LA POSTE
KULTUR • KONGRESS • RESTAURANT

Bankett

KULINARIK FRÜHLING 2022

20 oder 600 Gäste?

Im La Poste wird Ihr Anlass ein Erfolg.

Ihr erfolgreiches Event

Liebe Event-Veranstalter, liebe Interessierte

Location
Als professionelle Location bietet das Kultur- und Kongresszentrum La Poste eine einzigartige Architektur, moderne, stimmungsvolle Eventräume verschiedener Grössen, frische, nachhaltige Gastronomie und attraktive Packages.

Dokumentation
In unserer Dokumentation finden Sie saisonale Menu-Kreationen unseres Küchen-Teams unter der Leitung von Küchenchef, Erik Plambeck.

Menuauswahl
Selbstverständlich können Sie aus den einzelnen Gängen Ihr eigenes Menu kreieren. Wir empfehlen Ihnen unsere Vorschläge für Veranstaltungen ab 10 Personen.

Für kleinere Gesellschaften stellen wir Ihnen gerne ein Menu aus unserer aktuellen à la carte Karte zusammen.

Individuell
Gerne beraten wir Sie und kreieren ein Menu ganz nach Ihren individuellen Wünschen und beziehen die Saisonalität der jeweiligen Produkte mit ein.

Wir freuen uns auf Ihr Event im La Poste.

Monika & André Mangold
Ihre Gastgeber

Küchenchef
Erik Plambeck
Worte sind nicht meine Stärke, aber kochen ist meine Art Freude auszudrücken und zu teilen.

Direkte Anfrage
Catering & Restaurant
André Mangold
Restaurant La Poste
Mangold Gastronomie GmbH

+41 27 948 33 88
restaurantlaposte@visp.ch

Der optimale Raum für Ihr Event

Bistro
Restaurant
bis 80 Personen

Restaurant
Restaurant
bis 50 Personen

Terrasse
Restaurant
bis 120 Personen

Pavillion
Restaurant
bis 12 Personen

Bankettsaal
Kultur- & Kongresszentrum
bis 600 Personen

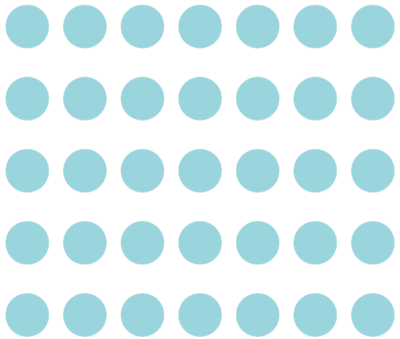
Mischabel - Sitzungszimmer
Restaurant
bis 35 Personen
Angrenzend ans Bistro

Catering & Restaurant
Restaurant La Poste
+41 27 948 33 88
restaurantlaposte@visp.ch

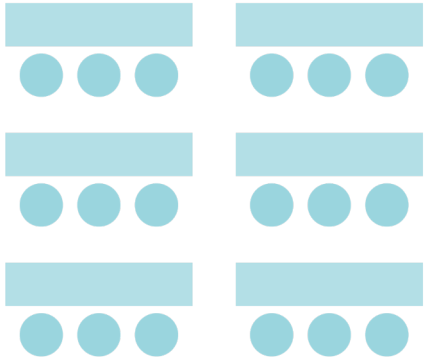
mehr unter: lapostevisp.ch

Passende Bestuhlung

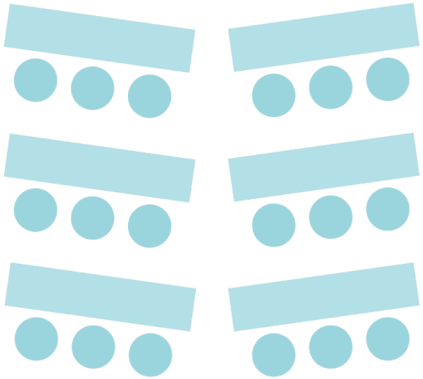
Es gibt verschiedenste Bestuhlungsmöglichkeiten, wobei folgende am meisten verwendet werden.
Natürlich können wir noch andere Bestuhlungsformen umsetzen.



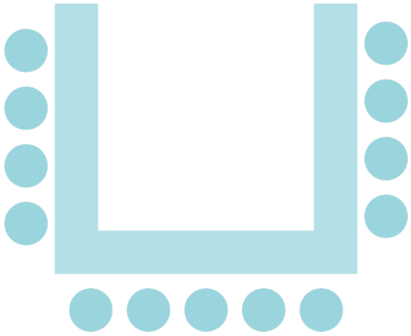
Vortrag / Konzert
Seminar & Meeting



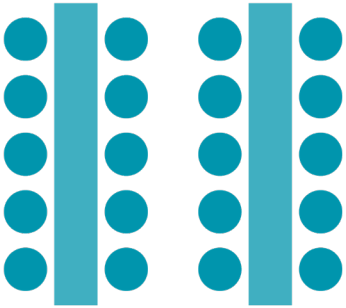
Seminar
Seminar & Meeting



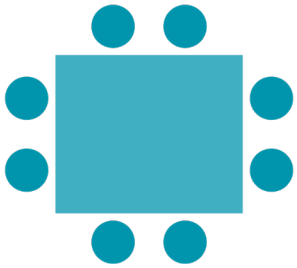
Fischgrat
Seminar & Meeting



U-Form
Seminar & Meeting



Reihen
Event & Bankett



Block
Event & Bankett

1 Partner
für ausgezeichnete Kulinarik.

Menu Package

S, M oder L?
Sie wählen eines der Packages – fertig ist Ihr Menu/Dinner.
Die Gäste können kommen!

