

Bankett- und Menüvorschläge für Anlässe und Gesellschaften

Traditionelle und kreative Menus, ganz nach Ihrem Geschmack.

Altes Sumpfhaus · Die Gastro-Oase im Grünen von Oberburg
Ziegelgutstrasse 12 · 3414 Oberburg · Telefon 034 424 10 33
www.altessumpfhaus.ch, info@altessumpfhaus.ch



ALTES SUMPFFHAUS
restaurant lounge

LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Festessen im Alten Sumpfhaus interessieren. Das Restaurant ist die ideale Location für Familienfeste, Firmenessen, Hochzeiten, Jubiläen und andere einzigartige Anlässe. Unsere kreative, qualitativ hoch stehende Küche und ein aufgestelltes Mitarbeiterteam bieten Gewähr, dass sich all unsere Gäste rundum bestens aufgehoben fühlen.

Im Jahre 1840 begann hier in Oberburg die Produktion von Backsteinen und Dachziegeln. Zunächst erfolgte der Abbau aus der Lehmgrube von Hand. Mit einer Grubenbahn transportierte man das Material in die Aufbereitung.

Im Sumpfhaus – 1963 in Betrieb genommen – zerquetschten tonnenschwere Walzwerke den Lehm, um ihn für die Ziegelpressen formbar zu machen. Staub, Lärm und ein ständiges Vibrieren erfüllte den hohen Raum bis zur Einstellung der Produktion anno 1985. Die Spuren der industriellen Vergangenheit sind nach wie vor sichtbar. Heute verströmen Wände aus Backstein, geöltes Eichenparkett und eine grosse Galerie aus Holz Wärme, Charakter und Grosszügigkeit. Keine polierte Perfektion, sondern echte Materialien mit industrieller Vergangenheit. All das macht das Sumpfhaus so einzigartig und diese Einzigartigkeit leben wir Tag für Tag.



Platzangebot

Unsere Lokalitäten bieten ausgezeichnete und vielfältige Möglichkeiten für Wünsche aller Art. Im architektonisch ausdrucksstarken Restaurant finden bis zu 90 Personen problemlos Platz. Beim Geh- und Stehapéro verwöhnen wir sogar gut 120 Personen. In unserer Lounge oder auf der Terrasse (beheizbar) können bis zu 60 Personen einen Apéro geniessen. Und zum stimmungsvollen Schlummertrunk bei Kerzenschein ist unsere Galerie bestens für 60 bis 80 Personen geeignet.

Für nachfolgende Menuvorschläge gilt

Preise

Alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer. Preise für Kinder auf Anfrage. Preisänderungen vorbehalten.

Fleischdeklarationen

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wenn möglich berücksichtigen wir **Lieferanten aus der Region**.

Bestellungen

Menuwahl bitte bis 2 Wochen vor dem Anlass mitteilen.

Bestellungsänderungen und Anpassungen

Die uns bis **48 Stunden vor Anlass** gemeldete Personenzahl gilt für die Rechnungsstellung.

Abweichungen werden wie folgt geregelt:

Annullation von **max. 10%** der gemeldeten Personenzahl bis **48 Stunden** vor dem Anlass kostenlos.

Annullation von **mehr als 10%** der gemeldeten Personenzahl bis **8 Tage** vor dem Anlass kostenlos.

Annullation von **mehr als 10%** der gemeldeten Personenzahl bis **48 Stunden** vor dem Anlass werden mit **50% der bestätigten Leistungen** in Rechnung gestellt.

Nicht gemeldete Änderungen werden zu 100% verrechnet.

Annulationsbedingungen

Bis 20 Tage vor dem Anlass: kostenlos

Bis 14 Tage vor dem Anlass: 50% der bestätigten Leistungen*

1 bis 5 Tage vor dem Anlass: 100% der bestätigten Leistungen*

*(exkl. Getränke)

Das Beste zum Feste

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge. Vom Apéro über gluschtige Menus und ausgewählte Buffets bis hin zum Abschiedstrunk. Vegetarischen Gästen bieten wir selbstverständlich eine fleischlose Alternative. Bei einem persönlichen Gespräch können Sie Ihre Anregungen und Ideen einbringen. Wir beraten Sie gerne bei der Organisation Ihres Events. Es freut uns, Sie schon bald als Gäste bei uns im Restaurant Altes Sumpfhaus begrüssen zu dürfen.

Guy von Graffenried, Leiter Gastronomie

Restaurant Altes Sumpfhaus

Telefon 034 424 10 33, Fax 034 424 10 34



APÉRO-VORSCHLÄGE

Ab 15 Personen, als Einstieg vor dem Essen, im Stehen eingenommen.

Italienisches Apéro

Getoastete Baguettescheiben belegt mit Landrauschschinken, Salami, Käse, Pesto, getrockneten Tomaten, Rauchlachs und Tartar. 4 Stück pro Person.

