



# Storchen



Monika und Hans Holenweger  
Restaurant Storchen  
Schmiedgasse 1  
3264 Diessbach b. Büren a. A.

032 351 13 15

[info@storchen-diessbach.ch](mailto:info@storchen-diessbach.ch) [www.storchen-diessbach.ch](http://www.storchen-diessbach.ch)

## BANKETT - DOKUMENTATION

### LIEBER STORCHEN - GAST

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, welches Sie unserem Haus entgegenbringen.  
Gerne bewirten wir Sie und Ihre Gäste bei uns im gemütlichen und gepflegten  
Restaurant Storchen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menu-Vorschläge zusammen mit Informationen und  
Tipps für ein gelungenes Fest zu überreichen und heissen Sie und Ihre Gäste  
herzlich willkommen.

Monika und Hans Holenweger

Unsere Räumlichkeiten sind bereit:

*Stübli für 10 - 20 Gäste*

*Stube für 20 - 40 Gäste*

*Gaststube für 10-30 Gäste*

*Garten-Terrasse für Apéros bis 60 Gäste*

*ab 40 Gäste ganzes Restaurant zur alleinigen Benutzung*

*Konferenz-Saal für 20 - 40 Gäste*

# INFORMATIONEN UND TIPPS

## Menu-Bestellung und Detail - Besprechung

Gerne laden wir Sie zur Detail-Besprechung für Ihren Anlass ein. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin: Tel 032 351 13 15. Die Detail-Besprechung sollte mindestens 10 Tage vor dem Anlass stattfinden.

## Ruhetage

Unsere Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch.

Für Gesellschaften öffnen wir nach Absprache gerne unser Haus.

**Menuauswahl** Unsere Vorschläge, vom feinen Tellergericht bis zum mehrgängigen Gourmet-Menu sind eine Auswahl unseres kulinarischen Angebots. Gerne werden wir Sie beraten beim Zusammenstellen Ihres persönlichen Menus, nach Ihren Vorstellungen, Ihrem Geschmack und Budget und unter Berücksichtigung der saisonalen Produkte. Dürfen wir Sie bitten, pro Anlass nur ein Menu zu wählen.

**Vegetarisch** Selbstverständlich kochen wir vegetarische Köstlichkeiten. Lassen Sie uns wissen, ob das Vegetarische Menu auch Fisch- und Meerfrüchte-Gerichte enthalten darf.

**Kinder-Menu** Für die kleinen Gourmets kochen wir gerne ½ Menus oder bieten unsere spezielle Kinderkarte an.

**Glutenfrei / Laktose-Intoleranz** und andere Diäten können Sie bei uns geniessen. Bitte informieren Sie Hans Holenweger idealerweise 10 Tage vor dem Anlass.

## Weine / Getränke

In unserem Keller lagern über 90 verschiedene Flaschenweine. Bei der Weinauswahl beraten wir Sie gerne.

**Menu – Karten** Wir drucken Menu-Karten mit dem Titel Ihres Anlasses, dem ausgewählten Menu und den ausgewählten Weinen. Diese Dienstleistung ist im Menu-Preis inbegriffen.

**Tisch – Dekorationen** Kerzen und Blumensträussli sind im Menu-Preis inbegriffen. Spezielle Blumendekorationen bestellen Sie beim Blumengeschäft Ihrer Wahl oder bei unserem Hauslieferanten Blumen Stämpfli Dotzigen 032 351 16 27

**Verlängerung des Feierabends** Unser Feierabend ist um 00.30 Uhr, wir verlängern „Ihren Abend“ gerne bis 02.00 Uhr, die Kosten für Sie betragen pauschal Fr. 100.-

**Fakturierung** alle Preise sind inklusive 8 % MWSt

Um Ihnen ein gutes Qualitäts-Preis-Leistungsverhältnis zu offerieren, sind unsere Bankettpreise knapp gerechnet, weshalb wir bei der Bezahlung keine Kreditkarten akzeptieren können. Die Preise sind netto und die Rechnung kann nebst Bar auch mittels Einzahlungsschein innert 7 Tagen oder mit EC-Direct / Postcard bezahlt werden.

**Behinderte und Invalide Gäste** Unser ganzes Restaurant/Terrasse ist rollstuhlgängig und mit Behinderten/Invaliden-Toilette.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Vorbereiten Ihres Festes und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Ihre Gastgeber Monika und Hans Holenweger

## APERITIF

Der Apéritif öffnet den Magen und die Sinne für kulinarische Köstlichkeiten, und ist zugleich der gemütliche Beginn eines schönen Festes.

