



# *Menüvorschläge Bankette & Events*



*Restaurant zur alten Post  
Aarwangenstrasse 4  
4900 Langenthal*

*Telefon: 062 530 49 39  
E-Mail: zuraltenpost@outlook.com  
www.poestli4900.ch*



*HERZLICH WILLKOMMEN...*

*im neuen Restaurant zur alten Post in Langenthal.*

*Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettdokumentation überreichen zu dürfen.*

*Damit das Planen Ihres Anlasses etwas leichter fällt, haben wir Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs und einzelnen Gerichten zusammengestellt.*

*Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus unserer Küche anbieten, ganz nach Ihren Wünschen.*

*Besuchen Sie auch unsere Homepage:  
[www.poestli4900.ch](http://www.poestli4900.ch)*



# Apero

## Unsere Apérovorschläge

Prosecco Raffaello Extra Dry	1 dl	CHF 7.00
Wasser (Arkina) mit oder ohne Kohlensäure	1 l	CHF 8.50
Orangensaft	1 l	CHF 12.00

## Unsere Weissweine

Bianco di Merlot Ticino	75 cl	CHF 41.00
Heida du Valais	75 cl	CHF 41.50

## Weine aus Portugal

Gazela vinho verde	75 cl	CHF 26.00
Monte velho esporão	75 cl	CHF 28.00

## Apéro-Päckli

Pöstli-Pack	Pro Person	CHF 9.00
Warmes Blätterteiggebäck, Pommes Chips, Nüssli, Schinkengipfeli, Mini-Partychüechli		

Multi-Pack	Pro Person	CHF 12.50
- Hausgemachtes Teiggebäck gefüllt mit Meeresfrüchten oder Fleisch		
- Fischcroquetten		
- Fischnuggets		
- Schinkengipfeli		
- Grissinistangen mit Rohschinken		

## *Apéro-Varianten*

<i>½ Canapés belegt mit Schinken, Salamí, Ei &amp; Thon</i>	<i>Pro Stück</i>	<i>CHF 2.00</i>
<i>Frische Gemüsestangen mit Dip-Saucen</i>	<i>Pro Schale</i>	<i>CHF 5.00</i>
<i>Grissinistangen mit Rohschinken</i>	<i>Pro Stück</i>	<i>CHF 1.00</i>
<i>Mini-Frühlingsrollen mit süss sauer Sauce</i>	<i>Pro Stück</i>	<i>CHF 1.50</i>
<i>Käseküchlein</i>	<i>Pro Stück</i>	<i>CHF 2.50</i>
<i>Schinkengipfeli</i>	<i>Pro Stück</i>	<i>CHF 2.00</i>

*Das Restaurant zur alten Post  
erstrahlt im neuen Glanz*

### *Restaurant*



### *Terrasse*





# *Menu 1*

## *Kalte Vorspeise*

*Antipasti Teller*

*Gegrilltes Gemüse, Rohschinken,  
Salami und Oliven*

## *Warme Vorspeise*

*Doradenfilet*

*Kross gebraten auf Linsenbett  
und Kräuterrahmsauce*

## *Fleisch*

*Kalbsfrikassee*

*mit Safransauce, Gemüsevariation  
und Eierspätzli*

## *Dessert*

*Panna Cotta*

*mit Waldbeerenkompott*

*3 Gänge: CHF 38.-*

*4 Gänge: CHF 48.-*



# Menu 2

## Kalte Vorspeise

*Bunter Blattsalat*

*mit Avocado, Cherrytomaten  
und frischen Kräutern*

## Warme Vorspeise

*Lachsravioli*

*an Ricotta-Basilikumsauce*

## Fleisch

*Schweinefilet Medaillon*

*an Champignonrahmsauce  
mit Pappardellen und Sesam-Karotten*

## Dessert

*Frozen Yogurt*

*mit Schokoladensauce und Fruchtsalat*

*3 Gänge: CHF 42.-*

*4 Gänge: CHF 52.-*



# Menu 3

## Vorspeise

*Romana Salatherzen  
mit gebratenen Pouletstreifen,  
Parmesandressing und Brot-Croûtons*

## Fleisch

*Rindshuftspiessli  
an Currysauce  
mit Papaya, Mango und Basmatireis*

## Dessert

*Orangen-Tiramisù  
mit Quark und Löffelbiskuits*

*3 Gänge: CHF 36.-*



# *Menu 4*

## *Vorspeise*

*Blattsalat  
an Balsamico Dressing  
mit Kernen*

## *Fleisch*

*Rindsbraten  
mit Kartoffelstock  
und Gemüsevariation*

## *Dessert*

*Apfelkuchen  
mit Vanilleeis*

*3 Gänge: CHF 34.-*





# *Menu 5*

## *Vorspeise*

*Gemüsesuppe*

## *Fleisch*

*Kalbs- und Schweinebraten  
mit Kartoffelgratin  
und Gemüsevariation*

## *Dessert*

*Vacherin Torte  
hausgemacht mit Früchtegarnitur*

*3 Gänge: CHF 39.-*



# Menu 6

## Vorspeise

*Lachsterrine*

*hausgemacht mit Salatbouquet*

## Fleisch

*Les Trois Filets*

*an Estragonsauce*

*mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation*

## Dessert

*Toblerone Schokoladenmousse*

## Nachservice

*Gemüseplatte und Kartoffelgratin*

*3 Gänge: CHF 68.-*