CHF 10.00

Ämmitaler Apéro

Hamme, Landrauschschinken, Dauerwurst, Trockenfleisch, Speck und Käse aus der Region, Züpfe und Burebrot.

CHF 15.00

Mediterranes Apéro

Verschiedene Antipasti, Parmaschinken-Melonenspiessli, Tomaten-Mozarellaspiessli, Crostinis.

CHF 15.00

Italienisches Apéro

Grissini mit Landrauschschinken, Canapés mit Rauchlachs, Crevetten und Tatar, saisonale Haussuppe in der Espressotasse.

CHF 18.00

Unsere Apéros gibt es in verschiedenen Variationen. Die Preise verstehen sich pro Person.

Gerne stellen wir Ihnen einen Apéro nach Ihren Wünschen oder Themen zusammen.

Die Preise verstehen sich als Richtpreise und können je nach gewünschter Menge, Auswahl oder Zeitdauer angepasst werden..

UNSER SCHLUMMERTRUNK AUF DER GALERIE

Bei warmem Kerzenschein und viel Ambiance wird unser Schlummertrunk auch Sie begeistern.
Ein wahrlich krönender Abschluss eines unvergesslichen Events.



MENUVORSCHLÄGE

Von der Familienfeier bis zum extravaganteren Event: das Alte Sumpfhaus bietet Ihnen den idealen Rahmen für stimmungsvolle Anlässe jeder Art. Wir organisieren Ihren Anlass gerne nach Ihren individuellen Wünschen.

Hier einige Menuvorschläge zur Inspiration.

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menu nach Saison und Anlass zusammen.

Menu 1

Mediterraner Salatteller
mit Meeresfrüchten

Tomaten-Mangosuppe

Schweizer Pouletbrust an Portweinsauce
mit Feigen

Butterspätzli
Marktgemüse

Fruchtsalat mit Kirsch

CHF 48.00

Menu 2

Knackiger Salat nach Saison
mit Kräutercrôtons

Geflügelcurry-Rahmsuppe
mit Kokosflocken

Kalbsbraten an Waldpilzsauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Zimteisglace mit Zwetschgene

CHF 52.00

Menu 3

Waldpilze auf Salat
mit Sherryessig und Nussoel

Broccolieresuppe
mit gerösteten Mandeln

Schweinsfiletmignons an Morchelsauce
Butternudeln
Gemüsebouquet
Süssmostcreme

CHF 54.00

Menu 4

Avocados mit marinierten Crevetten

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Osso Bucco «Cremolata»

Weissweinrisotto
Kräutertomate

Frische Ananas mit Karamelzucker
und Vanilleeis

CHF 58.00

Menu 5

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Lachsschnitzel an Vermoutsauce auf
Wildreis

Schweinskarreebraten
mit Dörrzwetschgen

Kartoffelkroketten
Marktgemüse

Dessertvariationen

CHF 59.00

Menu 6

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Morchelrahmsuppe

Rindsfiletmedaillons
auf Bearnaisesauce

Röstigaletten
Saisongemüse

Sorbetvariationen mit exotischen
Früchten

CHF 72.00

ÄMMITALER MENÜ

Gmischte Blattsalat mit Ämmitaler Chäswürfeli u Brotercroutons, agrichtet anere Chrütersosse

Fleischsuppe mit Gartechrütli, Eigäub u Nidle

Gattlech zwäggmachts Chaubsgschnätzlets mit Waldpilzsosse, Härdöpfutätschli, Gartegmües

Heissi Beeri mit Vanilleglace u Nidle

CHF 57.00

RESTAURANT ALTES SUMPFHAUS

GOLFPARK OBERBURG AG · ZIEGELGUTSTRASSE 30 · 3414 OBERBURG · TEL. 034 424 10 33 · FAX 034 424 10 34
www.altessumpfhaus.ch · info@altessumpfhaus.ch

Fonduespezialitäten

Serviert ab 20 Personen.

Einstieg zum Fondue	Walliser Trockenfleisch und Rohschinken	CHF 15.00
	Waadtländer Saucisson, kalt aufgeschnitten	CHF 12.50
	Gemischter Blattsalat	CHF 8.50
Fondue	Hausmischung	CHF 25.00
	Moitié moitié, mit Freiburger Vacherin und Gruyère	CHF 27.00
	Genfer Fondue, mit Morcheln	CHF 27.00
	Fondue Indienne, mit Curry, Ananas und Birnenwürfeli	CHF 27.00
	Jäger Fondue, mit frischen Kräutern und Pilzen	CHF 27.00
Fondue Chinoise	Ab Buffet, ab 20 Personen	CHF 52.00
	Rind, Schwein, Kalb und Pouletfleisch	
	Salatbuffet	
	Reis und Pommes frites	
	Saucen und Garnituren	

