

Bankettdokumentation

Ihr Anlass in der Lonza Arena Visp



Ihr Anlass in der Lanza 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 Lanza Arena in Visp.

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

Ihr EHC Visp Team



Ihr Kontakt



Shana Jossen

Leiterin Gastronomie

shana.jossen@ehc-visp.ch

EHC Visp Sport AG

Torweg 3

3930 Visp

027 946 30 20

[Seminardokumentation EHC Visp](#)



[Teamevents EHC Visp](#)



Inhaltsverzeichnis

APERÖ

Snacks	6
Aperö-Platten	6
Aperövorschläge	6
Aperö ab Buffet	7

APERÖ 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

APERÖ

SNACKS

pro Person in CHF

Chips (Paprika & Nature)	2.50
Marinierte Oliven	3.00
Prussiens mit Pesto	4.00

APERÖ-PLATTEN

pro Person in CHF

Walliserplatte mit Roggenbrot	27.00
Alpkäse mit Roggenbrot	15.00

APERÖVORSCHLÄGE

APERÖ PÄCKLI 1

pro Person in CHF

Mini Sandwich mit Schinken	
Bruschetta mit getrockneten Tomaten	
Blätterteiggebäck	
Alpkäse mit Roggenbrot	18.00

APERÖ 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



APERÖ

APERÖ PÄCKLI 3 pro Person in CHF

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

APERÖ PÄCKLI 4 pro Person in CHF

Trockenfleisch-Tatar auf Roggenbrat
Bruschetta mit Roastbeef
Gemüsemousse im Glas
Pumpernickel mit Weichkäse und
Traube 23.00

APERÖ 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

Menü-Hit zum Spezialpreis:

Hit 1

Mischsalat mit französischem Dressing

Schweinsnierstück Hausart

Safrankartoffelstock

Saisongemüse

Zweifarbiges Schokoladenmous

pro Person in CHF 35.00*

Hit 2

gemischter Salat

Pouletbrust an Paprikarahmsauce

Risotto

Saisongemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person in CHF 35.00*

Hit 3

frische Gemüsesuppe

Rindshuft-Stroganoff

Nudeln

Markgemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person in CHF 38.00*



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



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

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

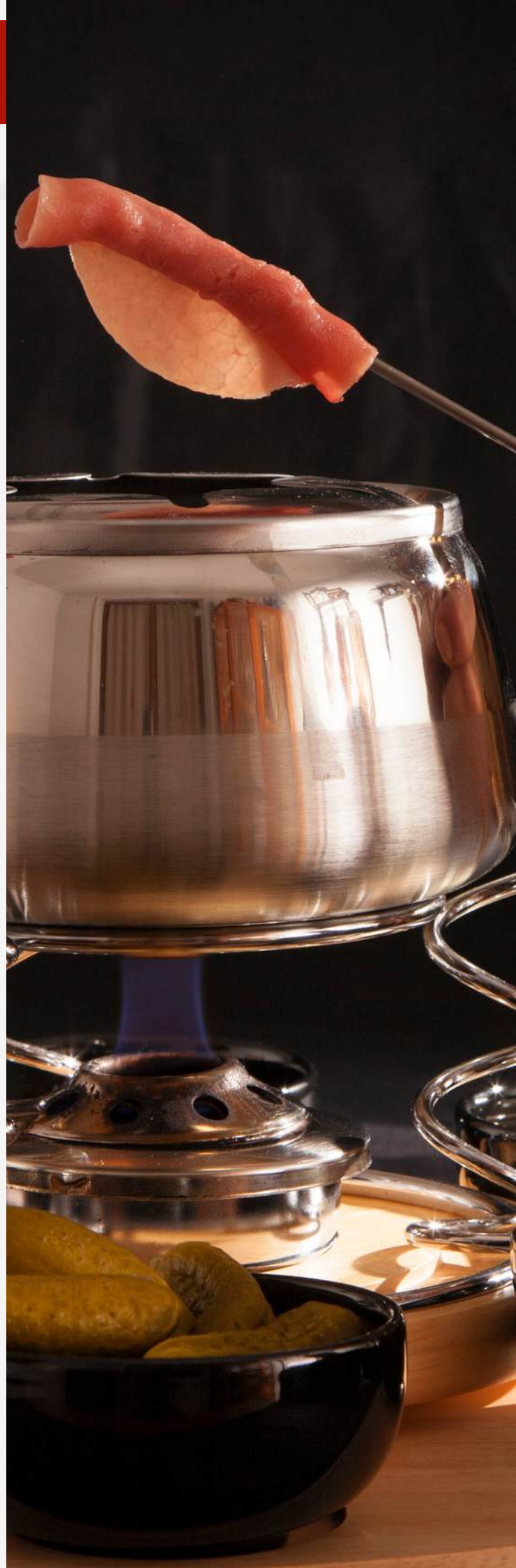
verschiedene hausgemachte Saucen

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 Bolognese-
Sauce 25.00

MENÜ 1

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

MENÜ 2

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



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

Brisolée 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
Rästi
Früchteplatte
Butter, Konfitüre und Honig 38.00
Kuchen



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
Rästi
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
--------------------------	------



APERIO-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



APERÖ-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 & Cabernet 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



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