

Gastronomie und Events Heimatblick; BANKETTDOKUMENTATION

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am kulinarischen Angebot in unserem Restaurant VERDE im Alters- und Pflegeheim Heimatblick in Biberist.

Unser Restaurant VERDE ist von Montag bis Sonntag von 09.00 bis 17.30 Uhr geöffnet. Für Bankette ab 20 Personen öffnen wir unser Restaurant auch abends.

Bei uns wird frisch, regional und saisonal gekocht! Eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung liegt uns sehr am Herzen. Ob Diätmenu, eine vegetarische Alternative, Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten; wir nehmen Ihre Wünsche ernst.

Unsere nachfolgenden Angebote sind aus eigener Produktion und mit viel Liebe und Kreativität hergestellt. Gerne beraten wir Sie telefonisch - Telefon 032 671 23 06 - oder in einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Sie!

Beste Grüsse
Gastronomieteam Heimatblick

Gastronomie und Events Heimetblick; BANKETTDOKUMENTATION

APERERO

Chips, Nüssli, Salzstangen	pro Person	CHF	3.00
Schinkengipfeli	Stück	CHF	2.50
Käseküchlein	Stück	CHF	2.50
Flammkuchen	Stück	CHF	2.50
Canapés ½ (Salami, Schinken, Ei, Thon oder Spargel)	Stück	CHF	2.50
Canapés ganz (Salami, Schinken, Ei, Thon oder Spargel)	Stück	CHF	5.00
Gemüsedipp mit Kräutern/Cocktailsauce	pro Person	CHF	3.50
Melone-Rohschinkenspiessli	Stück	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	CHF	3.00
Mini-Sandwich (Salami, Schinken, Käse oder Thon)	Stück	CHF	3.00
Wraps gefüllt (Lachs und Cantadou)	Stück	CHF	4.00
Fleisch-Käseplatte mit Brot (100 g Fleisch, 100 g Käse)	pro Person	CHF	14.00
Hausgemachter Zopf (1 Kilo)	Stück	CHF	14.00
Hausgemachter Speckzopf (1 Kilo)	Stück	CHF	15.00
Chnebeli (mit Oliven, Speck oder Nüssen)	pro Person	CHF	2.00
Alter Fritz (Sauerteigspezialbrot)	pro Person	CHF	2.00
Märitbrot (Kartoffelflocken und Roggen)	pro Person	CHF	2.00

SALATE, SUPPEN, VORSPEISEN

Grüner Salat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croutons	CHF	9.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF	9.50
Rindsbouillon mit Einlage (Flädli, Backerbsen oder Eierstich)	CHF	6.50
Solothurner Wysüpli	CHF	7.50
Gemüsecremesuppe (Tomaten, Spargel, Kürbis oder Steinpilz)	CHF	6.50
Hauspastete mit Waldorfsalat und Preiselbeersauce	CHF	12.50
Melonen mit Rohschinken (Saison)	CHF	12.50

Gastronomie und Events Heimetblick; BANKETTDOKUMENTATION

HAUPTGERICHTE

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse	CHF	28.50
Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock, Bohnenbündel mit Speck	CHF	32.50
Pastetli (1 Stück) mit Kalbfleischkügel, Champignons, Pommes frites Erbsen und Karotten	CHF	25.00

Schwein

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln, Karotten und Fruchtgarnitur	CHF	25.00
Schweinsfiletmedaillons mit Calvados Sauce, Kartoffelgratin und Mischgemüse	CHF	35.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffeln, grünem Salat und Brot	CHF	22.00

Rind

Suure Mocke nach Solothurner Art mit Kartoffelstock, Brokkoli mit Mandeln	CHF	28.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch	CHF	19.50

Poulet

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Pilawreis und Fruchtgarnitur	CHF	22.50
Bami Goreng (Poulet, Nudeln und asiatisches Gemüse)	CHF	22.50

Vegetarische Gerichte

Bami Goreng Vegi (Nudeln, Quorn und asiatisches Gemüse)	CHF	22.50
Pastetli mit Pilzragout, Pommes frites, Erbsen und Karotten	CHF	22.50
Linsenbrätlinge mit Tzatzikisauce, Dinkelteigwaren und Mischgemüse	CHF	19.50

Beilagen und Gemüse sind austauschbar

Reis, Teigwaren, Kartoffelstock, Pommes frites, Kartoffelgratin, Rösti
Brokkoli, Karotten, Erbsen, Bohnenbündel mit Speck, Mischgemüse

Gastronomie und Events Heimetblick; BANKETTDOKUMENTATION

DESSERTS

Hausgemachte Torten (ab 8 Personen)

Schwarzwälder Torte	Stück	CHF	5.50
Fruchtquarktorte	Stück	CHF	5.50

Cremes und Mousses

Gebrannte Creme		CHF	6.50
Süssmostcreme		CHF	6.50
Panna Cotta mit Beerensauce		CHF	7.50
Zweifarbige Schokoladenmousse		CHF	7.50
Caramel Köpflli mit Rahm		CHF	7.50
Tiramisu		CHF	7.50

