

Angebote zu Ihren Turnierlässen

Klubhausrestaurant « Le Sporting »



Rue du Prado 20

3963 Crans-Montana

Tél. +41 27 481 11 77

info@sporting-crans.ch

Selbstbedienungsrestaurant im Klubhaus :

- Ein warmes Getränk oder Fruchtsaft mit Hörnchen (4.50.-)
- Kleines Frühstücksbuffet (8.-)
Kaffee, Tee, Heisse Schokolade, Hörnchen, Pain au Chocolat, Bircher Müsli
- Grosses Frühstücksbuffet (16.-)
Kaffee, Tee, Heisse Schokolade, Hörnchen, Pain au Chocolat, Bircher Müsli, Brotschnitten, Butter und Konfitüre, Rührei und Speck, Früchtejoghurt und Käse
- Andere Vorschläge, Budget ?

Am Start beim Tee Nummer 1 :

- Ein warmes Getränk oder Fruchtsaft mit Hörnchen (4.50.-)
- Eine Frucht und ein Sandwich (6.-)
- Ein warmes Getränk, Fruchtsaft, Hörnchen und eine Frucht (9.-)
- Ein warmes Getränk, Fruchtsaft, Hörnchen, eine Frucht und ein Müsliriegel (11.-)

Verpflegung an der Imbissstheke des 9. Green :

- Eine Frucht, und ein Sandwich (6.-)
- Eine Frucht, ein Sandwich und ein Müsliriegel (7.50.-)
- Zur Wahl : Tagessuppe, Mini- Club Sandwich, Mini-Cakes (12.-)
- Ein Stück Pastete Sporting mit Salat (14.-)*
- Ein Stück Flammeküche am Holzfeuer(14.-)*
- Raclette nach Belieben (17.-)*
- Risotto je nach Saison (18.-)*
- Kleiner Walliserteller (20.-)*
- Finger Buffet (18.-)*
 - 4 verschiedene Sorten nach Vorschlag Seite 7
- Finger Buffet (24)-*
 - 6 verschiedene Sorten nach Vorschlag Seite 7

* : In diesem Preis inbegriffen, Wein «Cuvée Sporting» und Mineralwasser

Mahlzeit im Klubhaus bei der Ankunft der Spielgruppe oder Preisverteilung :

(Minimum 40 Personen, der Preis versteht sich pro Person)

In der Küche vorbereitet, am Tisch oder am Buffet serviert (Getränke im Preis nicht inbegriffen) :

- Drei verschiedene Snacks zum Apéritif nach Wahl (5.-)
Chips, Oliven, Erdnüsse, Brotstangen,...
- Fitness Teller (12.-)
Gemüse-Dips, Hummus, Tzatziki, Guacamole, Frischkäse, Gazpacho-shot,
Mini-Oliven, Mini-Quiches, Tomaten-Mozzarellaspiess
- Ein Stück Pastete Sporting mit Salat (14.-)
- Ein kleiner Walliserteller pro Person (20.-)
- Ein teller Teigwaren (18.-)
- Finger Buffet (16.-)*
 - 4 verschiedene Sorten nach Vorschlag Seite 7
- Finger Buffet (22.-)*
 - 6 Verschiedene Sorten nach Vorschlag Seite 7
- Kalter Roast-beef Teller (26.-)
Mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Tartarsauce
- Tagesmenu (26.-)
Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

Im Restaurant vorbereitet, am Tisch oder am Buffet serviert (Getränke im Preis nicht inbegriffen) :

- Flammeküche am Holzfeuer (18.-)
- Raclette nach Belieben (20.-)
- Paella (24.-)
- Vom Markt (ein Stück vom Rind, vom Schwein, vom Lammrücken...) zubereitet
bei der Rôtisserie auf der Terrasse (zwischen 22.- et 36.-)
- Vom Markt Bratspiess nach Wahl (Rind, Gambas, Geflügel Gemüse...)
Hühnerflügel oder Schweinribbs (zwischen 26.- et 42.-)
Serviert mit Kartoffelgratin oder Kartoffelstock, Salat und Gemüse
- Risotto oder Teigwaren des Tages (18.-)

Kulinarische Unterhaltung : im Restaurant zubereitet und am Buffet serviert
(Getränke im Preis nicht inbegriffen)

Jeder Teilnehmer komponiert sein eigenes Menu, vorzüglich mit Saison bestimmten Produkten.