Nach dem Fondue

Dessertbuffet klein (4 verschiedene Dessertkreationen)	CHF 12.50
Dessertbuffet gross (6 verschiedene Dessertkreationen)	CHF 16.50
Dessertbuffet mit Käse	CHF 18.50
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	CHF 9.00
Emmentaler Meringue mit Rahm	CHF 8.50
Emmentaler Meringue mit Rahm und Glace	CHF 9.50
Gebrannte Creme mit Rahm	CHF 8.50
Süssmost Creme	CHF 8.50
Frische Ananas mit Karamelzucker und Vanilleeis	CHF 9.50
Sorbetvariationen mit exotischen Früchten	CHF 9.50



UNSERE BUFFETS

Unsere Buffets werden ab 30 Personen angeboten.

ÄMMITALER BUREBUFFET

ab 30 Personen, à discrétion

SUPPE

Suppe nach alter Bauernsitte

KALTE VORSPEISEN

Saisonale Gemüse- und Blattsalate

Hausgemachte Salatsaucen mit knuspriger Brotauswahl

Käse, Wurst und Speck, sowie Hinterhamme und

Trockenfleisch aus der Region

Melonen und reichhaltige Garnituren

HAUPTGANG

Schweinsbratwurst am Meter

Suppenfleisch, Bauernfleischkäse

Saftiger Beinschinken

Kartoffelstampf, Äplermaccaroni

Grüne oder gedörrte Bohnen, Sauerkraut oder

Pfälzerkarotten

DESSERT

Frischer Fruchtsalat, hausgemachte gebrannte Creme

Meringues mit Nidle und hausgemachter Apfelkuchen

CHF 60.00

pro Person

SUMPFHUUSBUFFET

ab 30 Personen, à discrétion

KALTE VORSPEISEN

Saisongerechte Gemüse- und Blattsalate

Hausgemachte Salataucen mit knuspriger Brotauswahl

Geräucherte Forellen sowie Lachs und Graved-Lachs

Hauspastete, Terrine,

Trockenfleisch, Käse, Wurst und Speck aus der Region

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Roastbeef,

Glasierter Schweins- und Kalbscarrébraten

Sauce Béarnaise und klassischer Rotweinjus

Beilagen nach Wahl und Saison

Farbenprächtiges Marktgemüse

KÄSE UND DESSERT

Verschiedene Weich- und Hartkäse

Weisses und dunkles Tobleronemousse

Verschiedene Früchte mit ihren Sorbet's

Auswahl kleiner, feiner Rahmpâtisserie

Frischer Fruchtsalat

CHF 75.00

pro Person

Herbstzeit – Wildzeit: Im Herbst verwöhnen wir Sie gerne mit einem
delikatem **Wildbuffet!**

RESTAURANT ALTES SUMPFHAUS

GOLFPARK OBERBURG AG · ZIEGELGUTSTRASSE 30 · 3414 OBERBURG · TEL. 034 424 10 33 · FAX 034 424 10 34
www.altessumpfhaus.ch · info@altessumpfhaus.ch

UNSERE BUFFETS

Unsere Buffets werden ab 30 Personen angeboten.

BUFFET MEDITERRAN

ab 30 Personen, à discrétion

VORSPEISEN

Tacchino Tonnato
Carpaccio vom Rindsiedfleisch
Trockenfleisch mit Melone und Feigen
Crevettensalat
Geräuchtes aus See und Meer
Antipasti misti
Tomatensalat Caprese
Champignonsalat
Maissalat
Blattsalate
Italienischer Brotkorb

HAUPTGANG

Kalbsschulterbraten an einer Sauce
mit getrockneten Tomaten
Zarte Pouletbrust mit Oliven und Basilikum
Rosa gebratene Lammfilets an Weissweinjus
Gemüselasagne
Mediterranes Gemüse und Kartoffeln mit Kräutern
Penne mit zwei verschiedenen Saucen

DESSERT

Panna cotta mit Früchtecoulis
Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Torta della nonna
Schlagrahm

CHF 75.00

pro Person

STEHBUFFET SUPERIORE

ab 30 Personen, à discrétion

KALTES

Mariniertes und Geräuchtes aus See und Meer
im Gourmetlöffel serviert
Salate im Glas
Gemischte Amuse Bouches
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella,
Trauben und Käse
Gefüllte Minipastetchen
Antipasti

WARMES

Bielersee-Egli im Teig mit Tartarsauce
Arancini mit Kräuterfrischkäse
Mini Frühlingsrollen süss-sauer
Pouletspiessli Yakitori
Kräuterkartoffeln mit Sauerrahm

SÜSSES

Mini Patisserie
Gebrannte Creme im Gläsli
Konfekt

CHF 65.00

pro Person

Fragen Sie nach unseren Buffets, wir stellen Ihnen gerne ein Themenbuffet nach Ihren Wünschen zusammen.