

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-Apéro, 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 Kontakthanfrage per Mail oder +41 27 946 30 20!



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

Gastronomie EHC Visp

Räumlichkeiten / Seminarpauschalen EHC Visp



Inhaltsverzeichnis

<u>APERÖ</u>	
Snacks	6
Apero-Platten	6
Aperovorschläge	6
Apero ab Buffet	7
<u>APERÖ RICHE</u>	
Flying Service	8
Fingerfood Buffet	9
<u>Menü-Hit</u>	
Unser Hit	10
<u>Menü-Varianten</u>	
Vorspeisen	11
Hauptgänge mit Fleisch	12
Hauptgänge ohne Fleisch	14
Dessert	15
<u>Fondueplausch</u>	
Chees Fondue	16
Fondue Chinoise	17

Inhaltsverzeichnis

<u>Buffet</u>	
Vorspeisen-Buffer	18
Hauptspeisen-Buffer	19
Dessertbuffet	21
<u>Frühstück ab Buffet</u>	
Frühstück	22
Brunch	22
Brunch Deluxe	23
<u>Getränke</u>	
Getränke	24
Apero-Drinks	25
Weine	27
Spirituosen	29
<u>Räumlichkeiten</u>	
Seminardokumentation	30

APERERO

SNACKS

pro Person in CHF

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

APERERO-PLATTEN

pro Person in CHF

Walliserplatte mit Roggenbrot	27.00
Alpkäse mit Roggenbrot	15.00

APEREROVORSCHLÄGE

APERERO PÄCKLI 1

pro Person in CHF

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

APERERO PÄCKLI 2

pro Person in CHF

Mini Sandwich mit Schinken	
Bruschetta mit getrockneten Tomaten	
Blätterteiggebäck	
Alpkäse mit Roggenbrot	21.00



