Bankettdokumentation

Ihr Anlass in der Lonza Arena Visp

Ihr Anlass in der Lonza Arena Visp

Liebe Gäste

Einzigartige Anlässe erfordern einzigartiges Ambiente sowie auf Sie persönlich zugeschnittene Kulinarik.

Wir bieten Ihnen ein saisonales und individuell zusammenstellbares Speiseangebot. Mit unserem Cateringpartner «Partyservice Stocker» setzen wir alles daran, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Jeder unserer Räumlichkeiten bietet Ihnen verschiedene Möglichkeiten für Ihren Anlass.
Ob Steh-Apero, Buffet oder serviertes Menü – wir finden das passende Konzept für Ihren Event.
Folgend dürfen Sie sich durch unsere kulinarischen Leckerbissen lesen.

Kontaktieren Sie uns noch heute und wir erstellen Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Konzept für Ihren nächsten Anlass bei uns in der Lonza Arena in Visp.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktanfrage per Mail oder +41 27 946 30 20!

Ihr EHC Visp Team

Ihr Kontakt

Kilian Cerro
Leiter Gastronomie
kilian.cerro@ehc-visp.ch

Alessandra Lauber
Mitarbeiterin Gastronomie
alessandra.lauber@ehc-visp.ch

EHC Visp Sport AG
Torweg 3
3930 Visp
027 946 30 20

Räumlichkeiten / Seminarpauschalen EHC Visp
Teamevents EHC Visp

Inhaltsverzeichnis

APERO

Snacks 6

Apero-Platten 6

Aperovorschläge 6

Apero ab Buffet 7

APERO RICHE

Flying Service 8

Fingerfood Buffet 9

Menü-Hit

Unser Hit 10

Menü-Varianten

Vorspeisen 11

Hauptgänge mit Fleisch 12

Hauptgänge ohne Fleisch 14

Dessert 15

Fondueplausch

Chees Fondue 16

Fondue Chinoise 17

Buffet

Vorspeisen-Buffet 18

Hauptspeisen-Buffet 19

Dessertbuffet 21

Inhaltsverzeichnis

Frühstück ab Buffet

Frühstück 22

Brunch 22

Brunch Deluxe 23

Getränke

Getränke 24

Apero-Drinks 25

Weine 27

Spirituosen 29

Räumlichkeiten

Seminardokumentation 30

Teamevents

Teamevents Dokumentation 30

APERO

SNACKS

	pro Person in CHF
Chips (Paprika & Nature)	2.50
Marinierte Oliven	3.00
Prussiens mit Pesto	4.00

APERO-PLATTEN

	pro Person in CHF
Walliserplatte mit Roggenbrot	27.00
Alpkäse mit Roggenbrot	15.00

APEROVORSCHLÄGE

APERO PÄCKLI 1

pro Person in CHF

Mini Sandwich mit Schinken

Bruschetta mit getrockneten Tomaten

Blätterteiggebäck

Alpkäse mit Roggenbrot 18.00

APERO PÄCKLI 2

pro Person in CHF

Roggenbrotsandwich mit

Rohschinken und Alpkäse

Gemüsestäbchen mit Dipp im Glas

Canapé mit Lachs und Thon

Mini-Schinkengipfeli 21.00

APERO

APERO PÄCKLI 3 pro Person in CHF

Apéroplatte mit einer Variation von Canapés (Thon, Schinken, Salami, Käse, Eier) 20.00

APERO PÄCKLI 4 pro Person in CHF

Trockenfleisch-Tatar auf Roggenbrot

Bruschetta mit Roastbeef

Gemüsemousse im Glas

Pumpernickel mit Weichkäse und Traube 23.00

APERO AB BUFFET pro Person in CHF

(AB 30 PERS.)

Walliserplatte

Alpkäseplatte

Gemischte Mini-Sandwich

Bruschetta mit getrockneten Tomaten

Bruschetta mit Frischkäse

Blätterteiggebäck

Canapé mit Lachs und Thon

Gemüsemousse im Glas 30.00

APERO RICHE

FLYING SERVICE (AB 50 PERS.)

Gemüsemousse im Glas

Bruschetta mit Roastbeef und Tartarsauce

Alpkäse mit Roggenbrot

Crevettencocktail im Glas

***

Weissweinsuppe in der Tasse

***

Mini Burger

Pasta mit Sauce nach Wahl

Risotto mit Fleischbällchen

Vitello Tonnato

***

Mini Patisserie Preis auf Anfrage

APERO RICHE

FINGERFOOD BUFFET Pro Person in CHF

(AB 20 PERS.)