Glaces und weitere Köstlichkeiten

Vacherin Glace Torte mit Erdbeer-Vanille	Stück	CHF	7.50
Vanilleglace mit heissen Beeren		CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		CHF	7.50
Frische Erdbeeren mit Rahm (Saison)		CHF	7.50
Fruchttörtchen (Saison)		CHF	6.50
Meringue mit Rahm und Glace		CHF	7.50
Vermicelle mit Rahm und Glace (Saison)		CHF	7.50

Gastronomie und Events Heimetblick; BANKETTDOKUMENTATION

GETRÄNKE

Apéritif

Cynar, Campari, Martini	4 cl	CHF	6.00
Rimus (alkoholfrei)	Glas	CHF	3.00
Rimus (alkoholfrei)	7 dl	CHF	16.00
Prosecco	Glas	CHF	4.00
Prosecco	7.5 dl	CHF	21.00

Weissweine

Luins (Waadtland)	5 dl	CHF	18.00
Johannisberg (Wallis)	7.5 dl	CHF	36.00

Rotweine

Dole (Wallis)	5 dl	CHF	20.00
Primitivo Senza Parole (Italien)	5 dl	CHF	21.00
Primitivo Senza Parole (Italien)	7.5 dl	CHF	36.00
Piacere (Waadtland)	7.5 dl	CHF	34.00

Digestif

Vieille Prune / Remy Martin / Calvados	2 cl	CHF	8.50
Grappa di Amarone	2 cl	CHF	9.50

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	3 dl	CHF	4.00
Zitronenpanache	3 dl	CHF	4.00
Bier alkoholfrei	3 dl	CHF	4.00

Mineralwasser und Softdrinks

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	2 dl/3dl	CHF	2.50/3.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0.5 Lt.	CHF	4.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1.5 Lt.	CHF	9.50
Süssgetränke: Cola, Rivella, Eistee, Schorle	2 dl/3 dl	CHF	2.50/3.50
Süssgetränke: Cola, Rivella, Eistee, Schorle	1 Lt.	CHF	7.50
Süssgetränke: Cola, Rivella, Eistee, Schorle	1.25 Lt.	CHF	8.50
Süssgetränke: Cola, Rivella, Eistee, Schorle	1.5 Lt.	CHF	9.50
Orangensaft	1 Lt.	CHF	9.00

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee		CHF	4.00
Latte Macchiato		CHF	4.50

Gastronomie und Events Heimetblick; BANKETTDOKUMENTATION

ALLGEMEINES von A - Z

Angebote und Menüwahl

Sofern nichts anderes vermerkt, sind alle Angebote ab 10 Personen erhältlich. Unsere Menüvorschläge sind veränderbar. Gerne kreiert die Leitung Gastronomie ein Menü nach Ihren Wünschen. Bitte informieren Sie uns über Allergien und Unverträglichkeiten.

Anmeldung, Reservation, Stornierung

Reservation des Anlasses mit Angaben von Menu, Getränke und Anzahl Personen mindestens 14 Tage im Voraus.

Bekanntgabe der genauen Personenanzahl spätestens 7 Tage vor dem Anlass.

Bei einer Stornierung des Anlasses von 6 Tagen oder weniger vor dem Anlass werden 100 % der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Blumen

Auf Wunsch bestellen wir Ihnen den gewünschten Blumenschmuck, gegen Verrechnung. Alternativ bringen Sie Ihr Blumenschmuck selber mit.

Deklaration

Unser Fleisch stammt vorwiegend aus der Schweiz. Weitere Informationen erhalten Sie bei der Menübesprechung.

Getränke, Zapfengeld

Getränke werden nach dem Anlass, gemäss der verbrauchten Menge, verrechnet.

Falls Ihnen unser Weinangebot nicht entspricht, können Sie gerne Ihren Wunschwein selber mitbringen. Wir verrechnen ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche.

Nachservice

Bei allen Hauptgängen ist der Nachservice im Preis inbegriffen.

Preise; Zahlungskonditionen

Die gemeldete Personenanzahl wird in Rechnung gestellt. Die Preise verstehen sich netto. Wir sind nicht Mehrwertsteuerpflichtig. Preis- und Angebotsänderungen bleiben vorbehalten. Stand Juli 2025.

Die Leistungen können am Schluss des Anlasses im Restaurant bezahlt werden (bar oder mit Twint). Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung.

Räumlichkeiten

Restaurant bis 30 Personen für Bankette

Gartenterrasse bis 24 Personen

Aare Saal bis 40 Personen

Raummiete / Technische Hilfsmittel für Seminare

1 Tages-Kurs im Aaresaal

CHF 120.00

½ Tages-Kurs im Aaresaal

CHF 80.00

Mineralwasser sowie technische Hilfsmittel (Beamer, Flip-Chart, Pinnwand) sind in der Raummiete enthalten.

Für Bankette mit Konsumation wird keine Raummiete erhoben.