APERERO

APERERO PÄCKLI 3 pro Person in CHF

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

20.00

APERERO PÄCKLI 4 pro Person in CHF

Trockenfleisch-Tatar auf Roggenbrot

Bruschetta mit Roastbeef

Gemüsemousse im Glas

Pumpernickel mit Weichkäse und Traube 23.00

APERERO AB BUFFET (AB 30 PERS.) pro Person in CHF

Walliserplatte

Alpkäseplatte

Gemischte Mini Sandwich

Bruschetta mit getrockneten Tomaten

Bruschetta mit Frischkäse

Blätterteiggebäck

Canapé mit Lachs und Thon

Gemüsemousse im Glas 30.00



APERRO 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

Bruchetta mit Frischkäse

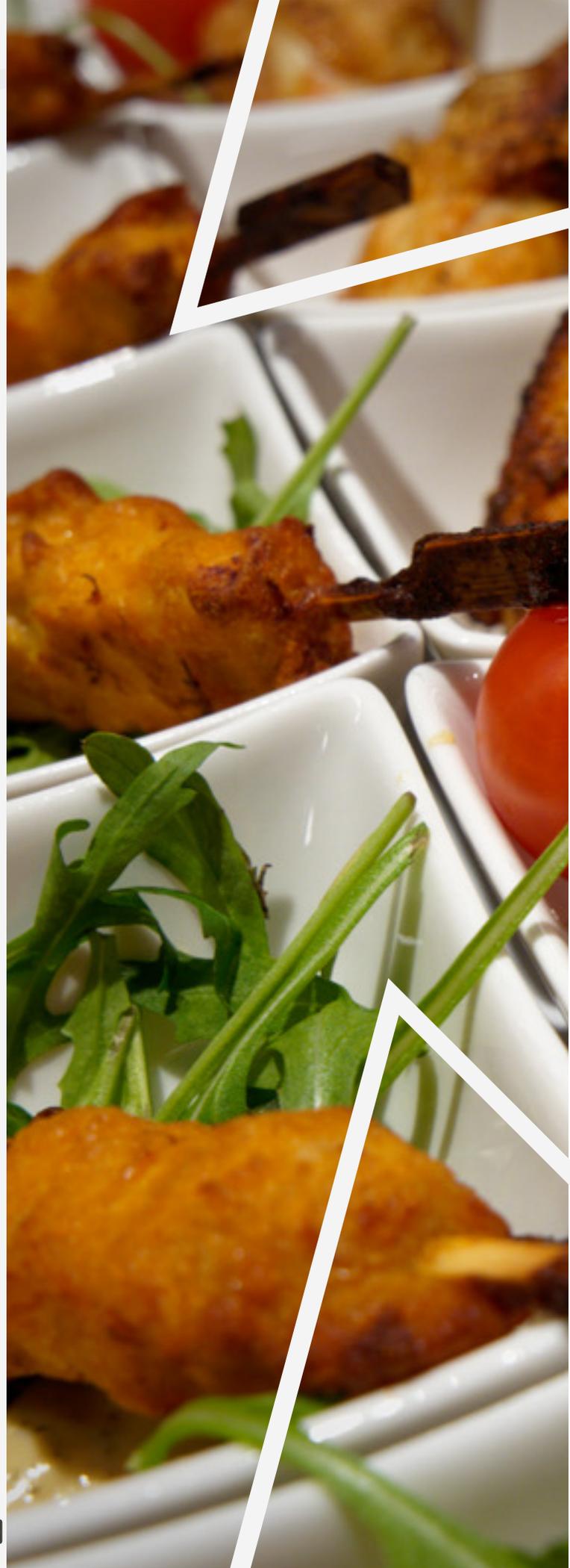
Tomaten-Mozzarella-Spiess

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

Zweifarbigen

Schokoladenmousse 35.00*

*Spezialpreis



MENÜ-VARIANTEN

Stellen Sie sich aus den folgenden Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts ein Menü nach Ihrem Wunsch 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

Eringergeschnetztes/ 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



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

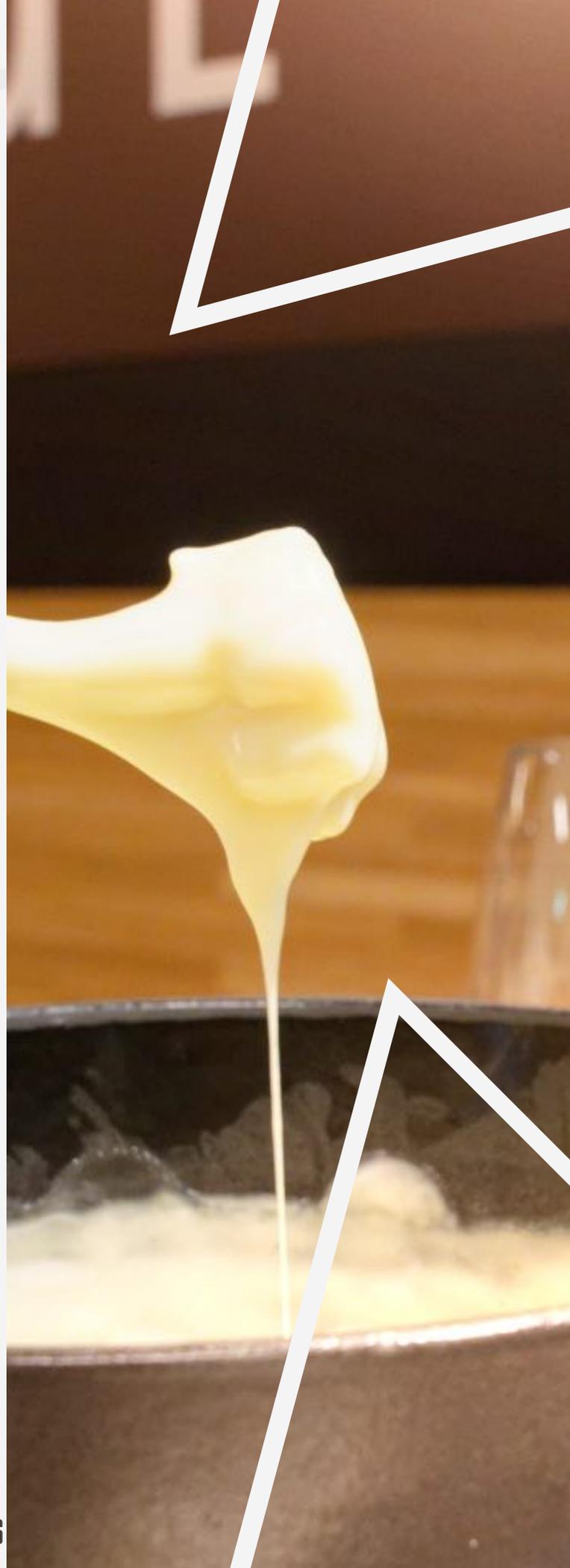
Ein Käsefondue geht immer! Geniessen Sie in unserer heimeligen Chees Lounge unser Fondue Chees Lounge von der Augstbordkäserei in Turtmann.