Pouletspiess mit Sataysauce

Salat im Glas

Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce

Blätterteigschnecke mit Pesto

Canapé mit Lachs und Thon

Gemüsemousse im Glas

Bruschetta mit Frischkäse

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Hackfleischbällchen mit Dipp

Früchtekorb

Brot und Roggenbrot 36.00

MENÜ-HIT

Für Sie haben wir einen Menü-Hit zum Spezialpreis zusammengestellt:

UNSER HIT pro Person in CHF

Mischsalat mit französischem Dressing

***

Schweinsnierstück Hausart

Safrankartoffelstock

Saisongemüse

***

Zweifarbiges Schokoladenmousse 35.00*

*Spezialpreis

MENÜ-VARIANTEN

Stellen Sie sich aus den folgenden Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts ein Menü nach Ihrer Wahl zusammen.

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN	pro Person in CHF
Gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	13.00
Trockenfleischcarpaccio mit Hobelkäse	18.00
Duett von Rauchlachs mit Lachstartar und Avocado-Sauerrahm	18.00

WARME VORSPEISEN	pro Person in CHF
Gommer Cholera mit Blattsalat	16.00
Steinpilzrisotto	16.00
Teigwaren nach Wahl als Vorspeise	16.00

SUPPEN	pro Person in CHF
Roggenbrotsuppe mit Käse	10.00
Kürbiscremesuppe mit Kernen	13.00
Safrancremesuppe	18.00
Walliser Weissweinsuppe mit Roggenbrotwürfel	18.00

MENÜ-VARIANTEN

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

SCHWEIN	pro Person in CHF
Schweinsrahmschnitzel / Nudeln / Saisongemüse	22.00
Schweinsnierstückbraten / Pinot Noir Sauce / Kartoffelstock / Saisongemüse	22.00
Schweinskotelette am Stück gebraten / Kräuterjus / Bratkartoffeln / Saisongemüse	22.00
Schweinsfilet am Stück gebraten / Cognacrahmsauce / Kroketten / Saisongemüse	38.00

KALB	pro Person in CHF
Geschnetzeltes mit Pilzen / Rahmsauce/ Rösti / Saisongemüse	38.00
Kalbs-Piccata/ Safranrisotto / Saisongemüse	38.00
Kalbsnierstückbraten / Pinot Noir Sauce/ Kroketten / Saisongemüse	52.00

MENÜ-VARIANTEN

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

RIND	pro Person in CHF
Eringergeschnetzeltes/ Rotweinsauce / Polenta / Saisongemüse	24.00
Rindshuft-Stroganoff/ Reis / Saisongemüse	34.00
Roastbeef am Stück gebraten / Sauce Bernaise / Bratkartoffeln / Saisongemüse	38.00
Rindsfilet am Stück gebraten / Morchelrahmsauce/ Kroketten / Saisongemüse	48.00

POULET	pro Person in CHF
Pouletbrust / Orangensauce / Reis / Saisongemüse	22.00
Bami Goreng / Asiatisches Nudelgericht / Pouletstreifen / Gemüse	22.00

SAISONAL

Wild auf Anfrage

MENÜ-VARIANTEN

HAUPTGÄNGE OHNE FLEISCH

FISCH	pro Person in CHF
Lachstranche/ Sauce Hollandaise / Gemüsereis / Spinat	28.00
Fischragout / Weissweinsauce/ Butterreis/ Saisongemüse	24.00

VEGI	pro Person in CHF
Quornschnitzel mit Frischkäse und Spinat / Stärkebeilage/ Saisongemüse	22.00
Gemüseschnitzel paniert / Stärkebeilage / Saisongemüse	22.00

VEGAN	pro Person in CHF
Vegane Filetstreifen aus Soja mit Pilzsauce / Risotto / Saisongemüse	30.00
Ungarisches Tofu-Ragout mit Paprika / Gemüse / Reis	30.00
Vegane Hackbällchen mit Kokos-Soja-Sauce / Kartoffelstock / Gemüse	30.00

MENÜ-VARIANTEN

DESSERT

	pro Person in CHF
Orangen Tiramisù	9.50
Gebrannte Creme	9.50
Zweierlei Schokoladenmousse	9.50
Pannacotta mit Waldbeeren	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.00
Aprikosensorbet mit Abricotine	12.00
Dessertteller mit assortierter Patisserie	16.00

FONDUEPLAUSCH

Käsefondue

Ein Käsefondue geht immer! Geniessen Sie in unserer heimeligen Chees Lounge unser Fondue Chees Lounge von der Augstbordkäserei in Turtmann.

