisotto

Mit Blattspinat gefüllte Tomate

\*\*\*

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

45.00

### Menu 22

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Entenbrüstchen an Orangen-Grand Marnier Sauce

Kartoffelkroketten

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Frittierte Banane im Teig mit Honig und Pistazienglace

38.50

## Unsere Spezialitäten

### Bündner Menu 23

Bündnerfleischatar mit Hüttenkäse und Gemüsewürfel

\*\*\*

Maluns mit Apfelmus und Alpkäse

\*\*\*

Puschlaver Pizzocheri mit Mix Grill

(Poulet-, Rind- & Schweinefleisch)

\*\*\*

Bündner Nusstorte

46.00

### Bündner Menu 24

Hirschcarpaccio mit Bündner Alpkäse

\*\*\*

Kraftbrühe mit Capuns

\*\*\*

Bündner Lammrücken, Quarkpizokels und Saisongemüse

\*\*\*

Churer Rötelibirne mit Zimtglace

48.50

### Bündner Menu 25

Churer Fleischtorte mit Salaten garniert

\*\*\*

Zwetschgen "Alt Fry Rhätia"

26.50



## Bündner Menu 26

Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Hausgemachte Capuns

\*\*\*

Churer Beckibraten (Schweinefleisch) mit Gemüse gekocht, mit Risotto

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

39.50

## Menu 27 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

26.50

## Fondue ist nicht gleich Fondue!

**Käsefondue** (serviert mit Brotwürfeln oder auf Wunsch mit Raclettekartoffeln)

Traditionelles Käsefondue

24.50

**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, Senffrüchte, 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. 40.00

### 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. 41.00



## 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, Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ und geschnetzeltes 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. 49.50

## Unser „Spezial“ Menu I

Antipasti

Auberginen, Peperoni, Parmesan, Oliven, Kapern & Parmaschinken

\*\*\*

Knackiger Nüsslisalat mit Speck & Croûtons an Hausdressing

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli Caprese an Basilikumbutter

\*\*\*

Pochierte Pangasius-Fischfilets an Safransauce

Wildreis

Mit Spinat gefüllte Tomate

\*\*\*

Melonensorbet

\*\*\*

Kalbssteak an Kräuterbutter

Pommes Duchesse

Gemüse-Variationen

\*\*\*

Desertbuffet

Mousse au chocolat, Tiramisu, Panna cotta, Hausgemachter Fruchtsalat & Gebrannte Creme

Fr. 96.00



## Unser „Spezial“ Menu II

Terrine vom Rauchlachs und Avocadomousse  
mit Salat-Spitzen

\*\*\*

Jakobsmuschel-Crevetten-Spiess auf Gemüsebeet

\*\*\*

Passionsfrucht-Sorbet mit Cassis

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Madeirajus  
Crémige Steinpilz-Nudeln  
Gemüse-Variationen

\*\*\*

Pfefferminz-Parfait  
mit Schokoladenmousse und Mocca-Sabayone

Fr. 85.00

## 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

\*\*\*

Gefüllte Baby-Ananas mit exotischem Fruchtsalat  
und Mangosorbet

Fr. 44.50

**auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf**

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

**„Preisänderungen vorbehalten“**