



Bankett

KULINARIK 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, stimungsvolle 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

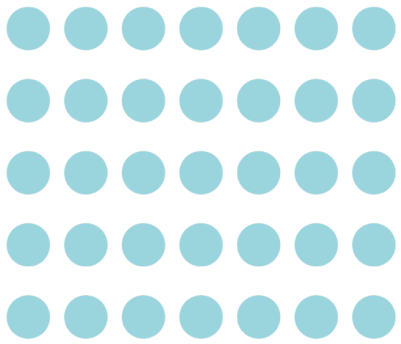
Catering & Restaurant

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

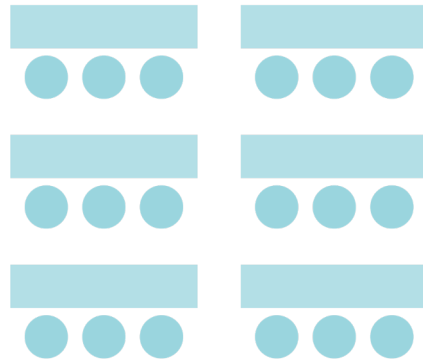
mehr unter: lapostevisp.ch

Passende Bestuhlung

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



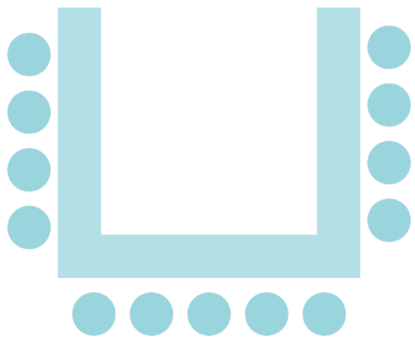
Vortrag / Konzert
Seminar & Meeting



Seminar
Seminar & Meeting



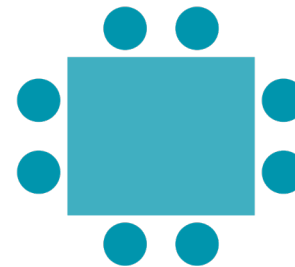
Fischgrat
Seminar & Meeting



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 Blaubeersalat Eis	Pfefferminze-Joghurt-Eis hausgemacht Cake-Pop Erdbeer-Ragout
			98	98
	58	78	88	88
	48	68	78	78

Menu Package Sommer

	S	M	L	
				
	Sommersalat Wassermelone Feta Kresse Fregola Sarda Aceto Balsamico	Melone & Rohschinken Minze Szechuanpfeffer Hobelkäseknusper	Vitello tonnato Gepickelte Zwiebeln Kartoffelknusper	Rauchlachs-Tatar Apfel Bierrettich Cider-Vinaigrette Reis-Cracker
	Erbsen-Minze Schaum Ravioli	Zitronengrassschaum Black Tiger Crevette	Randen-Orangensuppe Ziegenkäse Baumnuss	Süßkartoffel-Chili Suppe Lamm Kräuter
			Birnen-Sorbet Williamine	Trauben-Sorbet Grappa
	Schweinsnierstück Dijon-Honig Jus Johannisberg- Risotto Marktgemüse	Rinds-Entrecôte Double Cognacsauce neue Kartoffeln Serano Marktgemüse	Rindsfilet Cornalin-Sauce Kartoffel Tarte Marktgemüse	Kalbssteak Oreganoschaum Bergkräuter- Risotto Marktgemüse
	Ananas Carpaccio Rosapfeffer Kokoseis Minze	Tarte Tartin Joghurt-Rosmarin-Eis Karamell	Aprikosen-Tiramisu Schokoladen-Eis Chillì	Brownies Salz-Karamell Fior di Latte-Eis Früchte
			98	98
	58	78	88	88
	48	68	78	78

Menu Package Herbst

	S	M	L	
				
	Herbstlicher Salat Eierschwämmli Trauben Knusper Kürbiskern-Vinaigrette	Nüssler-Salat Wildschweinrohschinken Waldpilze Kürbis-Vinaigrette	Rauchlachs-Tatar Bierrettich Apfel Reisknusper Cider-Vinaigrette	Trockenfleisch-Tatar Getrocknete Aprikosen Ziger Roggenbrot-Chips Chutney
	Johannisbergsuppe Trauben	Kürbiscremesuppe Kürbis-Mohnküchlein	Parmesanschaumsuppe glasierte Wachtelbrust	Gebratener Zander Rahmwirsing Preisbeeren
			Apfel-Sorbet Calvados	Trauben-Sorbet Grappa
	Schweinssteak Double Abricotine-Senf Sauce Risotto Marktgemüse	Rinds-Entrecôte Double Preiselbeersauce Kürbis-Risotto Marktgemüse	Rindsfilet Cornalinsauce Kürbis-Kartoffel Tarte Marktgemüse	Kalbssteak Steinpilz-Rahmsauce Nudeln Marktgemüse
	Zwetschgengratin lauwarm Zimt Eis Mandel Crumble	Kürbiskern-Parfait Zwetschgen Knusper	Kirschen & Schokoladen Duett Schokoladenküchlein Kirschen-Kompott Schokoladen-Eis	Aprikosen-Tiramisu Schokoladen-Eis Chillì
			98	98
	58	78	88	88
	48	68	78	78

Menu Package Winter

	S	M	L	
				
	Winterlicher Salat Waldpilze Trauben Kürbis Knusper Kürbiskern-Vinaigrette	Nüssler-Salat Serrano-Schinken Mangowürfel Himbeerdressing	Tuna Tataki Sesam Gurken Mango Wasabi	Entenleber Nüssler-Salat Johannis Brioche Honig-Vinaigrette
	Randencremesuppe Meerrettichschaum	Parmesanschaumsuppe glasierte Wachtelbrust	Rotkraut-Suppe Birne	Zander Rahmsauerkraut
			Apfel-Sorbet Calvados	Trauben-Sorbet Grappa
	Schweinssteak Double Abricotine-Senf Sauce Risotto Marktgemüse	Rinds-Entrecôte Double Rotwein-Balsamico-Jus Kartoffel Tarte Marktgemüse	Rindsfilet Morchelsauce Kartoffel Küchlein Marktgemüse	Kalbssteak Steinpilz-Rahmsauce Bergkräuter- Risotto Marktgemüse
	Zwetschgengratin lauwarm Zimt Eis Mandel Crumble	Kürbiskern-Parfait Zwetschgen Knusper	Portwein-Birne Thymian-Joghurt-Eis Maroni Crumble	Katalanische Creme Rosmarin Aprikosen-Sorbet
			98	98
	58	78	88	88
	48	68	78	78

Winter-Special

Winterlicher Salat

Waldpilze | Trauben | Kürbis
Knusper | Kürbiskern-Vinaigrette

Fondue Chinoise-Bufferet à discrétion

Rind- | Kalb- | Schwein- | Geflügel-
Lammfleisch | allerlei Saucen
reichhaltige Garnituren | frische Früchte
Pommes Frites und Reis

Winterliche Manderinen-Mousse

Manderinen-Eis

79 CHF pro Person





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