Storchen Bowle Bowle mit verschiedenen Fruchtsäften ohne Alkohol	½ lt	Fr. 13.-
Cranberry-Kräuter-Bowle ein erfrischender Apéro ohne Alkohol	½ lt	Fr. 13.-
Blanc Cassis Weisswein mit Cassislikör mit Schafiser Chasselas Weinbauer Johannes Louis	½ lt	Fr. 25.-
Pêche Mignon Weisswein mit Pfirsichlikör mit Schafiser Chasselas Weinbauer Johannes Louis	½ lt	Fr. 25.-
Haus-Apéro Roséwein mit Brombeerlikör mit Ligerzer Oeil-de-Perdrix Weinbauer Johannes Louis Schafis	½ lt	Fr. 28.-
Muscat de Beames de Venise naturesüßer Weisswein aus Südfrankreich Domaine de Beaumalric	5 cl	Fr. 7.-
Prosecco-Cocktail mit Flauder und Pfirsichlikör oder mit Cranberrysaft und Cassislikör	Flûte	Fr. 7.-
Flûte Crémant de Bourgogne Domaine Monfleur à Meursault fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant (Methode Champenoise) auf Wunsch mit Cassis- oder Pfirsich-Likör	Flûte	Fr. 9.-
diverse Bitter- und Anis-Apéritifs		Fr. 6.-
frischer Orangensaft und Tomatensaft		Fr. 5.-

eine Auswahl an passenden Weissweinen finden Sie in unserer Weinkarte

## dazu empfehlen wir Ihnen

Pommes Chips	100 gr	Fr. 4.-
Gewürz-Stengeli	100 gr	Fr. 6.-
Canapées Standard <i>1Toastscheibe, geviertelt</i> Schinken, Salami, Käse	p Stk	Fr. 5.-
Canapées Spezial <i>1Toastscheibe geviertelt</i> Rauchlachs, Trockenfleisch	p Stk	Fr. 7.-
Schinkengipfeli	p Stk	Fr. 2.-

Weitere Apéro - Spezialitäten und Apéro-Buffer auf Anfrage.

## PUZZLE TEIL 1 KALTE VORSPEISEN

grüner Blattsalat	Fr.	7.-
gemischter Salat	Fr.	9.-
Diessbacher Nüsslisalat aus biologischem Anbau      saisonal	Fr.	9.-

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit French Dressing oder Italienischer Salatsauce.  
Am Tisch bieten wir Ihnen als Salatgarnituren geröstete Kernen, Zwiebeln und Brotcroûtons an.

hausgemachte Terrine Blattsalat an Olivenoelsauce, Toast und Butter	Fr.	17.-
luftgetrockneter Landrauchschinken aus dem Seeland Blattsalat an Italienischer Salatsauce	Fr.	17.-
gebratene Pouletstreifen Blattsalat an Italienischer Salatsauce	Fr.	17.-
geräucherter Wildlachs aus Canada Blattsalat an Olivenoel-Weissweimbalsamicosauce, Toast und Butter	Fr.	19.-
geräucherter Wildlachs aus Canada mit Merrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	23.-

## PUZZLE TEIL 2 SUPPEN

Consommé Julienne <i>mit Gemüsestreifen</i>	Fr.	7.-
Consommé Curzon <i>mit Ei, Rahm und Curry überbacken</i>	Fr.	7.-
hausgemachte Suppen nach Saison	Fr.	8.-
Frühling                      Spargelcremesuppe, Bärlauchcremesuppe		
Sommer                      Tomatencremesuppe, Gazpacho <i>kalte Gemüsesuppe</i>		
Herbst                      Pilzcremesuppe, Kürbiscremesuppe		
Winter                      Weincremesuppe mit Riesling Mulligatawny <i>Geflügel-Curry-Suppe</i>		

## PUZZLE TEIL 3 WARME VORSPEISEN

La Petite Bouillabaisse <i>hausgemachte Meerfischsuppe mit Gemüsestreifen und Knoblauchtoast</i>	Fr.	18.-
Lachsschnitzel gebraten an Zitronensauce und Salzkartoffeln	Fr.	20.-
frischer Meerfisch nach Marktangebot	Fr.	22.-
Riesencrevetten <i>Friends-of-the-sea Label</i> an Dill-Pernodsauce, Reis	Fr.	22.-

