



BANKETTE

AUSSICHT AUF GENUSS

AUSSICHT AUF GENUSS

Das SILO bietet für jedes Fest den passenden Rahmen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen und Inspirationen für Ihren Anlass. Gerne beraten wir Sie bei der Planung und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. Auf unsere Erfahrung und das eingespielte Team in der Küche und im Service können Sie sich verlassen.

Für Gruppen bis zu 10 Personen bieten wir Ihnen à-la-carte Menüs und Tagesspezialitäten an. Da wir die Wartezeiten möglichst kurzhalten wollen, freut sich unser Team, wenn Sie bereits vor dem Anlass eine Menüauswahl treffen.

Ihre Wünsche und die Ihrer Gäste sind uns wichtig! Deshalb nehmen wir uns gerne Zeit für eine persönliche Detailbesprechung mit Ihnen.

Lassen Sie sich von unserem Haus begeistern!

Ihre Gastgeberin
Alma Thoma
und das SILO-Team



APÉRO

Ein schöner Apéro zur Begrüssung erfreut Ihre Gäste beim Ankommen. Dieser kann an verschiedenen Orten im SILO stattfinden: Im Foyer oder in der gemütlichen Lounge. Bei schönem Wetter servieren wir den Apéro gerne in luftiger Höhe auf der Terrasse.

Kalte Häppchen	CHF / Stück
Lachstatar auf Pumpernickel	3.50
Rassiges Beef Tatar auf Zwirbelbrot	4.00
Canapés (Thonmousse, Ei, Spargeln)	3.00
Bruschetta mit Tomaten oder Oliven	3.00
Diverse Mini-Sandwiches	4.00
Crevettencocktail	4.00
Avocado-Mango-Tatar	3.50
Früchtespiessli	3.50
Siedfleischsülzli im Gourmet-Löffel	3.50

Warme Häppchen	CHF / Stück
Schinkengipfeli I Spinat- und Chäs-Chüechli	3.00
Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	3.00
Meatballs mit pikanter Sauce	3.00
Chillipoppers Jalapeños	3.50
Riesencrevette im Tempura-Teig	4.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	4.00

Einsiedler Grüessli	CHF / Stück
Einsiedler Ofeturli und Weisswein-Schaumsüppchen «Initio»	11.00

Platte oder Schale für 5 Personen	CHF
Gemischtes Apéro-Blätterteiggebäck	17.50
Gemüsestäbli mit Dip-Saucen	17.50
Parmesan-Stückli	22.00
Diverse Oliven	10.00
Geröstete Mandeln, Wasabi Nüsse, Chips, Erdnüssli	9.00

EINBLICK IN DIE WEINKARTE

In unserer ausgezeichneten Weinkarte finden Sie eine grosse Auswahl edler Tropfen. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge im persönlichen Gespräch.

Weisswein 75 cl	CHF
Initio Kloster Einsiedeln, Müller Thurgau | CH	52.00
Gemella Bianco Toskana, Sauv. Blanc | IT	54.00
Calamar Duero, Verdejo | ES	49.00

Roséwein 75 cl	CHF
Calafuria Salento IGT, Tormaresco Italien	49.00

Schaumwein 75 cl	CHF
Prosecco Col di Rocca Sup. Extra Dry	56.00
Champagne Veuve Clicquot Brut	98.00

APÉRO RICHE

Diese Zusammenstellung ist ein Beispiel für einen Apéro riche.
Selbstverständlich kann auch individuell ausgesucht werden. Gerne berechnen wir Ihnen den Preis dazu.



STARTERS

- Einsiedler Ofeturli
- Weisswein-Schaumsüppchen «Initio»

- Crêperoulade mit Rauchlachs
  und Meerrettich
- Melonen-Spiessli mit Rohschinken
- Poulet-Curry-Salat
- Meatballs mit Barbecue-Sauce
- Frühlingsrolle
  mit Gemüse «sweet and sour»
- Indonesische Fleischspiessli
  mit Erdnusssauce
- Riesencrevette im Tempura-Teig

SHOWTIME

- Warmes Roastbeef
  mit Tartar- und Senfsauce
  gereicht auf Baguettes
- Zucchini-Piccata
  serviert im Flûte mit Tartarsauce

ZUR KRÖNUNG

- Süsse Köstlichkeiten & Mini-Pâtisserie

Pro Person CHF 78.00

MENÜAUSWAHL

VORSPEISEN

Starters	CHF / p.P.
Einsiedler Ofeturli Chäs-Zwiebelkuchen im Kartoffelteig und saisonalen Salatstrauss	16.00
Vitello Tonnato	22.00
Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola	22.00
Crevettencocktail mit Avocado	18.00
Rauchlachstatar im Salatkranz an Limetten-Vinaigrette	18.00
Gemüsetatar mit Rüeblimousse mit Kräutern, Mascarpone und Brotchip	16.00
Bunter Blattsalat mit Sprossen	9.00
Gemischter Salat «Schöne Gärtnerin»	13.00
Krachsalatherz mit Speck, Brotwürfeli und Parmesanspänen	13.00
Selleriesalat «Waldorf»	14.00