FONDUEPLAUSCH pro Person in CHF

Walliserteller mit Roggenbrot

zum Teilen

***

Käsefondue Chees Lounge

***

Aprikosensorbet mit Abricotine 49.50

FONDUEPLAUSCH

Fondue Chinoise

Buffet

FONDUE CHINOISE PLAUSCH

Salatbuffet mit 5 Sorten

***

Fleischplatten mit

- Schwein
- Rind
- Pferd
- Truthahn

verschiedene hausgemachte Saucen

Früchteplatte

Reis

Pommes 52.00

BUFFET

Eine Buffetvariante bieten wir Ihnen ab 20 Personen an. Folgend finden Sie ein paar Vorschläge. Individuelle Wünsche dürfen Sie uns jederzeit durchgeben. Gerne erstellen wir für Sie ein Angebot nach Ihrem Gusto.

VORSPEISEN-BUFFET

	pro Person in CHF
Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salatsorten / zweierlei Dressing / Brot	9.50
Vorspeisenbuffet mit Salat, Roastbeef, Lachs, Crevettencocktail und Antipasti	23.00

BUFFET

HAUPTSPEISEN-BUFFET

PASTAPLAUSCH pro Person in CHF

Kleines Salatbuffet /
Spaghetti oder Penne mit 3 Saucen
Tomaten-, Käse- und Bolognaise-
Sauce 25.00

MENÜ 1

Schweinsnierstückbraten mit
Rahmsauce
Eringer-Geschnetzeltes mit
Rotweinsauce
Reis
Bratkartoffeln
Saisongemüse 32.00

MENÜ 2

Roastbeef rosa gebraten / Sauce
Bearnaise
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilz-Rahm-
Sauce
Kartoffelgratin
Teigwaren
Saisongemüse 44.00

BUFFET

HAUPTSPEISEN-BUFFET

WALLISER GSOTTUS pro Person in CHF

Bouillon mit Einlage
Siedfleisch, Hamma, Speck, Rippli,
Lamm, Hauswurst, Rindszunge
Petersilienkartoffeln
Reis
Kabis
Karotte
Birne und Senf 55.00

BRISOLÉE

Brisoléee mit Walliserplatte
Alpkäse
Früchte
Kastanien 36.00

FONDUE CHINOISE PLAUSCH

Salatbuffet mit 5 Sorten
Fleischplatten mit Schwein, Rind,
Pferd und Truthahn
Verschiedene hausgemachte Saucen
Früchteplatte
Reis
Pommes 52.00

DESSERT

DESSERTBUFFET

DESSERTBUFFET KLEIN pro Person in CHF

Mini Patisserie gemischt
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Fruchtpürée 18.00

DESSERTBUFFET GROSS

Mini Patisserie gemischt
Verschiedene Mousse
Panna Cotta mit Fruchtpürée
Gebrannte Creme
Fruchtsalat
Tiramisù
Verschiedene Kuchen
Käseplatte mit Roggenbrot 24.00

FRÜHSTÜCK AB BUFFET

Ab 20 Personen

FRÜHSTÜCK pro Person in CHF

Kaffee, Milchkaffee, Tee,
Mineralwasser, Orangensaft
Brötchen, Buttergipfeli, Ruchbrot und
Zopf Diverse Joghurts und
Knuspermüesli Käse- und
Aufschnittplatten
Butter, Konfitüre und Honig 19.00

BRUNCH pro Person in CHF

Kaffee, Milchkaffee, Tee,
Mineralwasser, Orangensaft
Brötchen, Buttergipfeli, Ruchbrot und
Zopf
Diverse Joghurt und Knuspermüesli
Walliser Fleisch- und Käseplatte
Rührei & Speck
Rösti
Früchteplatte
Butter, Konfitüre und Honig
Kuchen 38.00

FRÜHSTÜCK AB BUFFET

Ab 20 Personen

BRUNCH DELUXE pro Person in CHF

Kaffee, Milchkaffee, Tee,
Mineralwasser, Orangensaft
Brötchen, Buttergipfeli, Ruchbrot und
Zopf
Diverse Joghurt und Knuspermüesli
Walliser Fleisch- und Käseplatte
Rührei & Speck
Rösti
Vitello Tonato
Roastbeef mit Tartarsauce
Lachs mit Meerrettich
Früchteplatte & Fruchtsalat
Butter, Konfitüre und Honig
Kuchen 47.00

