



Bankette und Menus 2021

Das kulinarische Angebot für Ihre Familienfeier, Ihr Firmenessen oder Ihr Treffen mit Freunden und Bekannten!

Victoria-Apéros

Die beliebten Victoria-Apéros servieren wir Ihnen gerne auf unserer Sommer-Terrasse, im Speise-Restaurant beim Big Foot und Chéminéefeuier oder in der Hotel-Lobby.

Bombay Brumble Gin Tonic mit Beeren	Fr. 17.—
“Hugo” – Prosecco mit Holunder und Minze	Fr. 12.—
Hausapéro, alkohlfreier, italienischer Bitter mit Limonen	Fr. 9.—
Cupli Prosecco mit Himbeere, 1dl.	Fr. 10.—
Champagner Veuve Clicquot, 1dl.	Fr. 13.—
Orangenjus frisch 1lt.	Fr. 25.—
Mineralwasser 7.5lt.	Fr. 8.50
Offener Weisswein 5dl Aigle	Fr. 25.—

Flaschenweine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des passenden Weines.

Apéro klein – ab 8 Personen Fr. 15.—

Rohgemüse mit Honig-Senfdipp, Blätterteiggebäck, Rohschinkensticks

Apéro Vitamin – ab 8 Personen Fr. 14.—

Exotische Früchte mit Zanzibar-Curry zum Dippen

Apéro Victoria – ab 8 Personen Fr. 28.—

Bruschetta mit Tomaten, Lachs-Canapées, Focaccia-Brot, Rohgemüse mit Honig-Senfdipp, Blätterteiggebäck, Rohschinkensticks

Apéro Gourmet – ab 8 Personen Fr. 85.—

Stehapéro mit 10 Mini-Gängen serviert - von Vorspeise bis Käse und Dessert

Apéro in kleinen Schalen

Glücksrollen, Shrimps mit Mango, Chili-Kugeln, Melonenspiess, Rauchlachs-Gurken, Samosas mit Curry, Karottensuppe, Chilisuppe, Gazapacho-Schaum mit Focaccia

Preis nach Aufwand

Die Preise verstehen sich pro Person.

Victoria Bankett-Menus

Die einzelnen Gänge können selbstverständlich untereinander ausgetauscht werden.
Bei Bedarf kann auch zu jedem Menu eine vegetarische Variante angeboten werden.
Je nach Saison können einzelne Zutaten nicht verfügbar sein.

Gerne laden wir Sie zur persönlichen Menubesprechung vor Ort im Restaurant Victoria ein.
So können wir das speziell für Sie passende Menu zusammenstellen und Details wie Menukarte, Blumen, Apéro etc. besprechen.

Menu 1 Dreierlei vom Lachs mit Salatstreifen, Honigsensauce und Wasabi
* *
Crepinette mit Lauch-Pilzefüllung auf Petersilienschaum
* *
Seezungenfilet Noilly-Prat
* *
Basilikum-Sorbet
* *
US-Rindsfilet am Stück gegart mit Rotweinsauce auf Trüffelkartoffelmousse und Fèves
* *
Dessertvariation von der Orange und Grand-Marnier
*
Fr. 130.—

Menu 2 Gebratene Entenleber auf Mango-Frühlingszwiebelsalat
* *
Zitronengrassuppe mit Glücksrollen
* *
Red-Snapper-Filet mit Ingwer und Koriander auf Wok-Gemüse
* *
Sorbet Hugo
* *
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Safran-Gnocchi und Spinat
* *
Basilikumparfait mit Birnen Tarte Tatin
*
Fr. 120.—

Menu 3 Vorspeisenvariation mit Lachs, Black-Tiger Shrimp und Jakobsmuschel
* *
Kokos-Suppe mit Geflügel-Satey-Stick und Frühlingsrolle
* *
Zanderfilet mit Gemüsewürfel und Meerrettich-Kartoffelmousse
* *
Sorbet aus dem Walde
* *
Marinierte Entenbrust auf asiatischem Gemüse mit Weissweinsabayon
* *
Crêpes Suzette mit Vanille-Eis und Schokoladenschaum
*
Fr. 110.—

-
- Menu 4 Tuna-Bar im zweifarbigen Sesammantel mit Ingwer und Salatstreifen
* *
Trüffel-Lasagna mit Petersilienschaum
* *
Cynar-Orange Sorbet
* *
Lamm-Koteletten mit Thymian auf Gemüseperlen und Ofenknobli
* *
Flammierte Ananas mit Rosmarin und Passionsfruchtsorbet
*
Fr. 100.—
-
- Menu 5 Victoria-Taste of Asia mit Zitronengrassuppe, Glücksrolle und Frühlingsrolle
* *
Ricotta-Tortelloni an Salbeibutter mit Tomatenwürfel
* *
Perlhuhnbrust an roter Pfeffersauce mit Gemüse Couscous und Marktgemüse
* *
Schokoladenschaum mit Früchten und Brownie
*
Fr. 90.—
-
- Menu 6 Geräucherte Forelle und Lachs auf Salaten mit Wasabi
* *
Sea-Bassfilet auf flüssiger Polenta mit roter Pfeffersauce
* *
Chicken-Satay mit Reis, Linsen und Minze-Jogurt
* *
Gekochte Zwetschgen mit Honig-Zimteis und warmen Meringue-Brömseli
*
Fr. 85.—
-
- Menu 7 Victoria Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen
* *
Kürbissuppe mit vegetarischer Frühlingsrolle
* *
Kalbswienschnitzel mit Marktgemüse und hausgemachten Frites
* *
Dessertvariation mit gebrannter Crème, Eiscafé und Früchten
*
Fr. 85.—
-
- Menu 8 Nüsslersalat mit Balsamicoessig, Mango, Avocado, Pilzen und Sprossen
* *
Kalbgeschnetzeltes mit Rösti-Timbale und Marktgemüse
* *
Schokoladen-Mousse mit Früchten
*
Fr. 75.—
-

-
- Menu 9 Saisonsalate mit Rohgemüse und Petersiliensuppe mit Milchschaum
* *
Rindfleischwürfel mit Litchies, Soja, Ingwer, Basmatireis und Thai-Basilikum
* *
Mohnparfait auf Aprikosen mit Mandelstreusel
*
Fr. 70.—
-
- Menu 10 Soup&Salad – Petersiliensuppe mit Sahnehaube und Saisonsalat mit Sprossen
* *
Orange-Chicken – Geflügelwürfel in Orangen-Chili-Sauce, Reis und Pack-Choi-Gemüse
* *
Meiringer Meringue mit Eis und warmen Beeren
*
Fr. 70.—
-
- Menu 11 Victoria-Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen
* *
Kalbsragout mit rotem Pfeffer, Kartoffelmousse und Grilltomate
* *
Crema Catalan mit Caramelitas-Eis
*
Fr. 65.—
-
- Menu 12 Wählen Sie Ihre Lieblingsgerichte aus der Speisekarte aus und stellen Sie sich
Ihr Wunsch-Menu zusammen.
- Die aktuellen Speisekarten sind immer auf unserer Homepage ersichtlich:
<http://www.victoria-meiringen.ch/essen-trinken/restaurant.html>
-

Für Ihre persönlichen Wünsche und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.
In einem persönlichen Gespräch besprechen wir gerne Ihren Anlass – damit er zum unvergesslichen Erlebnis wird.

Unser Restaurant und Hotel ist im 2021 wiederum ausgezeichnet worden:



Michelin Bib Gourmand

Mit kulinarischer Empfehlung
Simon Anderegg

Victoria Restaurant



Bistro



Terrasse und Lounge