## PUZZLE TEIL 4 HAUPTGERICHTE

### FISCHE UND MEERFRÜCHTE

Lachsschnitzel gebraten auf Zitronensauce Fr. 32.-  
Salzkartoffeln

frischer Meerfisch nach Marktangebot, Reis Fr. 36.-

Riesencrevetten *Friends-of-the-sea Label* an Dill-Pernodsauce, Reis Fr. 34.-

### OHNE FLEISCH

hausgemachte Gemüse-Lasagne Fr. 26.-  
mit verschiedenen frischen Seeländer Gemüsen

GEMÜSE-BEILAGE verschiedene frische Seeländer Gemüse Fr. 7.-

### VOM POULET

Curry Maharadscha Fr. 25.-  
Geflügelbruststreifen an Currysauce serviert im Reising mit frischen Früchten

Kapeller Pouletbrüstchen an Rieslingsauce Fr. 26.-  
mit Nudeln

### VOM SCHWEIN

panierte Schweinsschnitzel (Nierstück) Fr. 24.-  
mit Pommes frites

*mit Nachservice* Fr. 26.-

Schweinsrahmschnitzel (Nierstück) Fr. 24.-

an Rahmsauce mit frischen Champignons und Nüdeli  
*mit Nachservice* Fr. 26.-

Schweinsgeschnetzeltes (Nierstück) Fr. 24.-

an Rahmsauce mit frischen Champignons und Rösti  
*Nachservice mit Nüdeli* Fr. 26.-

Schweinssteak (Nierstück) vom Grill mit Kräuterbutter Fr. 26.-

Pommes frites

Schweinscarrebraten (Nierstück) mit Pflaumen gefüllt Fr. 28.-

Nudeln und Rüebl  
*mit Nachservice mit Pommes frites* Fr. 32.-

Schweinsfiletmedaillons an Calvadosrahmsauce Fr. 37.-

Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse  
*mit Nachservice* Fr. 41.-

## VOM KALB

Kalbsragout an feiner hausgemachter Sauce	Fr.	26.-
Kartoffelstock <i>mit Nachservice</i>	Fr.	30.-
Kalbsgeschnetzeltes Woronov <i>die feine Sauce nach altem Geheimrezept</i>	Fr.	31.-
knusprige Rösti <i>Nachservice mit hausgemachte Nudeln</i>	Fr.	35.-
Kalbsbraten Dijonaise <i>an feiner Senfrahmsauce</i>	Fr.	38.-
hausgemachte Nudeln und verschiedene frische Seeländer Gemüse <i>Nachservice mit Pommes frites</i>	Fr.	42.-
Kalbssteak an feiner Sauce mit Steinpilzen	Fr.	51.-
hausgemachte Nudeln und verschiedene frische Seeländer Gemüse <i>Nachservice mit Pommes frites</i> <i>mit Morchelsauce statt Steinpilzsauce + Fr. 3.-</i>		

## VOM LAMM

Lammrückenmedaillons Sauce Provençale	Fr.	42.-
Kartoffelgratin und verschiedene frische Seeländer Gemüse <i>Nachservice mit Pommes frites</i>	Fr.	46.-

## VOM RIND

Rindsschmorbraten	Fr.	30.-
hausgemachte Spätzli und Rüebl <i>mit Nachservice</i>	Fr.	34.-
Rumpsteak mit Kräuterbutter	Fr.	33.-
Pommes frites		
Rinds-Entrecôte-Medaillons mit Sauce Béarnaise	Fr.	41.-
Kartoffelgratin verschiedene frische Seeländer Gemüse <i>Nachservice mit Pommes frites</i>	Fr.	45.-
Rindsfilet-Medaillons an feiner Sauce mit Steinpilzen	Fr.	59.-
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse		

## LES DEUX MEDAILLONS Fr. 68.-

Schweinsfiletmedaillons mit Calvadosrahmsauce  
hausgemachte Nudeln  
verschiedene frische Seeländer Gemüse

\*\*\*

Rinds-Entrecôte-Medaillons mit Sauce Béarnaise  
Pommes frites  
verschiedene frische Seeländer Gemüse

## PUZZLE TEIL 5 DESSERTS

perfekt gereifte Rohmilch-Käse aus Frankreich und der Schweiz	Fr.	17.-
kleiner Käseteller	Fr.	12.-
hausgemachtes Karamelköppli	Fr.	7.-
luftiges Schokoladenmousse	Fr.	11.-
Früchte Parfait glacé <i>je nach Saison</i>	Fr.	11.-
frischer Fruchtsalat <i>mit Rahm / Kirsch</i>	Fr.	10.-
Meringue mit Rahm	Fr.	8.-

unsere Glacé-Coupes servieren wir mit GIOLITO GELATI

Das echte Gelati aus natürlichen Zutaten hergestellt, ohne künstliche Aromen, Konservierungs- und Farbstoffen. PURE FREUDE AM GENUSS!