Zum Beispiel, an der Bar à Capresa (Salat Tomaten-Mozzarella) :

1. Auswahl von verschiedenen Tomaten (cœur de bœuf, ananas...)
2. Auswahl von verschiedenen Käsen (burrata, bufala, affumicata...)
3. Auswahl von verschiedenen Gewürzen (Öl, Essig, Salz, Pfeffer)

- Bar à Mini-Burgers (3 Stück) ou ein Burger (CHF 24.-)
Serviert mit Frites oder grüner Salat
- Bar à Capresa serviert mit Brot (Auswahl) (CHF 18.-)
- Bar à Ceviche serviert mit Brot (Auswahl) (CHF 26.-)
- Bar à Rösti (CHF 22.-)
- Bar à Risotto je nach Saison (CHF 20.-)
- Bar à Burritos (CHF 18.-)
- Bar à Tartare (Rind, Salmen...) (CHF 28.-)

Eine Formel « Cocktail dinatoire » kann mit den oben erwähnten Vorschlägen zusammengestellt werden.

Verschiedene Getränke-Vorschläge :

- Forfait n°1 (Alkoholfrei) Mineralwasser, Auswahl von Soft Drink, Bier ohne Alkohol, Fruchtsaft und warme Getränke (CHF 16.-)
- Forfait n°2 Mineralwasser, warme Getränke und Hauswein (CHF 16.-)
Nach Belieben, bis eine Flasche Wein für vier Personen
- Forfait n°3 Mineralwasser, warme Getränke, Hauswein und Prosecco (CHF 18.-)
Nach Belieben, bis eine Flasche Wein für vier Personen
- Forfait n°4 Mineralwasser, warme Getränke, Hauswein und Champagne (CHF 26.-)
Nach Belieben, bis eine Flasche Wein oder Champagne für vier Personen
- Forfait n°5 (Mit Wein von unserer Weinkarte oder Wein mit Zapfenrecht) Mineralwasser und warme Getränke (CHF 9.-)

- Zapfenrecht pro Weinflasche (25.-) oder eine Flasche Champagne (50.-)

Menuvorschlage :

Minimum 60 Personen / Getränke im Preis nicht inbegriffen

- Menu zu CHF 38.-
Tomatentortchen Zwiebel-Confit / Lachstranche aus Schottland Lauch-buttersauce Fruhkartoffelspiess / Fruchtsalat
- Menu zu CHF 42.-
Bruschette mit Salat / Grillierte Maishunchenbrust, Bärlauch-Kartoffelpüree, Gemüsereigen / Brownie mit Pekannüssen Vanille-Eis
- Menu zu CHF 46.-
Power bowl de quinoa, guacamole et houmous / Barschfilet, sauce vierge, Reis-Pilaw und frisches Gemüse aus dem Garten / Shot mit Melone und Pastequ an Minz
- Menu zu CHF 56.-
Rohgemüse und Salat / Kalbsnierenbraten, Pfifferlingsauce, Rösti, Rucola und balsamico / Opéra « Grand Cru » Himbeersauce

Pasta Party, CHF 39.-

*Auf einem Buffet finden Sie eine Auswahl an Gnocchi mit Basilikumpesto, Tagliatelle mit Steinpilzen, und Penne « sporting » (Tomatensauce, Sahne, Schinken, Piri-Piri, Petersilie)
In diesem Preis inbegriffen, Housewein und Mineralwasser*

Menuvorschlage, serviert am Tisch oder Buffet (Getränke im Preis nicht inbegriffen):

- Buffet "Sporting Club" Details siehe Seite 9 (CHF 50.-)
- Buffet "Grillades Sporting-Club" Details siehe Seite 10 (CHF 50.-)
- Buffet "Gala Sporting-Club" Details siehe Seite 11 (CHF 75.-)

Abend-Cocktail Angebot

Standartpreis für einen Abend-Cocktail (Minimum 60 Personen)

- CHF40.- pro Person, Getränke im Preis nicht inbegriffen

Abend-Cocktail (Selbstbedienung am Buffet), attraktives Angebot für einen entspannten Abend ; keine Festtafel, sondern gedeckte Tische.