Aus dem Suppentopf	CHF / p.P.
Tomatencremesuppe mit Gin und einer Rahmhaube	13.00
Zitronengrassuppe mit Kokosnussmilch mit Pouletbrust als Einlage	14.00
Safranschaumsuppe mit Black Tigers als Einlage	15.00
Rindsbouillon mit Einlage	ab 10.00
Gemüse-Cremesuppe je nach Saison	ab 10.00

Warme Vorspeisen	CHF
Gebratenes Zanderfilet mit Champagnerschaum und Dillkartoffeln	24.00
Pochiertes Saiblingsfilet an Noilly-Prat-Sauce auf Gemüsejulienne mit Reis	24.00
Egli-Chnusperli mit Tartarsauce mit buntem Blattsalat	20.00
Spinat-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter und Parmesan	18.00
Risotto ganz nach Ihrem Gusto	ab 15.00
Gebackener Camembert mit Preiselbeer und buntem Blattsalat	18.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Fleischdeklaration: Sofern kein Vermerk vorhanden ist, servieren wir Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch. Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

MENÜAUSWAHL

HAUPTGERICHTE

	CHF / p.P.
Saltimbocca von der Maispoulardenbrust mit Rohschinken und Salbei auf kräftigem Rotweinjus, dazu sämiges Safranrisotto und glasierter Kohlrabi	38.00
Schweinsfilet Calvados am Stück gebraten Calvados-Rahmsauce mit Apfelstücken dazu Spätzli und Broccoli mit Mandelbutter	42.00
Schweinsnierstück gebraten «Toscana» an einer Trüffelrahmsauce mit getrockneten Tomaten begleitet von Weissweinrisotto	38.00
Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken und Einsiedler Bergkäse dazu Pommes frites und Gemüsegarnitur	46.00
mit Schweinsnierstück	38.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an einer Cognacrahmsauce mit Champignons dazu Röschti und Marktgemüse	44.00
Duett vom Milchkalb Kalbsfilet-Medaillon im Kräutermantel und Kalbskopf-Bäggli im Rotwein geschmort serviert mit Kartoffelgratin und einer Variation von Rüebli und Fenchel	54.00
Doppeltes Kalbssteak mit sämiger Morchelrahmsauce Nudeln und Marktgemüse	56.00
Entrecôte double mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Gemüsemix	50.00
Filetgulasch Stroganoff Rindsfiletwürfel an Paprikasauce mit Sauerrahm, Gurken, Peperoni und Champignons serviert im Gemüse-Nudelnest	50.00
mit Pouletbrust	36.00
Deux Filets in zwei Gängen serviert: ***Kalbsfilet-Medaillon*** mit sämiger Morchelrahmsauce dazu Pappardelle und Broccoli mit Mandeln ***** ***Rindsfilet-Mignon Café de Paris*** mit Pommes frites und geschmortem Safran-Fenchel	70.00
Kotelettstück vom Söili an Kräutersauce mit Bratkartoffeln und Gemüse	40.00
Lammrack mit Markbein-Kruste am Stück gebraten auf kräftigem Portwenjus mit sämiger LinthMais-Polenta, frischem Spinat und konfierten Tomaten	47.00
Linsen-Hacktätschli an Walnuss/Wein-Reduktion auf Süsskartoffelpüree und geschmorter Endivie	35.00

Weitere vegetarische oder vegane Hauptgerichte stellen wir Ihnen gerne nach Wunsch und Saison zusammen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Fleischdeklaration: Sofern kein Vermerk vorhanden ist, servieren wir Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch. Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

MENÜAUSWAHL

NACHSPEISEN

	CHF / p.P.
Caramelköpfli mit frischen Früchten und Rahm	13.00
Schoggimousse mit Vanilleglace	15.00
Panna Cotta mit Beeren-Coulis	13.00
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	12.00
Süssmostcreme mit Birnensorbet	13.00
Eiskaffee mit Rahm	12.00
Zuger Eiskaffee mit Kirsch und Espresso	14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Beeren	14.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	13.00
Parfait Glace Grand Marnier mit Orangenfilet	14.00
Baumnuss-Schoggi-Parfait	14.00
Klassisches Tiramisu	13.00
Schokoladentürmli mit hellem und dunklem Schoggimousse serviert mit Waldbeerensauce	13.00

	CHF / p.P.
Dessertkarussell SILO drei verschiedene Köstlichkeiten aus der Dessertküche	18.00
Zitronensorbet mit Wodka	14.00
Apfelsorbet mit Calvados	14.00
Birnensorbet mit Williams	14.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14.00
Coupe Dänemark	14.00
Coupe SILO mit frischen Früchten und Fruchtglace	14.00
Emmentaler Meringues mit Rahm & Früchten	12.00
Meringues-Glace	14.00
Kleiner Käseteller mit Biräbrot	17.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Fleischdeklaration: Sofern kein Vermerk vorhanden ist, servieren wir Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch. Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

MENÜ INSPIRATIONEN

SILO

Sellerie-Türmli
gefüllt mit Endivienmousse
garniert mit Curry-Frucht-Chutney
dazu gepflückter Frisée an Kräuter-Dressing