Giolito-Genuss	Fr.	8.-
Wählen Sie <i>drei verschiedene Gelati</i> auf dem Degustations-Teller.		
verschiedene Sorbets mit „Geist“	Fr.	12.-
Café glacé <i>aus aromatischem, kräftigem Kaffee, Rahm</i>	Fr.	11.-
Coupe Danemark <i>Vanille, hausgemachte Schokoladensauce, Rahm</i>	Fr.	11.-
Coupe Baileys <i>Vanille, Café, Baileys-Likör, Rahm</i>	Fr.	10.-
Coupe Caramelita <i>Caramello, Vanille, Caramelsauce, Rahm</i>	Fr.	11.-
Coupe Maison <i>frischer Fruchtsalat, Vanille, Rahm</i>	Fr.	11.-
Coupe Fruitière <i>frischer Fruchtsalat, Sorbetto</i>	Fr.	11.-
Meringue Glacée <i>Vanille, Himbeer, Rahm</i>	Fr.	11.-

einige Desserts servieren wir Ihnen auch in Mini-Portionen

Saison-Desserts nach Jahreszeiten *wie Erdbeeren, Himbeeren, Vermicelles*

hausgemachte Vacherin glacé Torte	Fr.	12.-
<i>für festliche Anlässe auf dem Tortenständer serviert</i>		

DESSERTBUFFET ab 20 Gästen	Fr.	25.-
6 verschiedene Käse <i>auf Wunsch mit Ziegen- und Schaf-Käse</i>		
frischer Fruchtsalat Meringues hausgemachte Karamelköppli		
luftige Schokoladenmousse feines Cake		
2 verschiedene Rahm-Glacés und 2 verschiedene Sorbets Ihrer Wahl		

## STORCHEN - MENU

geräucherter Wildlachs aus Canada  
Blattsalat an Olivenoel-Weissweimbalsamicosauce Toast und Butter

\*\*\*

Consommé Curzon *mit Ei, Rahm und Curry überbacken*

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Woronov *die feine Sauce nach altem Geheimrezept*  
knusprige Rösti

\*\*\*

hausgemachte Schokoladenmousse

*mit perfekt gereiften Rohmilchkäsen an Stelle von Schokoladenmousse* Fr. 60.-  
Fr. 63.-

## FISCH- UND MEERFRÜCHTE - MENU

geräucherter Wildlachs aus Canada  
Blattsalat an Olivenoel-Weissweimbalsamicosauce Toast und Butter

\*\*\*

la petite Bouillabaisse

\*\*\*

Meerfisch nach Marktangebot

\*\*\*

Riesencrevetten *Friends-of-the-sea Label* an Dill-Pernodsauce  
Fr. 69.-

## VEGETARISCHES - MENU

gemischter Salat mit gerösteten Kernen, Zwiebeln und Brotcroûtons

\*\*\*

hausgemachte Cremesuppe

\*\*\*

Lasagne mit verschiedenen frischen Seeländer Gemüsen

\*\*\*

frischer Fruchtsalat Sorbetto

Fr. 47.-



## MENU TRADITIONELL

hausgemachte Terrine  
Blattsalat an Olivenoelsauce, Toast und Butter

\*\*\*

Consommé Curzon *mit Ei, Rahm und Curry überbacken*

\*\*\*

Kalbssteak an feiner Sauce mit Steinpilzen  
hausgemachte Nudeln und verschiedene frische Seeländer Gemüse  
*Nachservice mit Pommes frites*

Fr. 72.-

## MENU LUCULLUS

geräucherter Wildlachs  
Blattsalat an Olivenoel-Weissweimbalsamicosauce Toast und Butter

\*\*\*

Consommé Germiny

\*\*\*

Rinds-Entrecôte-Medaillons mit Sauce Béarnaise  
Pommes frites und verschiedene frische Seeländer Gemüse  
*mit Nachservice*

Fr. 69.-

## MENU DEGUSTATION

Vorspeise nach Saison  
mit Blattsalat an Balsamico-Olivenoelsauce

\*\*\*

hausgemachte Saison- Suppe

\*\*\*

Meerfisch nach Marktangebot

\*\*\*

Rinds-Entrecôte-Medaillons an feiner Sauce mit frischen Steinpilzen  
hausgemachte Nudeln und verschiedene frische Seeländer Gemüse

\*\*\*

verschiedene perfekt gereifte Rohmilchkäse

\*\*\*

Dessertempfehlung nach Saison

Fr. 95.-