Kalt

Melonenspieße, geräucherte Entenbrust und Erdbeeren /Kirschtomatenspieße und Mozzarella / Curry-Blätterteighähnchen und Ananas / Auswahl Mini-Quiches / Bruschette / Wurstwaren aus dem Wallis / Club Sandwich / Parmaschinken-Kaskade mit Melone

Warm

Hünchenflügel Tanduri Stil (im Ofen gebraten) / Garnelen in Kartoffelkruste / Pikante Garnelen an süß saurer Sauce/ Gemüsetaschen / Falafel / Mini-Frühlingsrollen / Fleischklösschen provenzialischer Art / Pizzen / Hamburger

Nachspeise

Mini- Windbeutel / Fruchttörtchen / Makrone / Brownies / Jalousie aux pommes et à la vanille

Kulinarische Unterhaltung : im Restaurant zubereitet

- Bar à mini-burgers (3 Stück) oder ein Burger (CHF 24.-)
Serviert mit Frites oder grüner Salat
- Bar à Capresa serviert mit Brot (Auswahl) (CHF 18.-)
- Bar à Ceviche serviert mit Brot (Auswahl) (CHF 26.-)
- Bar à rösti (CHF 22.-)
- Bar à risotto je nach Saison (CHF 20.-)
- Bar à burritos (CHF 18.-)
- Bar à tartare (Rind, Salmen...) (CHF 28.-)

Animation und Open Bar :

- Animation, DJ, light show von 22h bis 2h00, Pauschal (CHF 750.-)
 - Formel Open Bar (pro Person CHF 25.-)
Nur Mit Formel Animation un Minimum 40 Personen

Finger Buffet Angebot für die Preisverleihung :

Kreuzen Sie Ihre Wahl an (4 oder 6 Stücke) :

Die kalte Ecke

- Belegte Brötchen :
 - Räucherlachs und Hüttenkäse
 - Schinken / Käse
 - Russische Eier
 - Pikanter Salami

- Bruschette :
 - Tomaten Schalotten-Pesto

- Mini-Leckerbissen
 - Thon
 - Rind
 - Pute

- Verrines
 - Guacamole
 - Tzatziki
 - Houmous
 - Gaspacho
 - Verrines vichyssoise

Die warme Ecke

- Cremesuppen
 - Tomatencremesuppe
 - Zucchinicremesuppe

- Spiesse
 - Hünchen tataki
 - Krevetten an Zitrone
 - Gemüse-confit

- Mini Risotto
 - An Parmesan
 - Mit frischen Pilzen



Die Nachspeise Ecke

- Törtchen
 - Apfel
 - Aprikose
 - Rote Beeren

- Opéra
- Mini- Windbeutel
- Makarone
- Brownies
- Jalousie aux pommes et à la vanille
- Panna Cotta

Buffet Sporting Angebot

Kaltes Buffet :

- Auswahl von Salaten und Rohgemüse
- Parmaschinken und Melone
- Vitello tonnato
- Rindscarpaccio
- Tomaten Mozzarella
- Geräucherter und pochierter Lachs
- Gemüse vom Grill
- Pastete « Sporting Club »
- Walliser Leckerbissen
- Fischsalat

Warmes Buffet :

- Rindsstück gegart bei 60 Grad, Pinot Noir Bratensaft
- Gebratener Kalbsrücken, verfeinert mit provenzialischen Düften
- Saisonale Garnituren
- Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli

Käseplatte :

- Tomme mit Sahne und Tomme mit Kräutern
- Ziegenkäse
- Raclettekäse
- Ziger

Nachspeise :

- Mini- Windbeutel
- Fruchttörtchen
- Makrone
- Brownies
- Jalousie aux pommes et à la vanille

Grill-Bufferet «Sporting-Club» Angebot

Kaltes Buffet:

- Auswahl von Salaten und Rohgemüse
- Parmaschinken mit Melone
- Vitello tonnato
- Rindscarpaccio
- Tomaten Mozzarella
- Geräucherter und pochierter Lachs
- Gemüse vom Grill
- Pastete Sporting-Club
- Wallise Leckerbissen
- Fischsalat

Warmes Buffet:

- Kleines Entrecôte Pariser Art
- Hühnchenflügel
- Auswahl an Wurstwaren (Kalbswurst, Merguez, Chipolata)
- Lammkotelett
- Gemüse vom Grill

Käseplatte :

- Tomme mit Sahne und Tomme mit Kräutern
- Ziegenkäse
- Raclettekäse
- Ziger

Nachspeise :