FONDUEPLAUSCH pro Person in CHF

Walliserteller mit Roggenbrot
zum Teilen

Käsefondue Chees Lounge

Aprikosensorbet 56.50



FONDUEPLAUSCH

Fondue Chinoise

Buffet

pro Person in CHF

FONDUE CHINOISE PLAUSCH

Salatbuffet mit 5 Sorten

Fleischplatten mit

- Schwein
- Rind
- Pferd
- Truthahn

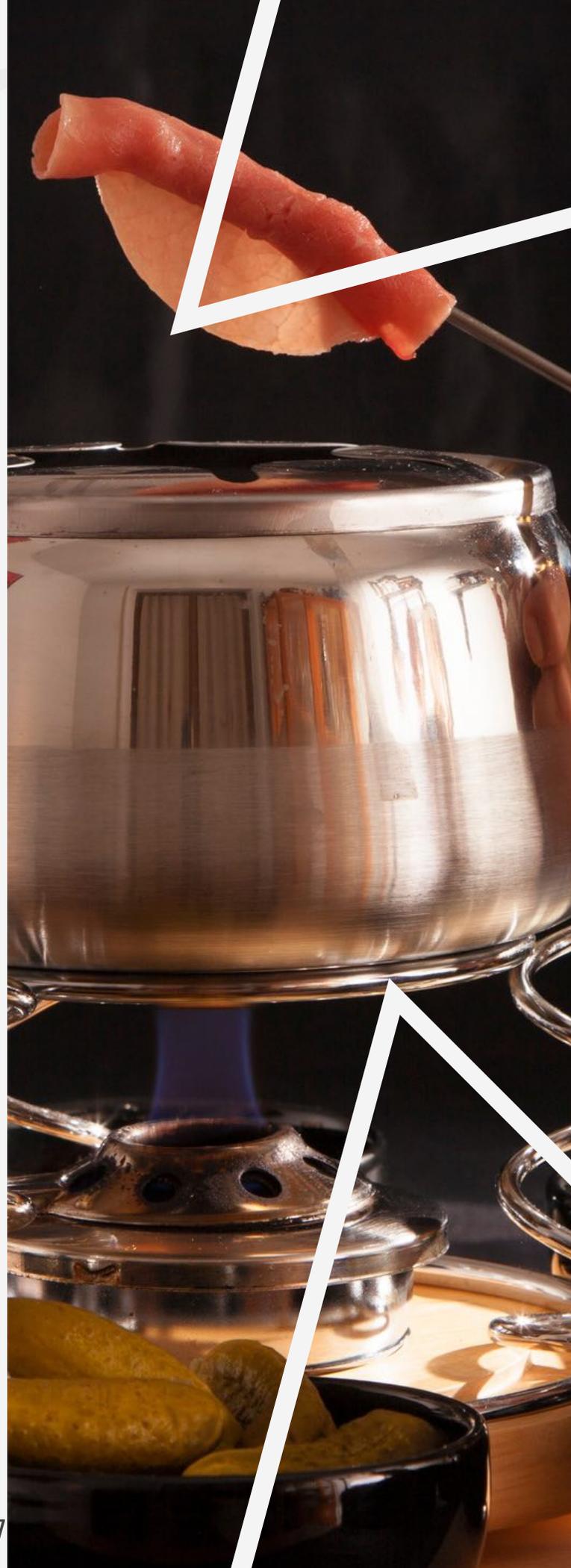
verschiedene hausgemachte
Saucen

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



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

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 Fruchtピューree

18.00

DESSERTBUFFET GROSS

Mini Patisserie gemischt

Verschiedene Mousse

Panna Cotta mit Fruchtピューree

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
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