Weisswein-Schaumsuppe Initio
mit Trauben und Pfeffer-Grissini

Rindsentrecôte Double
an kräftiger Rosmarinsauce
dazu Kartoffelgratin und buntes Marktgemüse

Silo Dessertkarussell
Drei Köstlichkeiten
garniert mit Früchten

3 Gänge **CHF 80.00** 4 Gänge **CHF 94.00**

MODERN & SAISONAL

Carpaccio vom Schwartenmagen
mit roten Zwiebeln, Blatt-Petersilie
und kleinem bunten Salatsträusschen
an Senf-Vinaigrette

Rüebli-Kokosnuss-Suppe
mit Ingwer verfeinert

Schweinsfilet Calvados am Stück gebraten
an einer Calvados-Rahmsauce mit Apfelstücken
dazu Spätzli
und Broccoli mit Mandelbutter

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleglace und frischen Beeren

3 Gänge **CHF 72.00** 4 Gänge **CHF 85.00**

GENUSS

Siedfleisch-Sülzli
mit Zupfsalat und Apfel-Chutney
dazu Meerrettich-Vinaigrette

Forellenfilet vom Sattel
auf Zitronen-Ricotta-Ravioli
mit Basilikumpesto und Cherrytomaten

Kalbsschulterbraten unter der Kräuterkruste
an Rotweinjus
dazu Rosmarinkartoffeln
und Gemüse

Gebrannte Creme nach Grossmutters Art
mit Früchten garniert

3 Gänge **CHF 76.00** 4 Gänge **CHF 90.00**

FARBENSPIEL

Regenbogen-Terrine
von dreifarbigem Gemüse
serviert mit buntem Blattsalat an Kräuter-Dressing

Safranschaumsuppe
mit Back Tigers als Einlage

Pouletbrustwürfel Toskana
an einer leichten Trüffelrahmsauce
mit getrockneten Tomaten
serviert mit Tagliarini
und Gemüse-Julienne

Frischer Fruchtsalat
mit Glace

3 Gänge **CHF 65.00** 4 Gänge **CHF 82.00**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Fleischdeklaration: Sofern kein Vermerk vorhanden ist, servieren wir Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch. Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

WIE SIEHT MEIN BANKETT AUS?

- ☐ Was wird gefeiert?
- ☐ Datum des Anlasses
- ☐ Beginn & Ende (Uhrzeit)
- ☐ Gibt es ein Motto? Welches?
- ☐ Tagesprogramm - was passiert wo und wann?
- ☐ Wieviele Gäste werden erwartet? Wie viele Kinder / Kleinkinder?
- ☐ Welcher Raum und welche Bestuhlung?
- ☐ Welche technischen Hilfsmittel werden benötigt?
- ☐ Dekoration? Blumen?
- ☐ Spezialmenüs (z.B. vegetarisch) für die Gäste?
- ☐ Apéro - wo findet er statt und was wird angeboten?
- ☐ Menüwahl für die Gesellschaft?
- ☐ Probeessen? (wird regulär verrechnet)
- ☐ Programmablauf des Essens - Unterbrüche, Reden, Musik
- ☐ Mitternachtssnack?
- ☐ Menükarten und/oder Tischkärtli?
- ☐ Welche Kosten werden übernommen, was zahlen die Gäste selbst?

GUT ZU WISSEN

Verlängerungs-Tarife

bis 01.00 Uhr	CHF 150.00
bis 02.00 Uhr	CHF 300.00
bis 03.00 Uhr	CHF 450.00

Blumen / Dekoration

Die Standard-Dekoration in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren ortsansässigen Floristen zum Selbstkostenpreis.

Zapfengeld

Wenn Sie noch eigene Weine oder sogar Raritäten zu Hause lagern, so nehmen Sie doch die Weine mit. Noch besser, Sie bringen die Weine schon vorher, damit wir Sie mit der empfohlenen Temperatur servieren können. Das Zapfengeld beläuft sich ab CHF 40.00 pro Flasche.

Gabelgeld

Gerne bestellen wir Ihre Wunschtorte. Falls Sie Ihre eigene Torte mitbringen möchten, stellen wir Ihnen das Gedeck zur Verfügung und verrechnen ein Gabelgeld pro Person.

Saisonale Gerichte

Erkundigen Sie sich nach unseren Monats- und Saisonspeisen, wie zum Beispiel Spargel und Wildgerichte und nach den saisonalen Desserts, wie Erdbeeren, Vermicelles usw.

Vegetarier und Allergiker

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über besondere Ernährungsgewohnheiten Ihrer Gäste, damit wir Ihnen entsprechende Menüvorschläge machen können.

Annullation

Mit Ihrer Bestätigung ist die Reservation verbindlich. Die Annullationsbedingungen finden Sie in unseren AGB.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot.
Ihre Ansprechpartnerin:

Alma Thoma | Betriebsleiterin
+41 55 418 08 30 | alma.thoma@gastrosilo.ch

SILO Restaurant | Lounge | Kantine
Zürichstrasse 63, 8840 Einsiedeln
www.gastrosilo.ch