	S	M	L
Personenzahl	10-100 Personen	10-100 Personen	10-100 Personen
Raum nach Gruppen-Grösse (evt. Bereich)	✓	✓	✓
Bestuhlung angepasst auf Kundenwünsche		✓	✓
WLAN (nur in Innenräumen gewährleistet)	✓	✓	✓
Reinigung	✓	✓	✓
„La Poste" Menu-Karte (ohne Logo/Foto - Papier: hellchamois)	✓	✓	✓
Eigene Menu-Karte (gedruckt vom Restaurant - Papier: weiss)		✓	✓
Tischdekoration (nur Bistro, Restaurant, Mischabel, Garten - Standard-Dekoration)	✓	✓	✓
Kerzen auf Tische oder im Raum (nur Bistro, Restaurant, Mischabel, Garten)	✓	✓	✓
Supplement	✓	✓	✓
5-Gang Menu - Preis pro Person			**98**
4-Gang Menu - Preis pro Person	**58**	**78**	**88**
3-Gang Menu - Preis pro Person	**48**	**68**	**78**

Schwein

Rind

Kalb

Menu Package Frühling

	S	M	L	
	Bunter Frühlingssalat Kräuter | Spargel | Erdbeeren Balsamico-Dressing	**Black-Tiger-Crevetten** lauwarmer Spargelsalat | Zitronen-Mayo | Kerbel | Sesam-Knusper	**Rauchlachs-Tatar** Bierrettich | Apfel | Spinat Reisknusper | Cider-Vinaigrette	**Rinds-Tatar** handgeschnitten | Kräutersalat Cognac-Creme
	Bärlauchschaum-Suppe	**Melonen-Prosecco Kaltschale** Pfefferminze | Walliser Rohschinken	**Zitronengras-Kokos-Schaumsuppe** Jakobsmuschel	**Gebratener Zander** Erbsenpüree | leichte Verjus-Sauce
			Apfel-Sorbet Calvados	**Trauben-Sorbet** Grappa
	Schweinsnierstück Maderia Sauce | Kartoffelgratin Marktgemüse	**Rinds-Entrecôte Double** Whisky-Rahmsauce Bärlauch-Tagliatelle | Marktgemüse	**Rindsfilet** Rosmarin-Jus | Safranrisotto Marktgemüse	**Kalbssteak** Morchelsauce | Kartoffel-Tarte Spargelragout
	Erdbeer-Rhabarber Tiramisu im Glas | Erdbeer-Sorbet	**Brownies** Salz-Karamell | Fior di Latte-Eis Früchte	**Windbeutel** Rosmarin-Limetten-Creme Blaubeerensalat | Eis	**Pfefferminze-Joghurt-Eis** hausgemacht | Cake-Pop Erdbeer-Ragout
5			**98**	**98**
4	**58**	**78**	**88**	**88**
3	**48**	**68**	**78**	**78**

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Folgende «Allgemeine Informationen» gelten nur fürs Catering/Verpflegung durchs Restaurant La Poste.

PERSONENZAHL

Damit wir Ihren Anlass optimal organisieren können, bitten wir Sie, uns ihre Menüwahl bis spätestens 2-3 Wochen im Voraus bekannt zu geben. Mindestens zwei Wochen vor dem Anlass ist eine Trendzahl für die Anzahl Teilnehmer mitzuteilen.
Spätestens drei Werktage vor dem Anlass muss die definitive Teilnehmerzahl, für welche garantiert wird, schriftlich mitgeteilt werden. Verrechnet wird immer die effektive Zahl der Teilnehmer, mindestens jedoch die Garantiezahl.

VERPFLEGUNG

Preis-, sowie saisonale Anpassungen bei der Kulinarik und bei den Getränken sind vorbehalten.
Möchten Sie eigene Getränke mitbringen und ausschenken lassen, erlauben wir uns, einen Deckungsbeitrag (dem Aufwand entsprechend) zu verrechnen.

VEGETARIER & ALLERGENE

Für Vegetarier & Allergiker servieren wir eine passende Menu-Alternative. Bitte teilen Sie uns vor dem Event mit, wieviele Vegetarier und was für Allergiker anwesend sein werden.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!

DEKLARATION

Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah vor dem Anlass auf Wunsch zustellen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die aktuelle «allgemeine Geschäftsbedingungen» vom La Poste finden Sie auf unserer Webseite: lapostevisp.ch

RESERVATIONEN

Ihre Zufriedenheit und die Ihrer Gäste liegt uns besonders am Herzen. Individuelle Wünsche und Vorlieben sind uns wichtig. Teilen Sie uns bitte Ihre Bedürfnisse oder Anregungen mit.
Wir freuen uns, Sie persönlich zu beraten!

Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Webseite: lapostevisp.ch

RESTAURANT LA POSTE
André Mangold
027 948 33 88
restaurantlaposte@visp.ch

Alle Preise in CHF & inkl. MWST.
Änderungen vorbehalten