Rästi

Vitello Tonato

Roastbeef mit Tartarsauce

Lachs mit Meerrettich

Früchteplatte & Fruchtsalat

Butter, Konfitüre und Honig

Kuchen

47.00



GETRÄNKE

BIER

GEZAPFT

Calanda "Glatzsch" 30cl 4.50

FLASCHE

Heineken Premium 25cl 5.50

Ittinger Amber 33cl 6.00

Lagunitas IPA 33cl 7.50
35.5cl

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

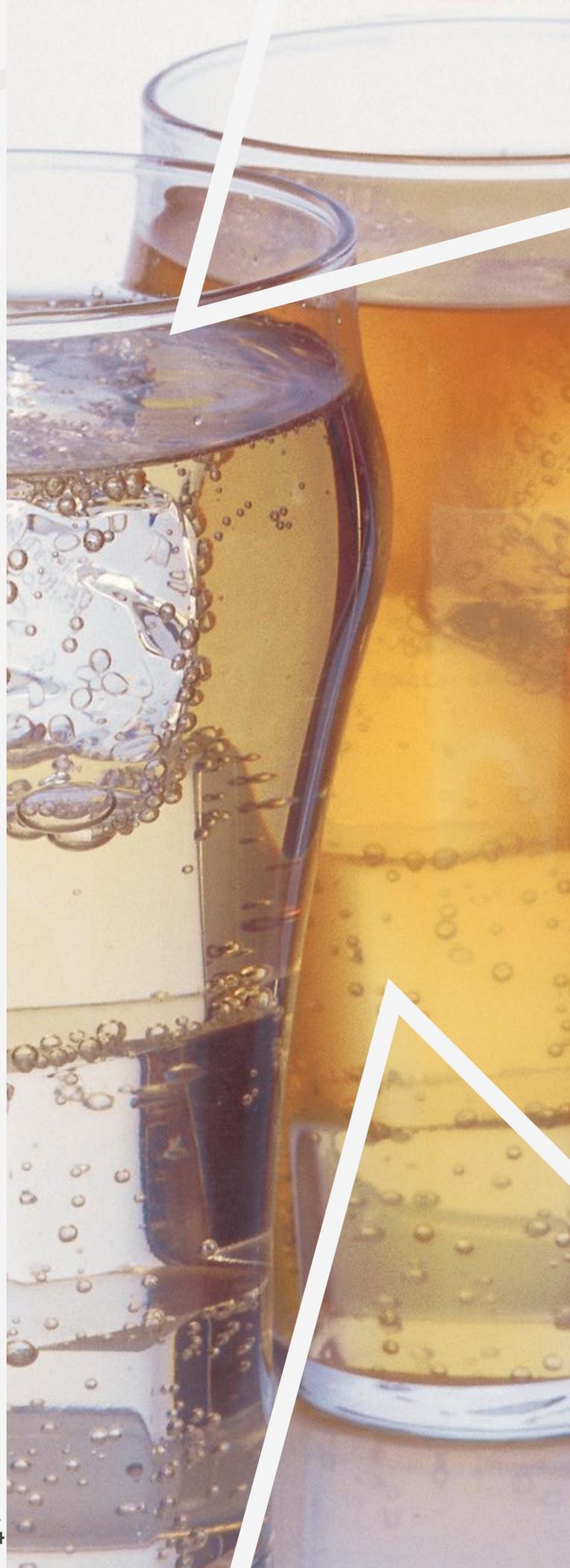
Valser still 33cl 10.00

Valser prickelnd 1 Liter 10.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso 4.00

Milchkaffee / Cappuccino 4.50



APERRO-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



APERRO-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 45.00

75cl

Winzergold
Leukersonne 56.00

75cl

WEISSWEIN

Fendant Fine Goutte
Leukersonne 42.00

75cl

Johannisberg
Leukersonne 43.00

75cl

Chardonnay
Leukersonne 48.00

75cl

Petite Arvine
Leukersonne 49.00

75cl

Blanc de Désirs
Heida & Pinot Blanc
Leukersonne 49.00

75cl

Fin Bec Mer
Heida & Viognier
Cave Fin Bec 50.00

75cl



WEINE

ROTWEIN

Pinot Noir Leukersonne	75cl	40.00
Positivo Merlot & Gamaret Leukersonne	75cl	45.00
Humagne Rouge Leukersonne	75cl	51.00
Cornalin Leukersonne	75cl	52.00
Hommage Merlot & Cabernet Sauvignon Leukersonne	75cl	61.00
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	8.00

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:

[Seminardocumentation EHC Visp](#)