GETRÄNKE

BIER

GEZAPFT

Calanda "Glatsch"	30cl	4.50

FLASCHE

Heineken	25cl	5.50
Ittinger Amber	33cl	6.50
Lagunitas IPA	35.5cl	8.00

SÜSSGETRÄNKE & MINERAL

Coca-Cola	33cl	4.80
Coca-Cola zero	33cl	4.80
Fusetea lemon	33cl	4.80
Sprite	33cl	4.80
Rivella rot	33cl	4.80
Rivella blau	33cl	4.80
Valser still	Liter	10.00
Valser prickelnd	Liter	10.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso	4.00
Milchkaffee / Cappuccino	4.50

APERO-DRINKS

MIT ALKOHOL

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Mineral, Orange 11.00

Hugo
Holunderblütensirup, Prosecco, Mineral, Limette, Minze 11.00

Abricot Spritz
Abricotine sur Fruit, Prosecco 11.00

Williamine Spritz
Williamine sur Fruit, Prosecco 11.00

Swiss Mix Mojito
Swiss Mix Mojito, Mineral 11.00

Swiss Mix Pamplemousse
Swiss Mix Pamplemousse, Mineral 11.00

Kir Prosecco
Johannisbeeren Likör, Prosecco 11.00

APERO-DRINKS

OHNE ALKOHOL

The Gardener
Holunderblütensirup, Gurke,
Zitronensaft, Tonic 7.00

Flora
Alkoholfreier Martini, Limettensaft,
The ORGANICS Maté, Zitrone 9.00

Purple Berry Virgin Mojito
The ORGANICS Purple Berry, Mintsirup,
Limette, Minze, Beeren 9.00

Virgin Mule
The ORGANICS Ginger Beer,
Limettensaft 7.00

Ging'up
The ORGANICS Ginger Ale, Limette,
Minze 7.00

WEINE

SCHAUMWEIN

Prosecco DOC Contessa Giulia	75cl	45.00
Winzergold Leukersonne	75cl	59.00

WEISSWEIN

Fendant Fine Goutte Leukersonne	75cl	44.00
Johannisberg Leukersonne	75cl	44.00
Chardonnay Leukersonne	75cl	49.50
Petite Arvine Leukersonne	75cl	49.00
Blanc de Désirs Heida & Pinot Blanc Leukersonne	75cl	51.00
Fin Bec Mer Heida & Viognier Cave Fin Bec	75cl	50.00

WEINE

ROTWEIN

Pinot Noir
Leukersonne 75cl 44.00

Positivo
Merlot & Gamaret
Leukersonne 75cl 49.00

Humagne Rouge
Leukersonne 75cl 59.00

Cornalin
Leukersonne 75cl 62.00

Hommage
Merlot & Cabarnet Sauvignon
Leukersonne 75cl 79.00

Fin Bec Terre
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir & Syrah
Cave Fin Bec 75cl 50.00

SPIRITUOSEN

Likör

Williamine	4cl	10.00
Abricotine	4cl	10.00
Kirsch	4cl	10.00
Vieille Prune	4cl	10.00
Liqueur du Cervin	4cl	8.00
Hierba du Valais	4cl	8.00
Jägermeister	4cl	9.00

GRAPPA

Grappa Amarone	4cl	10.00
Grappa Barolo	4cl	10.00
Grappa Brunello	4cl	10.00

EAU-DE-VIE

MIT FRUCHT

Williamine sur Fruit	4cl	8.00
Abricotine sur Fruit	4cl	8.00

Räumlichkeiten

SEMINARDOKUMENTATION

Erhalten Sie Einblick in unsere Räumlichkeiten und Seminarpauschalen:

Seminardokumentation EHC Visp

Teamevents

TEAMEVENTS DOKUMENTATION

Erhalten Sie Einblick in unsere Teamevents-Packages:

Teamevents EHC Visp

IHR EVENT BEI UNS

Gerne erstellen wir Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Offerte für Ihren nächsten Event bei uns in der Lonza Arena in Visp.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter:

kilian.cerro@ehc-visp.ch
027 946 30 20
www.ehc-visp.ch

EHC VISP SPORT AG

Ihr Partner für :

BUSINESS & RAUMMIETE

TEAMEVENTS

BANKETTE & EVENTS

EHC Visp Sport AG
Torweg 3
3930 Visp
027 946 30 20

www.ehc-visp.ch
info@ehc-visp.ch