- Mini- Windbeutel
- Fruchttörtchen
- Makrone
- Brownies
- Jalousie aux pommes et à la vanille

Abend-Bufferet Angebot

Bufferet froid :

- Auswahl von Salaten und Rohgemüse
- Salate Quinoa, Kichererbsen und Nüsse-Terrine
- Zucchini und Polentacremesuppe
- Gaspacho von Melone und Parmaschinken
- Panna cotta an Basilikum, Tomate und Schlagrahm
- Zucchini Muffin und Creme von Walliserkäse
- Vegetarische Spiesschen
- Schwarzreis an Minz und Kabeljauch
- Guacamole und Garnelen nach provenzalischer Art
- Kamutsalat, kleines Gemüse und Garnelen « Black Tiger » und Grünthe
- Pulpensalat mit Kartoffeln und Pistache Creme
- Macarons à la crème de saumon et citron
- Pouletcarpaccio mit rotem Curry
- Speckmuffins und Orangen-Confit
- Foie gras mit Stachelbeeren
- Pastete Sporting-Club

Bufferet chaud :

- Rindsstück gegart bei 60 Grad
- Schweinsfilet an demi-glace de pêche
- Maltagliati an Krebstieren und Kirschtomaten
- Risotto je nach Saison
- Saisonale Garnituren

Plateau de fromages :

- Tomme mit Sahne und Tomme mit Kräutern
- Ziegenkäse
- Raclettekäse
- Blauschimmelkäse

Desserts :

- Die Minis : Windbeutel, Makrone, Brownies
- Fruchttörtchen und jalousie aux pommes et à la vanille
- Verrines : Himbeere, Aprikose, und Mango

Carte des vins

Mousseux et Champagnes

Prosecco Pergolo, Extra dry DOC La Pieve By Mionetto	0.75	CHF 44.-
Champagne Besserat de Bellefon Bleu Brut	0.75	CHF 89.-
Rosé Brut	0.75	CHF 115.-
Blanc de Blanc Grand Cru	0.75	CHF 159.-

Vins blancs du Valais AOC

Fendant du Valais Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 28.-
Fendant Les Terrasses Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 34.-
Trace, Chasselas Cave Le Tambourin, Corin	0.75	CHF 36.-
Fendant Tradition Domaine des Muses, R. Tamarcaz, Sierre	0.75	CHF 44.-

Spécialité de Vins blancs Valaisans AOC

Johannisberg de Chamoson Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 44.-
Johannisberg Domaine des Muses, R. Tamarcaz, Sierre	0.75	CHF 52.-
Petite Arvine Cave des Bernunes, Nicolas Zufferey, Sierre	0.75	CHF 58.-
Petite Arvine Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 62.-

Vins rosé AOC

Rosé des Vents Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 42.-
---	------	----------



Vins rouges du Valais AOC

Dôle des Monts	0.75	CHF 38.-
Maison Gillard, Sion	mag.	CHF 78.-
Prélude, Gamay		
Cave Le Tambourin, Corin	0.75	CHF 44.-
Gally, Gamay-Dolinoir	0.75	CHF 48.-
Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	mag.	CHF 96.-
Fusio, Pinot Noir		
Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	0.75	CHF 48.-

Spécialité de Vins rouges Valaisan AOC

Cornalin, Vieille Souche		
Vins Bruchez, Flanthey	0.75	CHF 52.-
Syrah, Les Trésors de Familles		
Maison Gillard, Sion	0.75	CHF 54.-
Baroq, assemblage	0.75	CHF 62.-
Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	mag.	CHF 124.-
Cayas, Syrah	0.75	CHF 93.-
Domaine Jean-René Germanier, Balavaud, Vétroz	mag.	CHF 188.-

Vins rouges d'Italie

Primitivo Salento IGT « Punta Aquila »		
Tenute Rubino, Gambero Rosso	0.75	CHF 38.-
Collemassari Riserva Montecucco DOC	0.75	CHF 44.-
Castello di Collemassari, Gambero Rosso	mag.	CHF 92.-
Ugolforte Brunello di Montalcino DOCG		
Tenuta San Giorgio	0.75	CHF 106.-
Grattamacco Rosso « Bolgheri » DOC		
Podere Grattamacco, Gambero Rosso	0.75	CHF 132.-