

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

OLD WESTERN TOWN

STEAKHOUSE

4133 - PRATTELN

KENTUCKY SALOON

PRATTELN

NEWSPAPER

No. 356 Vol. XIII **SPECIAL EDITION** Single copie \$ 6.50

Kentucky Saloon & Steakhouse, Gallenweg 22, 4133 Pratteln, Switzerland. Tel. +41 61 821 21 21, www.kentuckysaloon.ch

BANKETT INFORMATION...

© 2013 by Jack's Gastro & Event GmbH / Kentucky Saloon & Steakhouse

Bankett Information 2018

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Bankett Information. Seit über 18 Jahren verwöhnen wir zufriedene Gäste, sei es Privat oder Business erfolgreich mit unserem reichlichen à la Carte und BBQ Buffet Angebot. Ob Sie Ihr Candle Light Dinner zu Zweit oder in Gesellschaft mit bis zu 200 Personen in einzigartiger Old West Town Ambiente geniessen möchten, wir sind für Sie da.

Was macht das Kentucky Saloon & Steakhouse so attraktiv und beliebt bei unseren Gästen und EventplanerInnen? Nebst der unzähligen positiven Feedbacks über unseren aufmerksamen, speditiven und freundlichen Service, unsere butterzarten Steaks (z.B. einzigartige US Original Black Angus Tenderloins), den rassigen Tex-Mex Combos und den zarten Spare Ribs sowie unserer legendären und wirklich reichhaltigen BBQ Buffets in allen Varianten, sind es unter anderem auch der direkte Autobahnanschluss (Ausfahrt Pratteln), die Gratis PW- und Busparkplätze, die Anbindung an den öffentlichen Verkehr sei es Tram (14er Endstation), Zug (Bahnhof Pratteln) oder Bus (Busstation Münchacker, Pratteln), die das einzigartige Erlebnis in einem der schönsten Western Saloons weit und breit zu einem leicht zu erreichenden und unvergesslichen Erlebnis machen.

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen und Ihren Gästen (grössere Gruppen/geschlossene Gesellschaften) auch Zusatzattraktionen die den Besuch unseres Saloon & Steakhouse abrunden. Vom Poker- oder Black Jack Tisch bis zum Poker -Glücksrad, Nagelbalken, Armdrückenbank, Line Dance Show, Line Dance Animation/Teach (auch für Anfänger geeignet) über DJ oder Live Country Music Band, bis zur Messerwerfer Show, Bullriding, Kutschenfahrten, US Oldsmobile u.s.w..

Gerne beraten wir Sie für Ihren Event von A-Z und organisieren Ihnen die Zusatz- und Erlebnisattraktionen gemäss Ihren Wünschen. Lassen Sie sich einfach von unseren Menuvorschlägen inspirieren und teilen uns Ihr Wünsche mit...

Ihr Gastgeber John Billich & Kentucky Team

Zu den Menu Vorschlägen...

Beachten Sie bitte die Mindest- und Maximum-Anzahl Personen für die ein Menu vorgeschlagen ist. Pro Gesellschaft gilt im Normalfall dasselbe Menu. Ausnahmen wie z.B. Vegi, kein Schweinefleisch, Laktose Unverträglichkeit etc. teilen Sie uns einfach mit. Die Desserts können auf Wunsch ausgetauscht werden. Sobald Sie das Event Datum fixiert haben und uns Ihre Menuwahl mitteilen erstellen wir Ihnen gerne eine individuelle Eventberechnung inkl. Getränkeangaben aufgrund unserer durchschnittlichen Erfahrungswerte.

3 Gänge Steaks and BBQ Menus

Menu 1

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Beef Mignon Steak (Sth. America) **with Tennessee Whiskey Sauce** Rindshuft-Mittelstück Steak an einer Whiskey Sauce, fresh Seasonal Vegetables, baked Potato with Sour Cream

Blood Orange Sorbet with Mandarin Vodka

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Menu mit 6oz, 170gr Steak | CHF 57.00 |
| Menu mit 8oz, 225gr Steak | CHF 62.00 |
| Menu mit 10oz, 283gr Steak | CHF 67.00 |

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

Menu 2

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Prime Cut Sirloin Steak (Sth. America, Ireland, Australia) **with Cabernet Sauvignon Sauce**

Entrecôte an einer Cabernet Sauvignon Sauce, mixed fresh Garden Vegetables ,baked Potato with Sour Cream.

Donut with Vanilla Ice and whipped Cream

Menu mit 6oz 170gr Steak CHF 60.00

Black Angus US Premium Beef CHF 67.-

Menu mit 8oz 225gr Steak CHF 67.00

Black Angus US Premium Beef CHF 74.-

Menu mit 10oz 283gr Steak CHF 74.00

Black Angus US Premium Beef CHF 81.-

Menu 3

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Rib-Eye Steak (Switzerland Premium Beef, Irish, US) **with Herb Mousse and roasted Onions**

Zart marmoriertes Rindshohrücken-Steak mit Kräuter Mousse und gebackenen Zwiebeln, Mixed fresh Garden Vegetables, Baked Potato with Sour Cream

Ice Caramel Kentucky Style

Menu mit 8oz 225gr Steak CHF 65.00

Black Angus US Premium Beef CHF 75.-

Menu mit 10oz 283gr Steak CHF 72.00

Black Angus US Premium Beef CHF 82.-

Menu mit 12oz 340gr Steak CHF 79.00

Black Angus US Premium Beef CHF 89.-

Menu 4

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Tenderloin Steak (Australia, Ireland, Australia) **with Cranberry-Pepper Sauce**

Rinds Filet an einer Cranberry-Pfeffer Sauce, seasonal Garden Vegetables, baked Potato with Sour Cream

Grand Mom's Apple Pie with Vanilla Ice & Cream

Menu mit 6oz 170gr Steak CHF 65.00

Black Angus US Premium Beef CHF 77.-

Menu mit 8oz 225gr Steak CHF 72.00

Black Angus US Premium Beef CHF 85.-

Menu mit 10oz 283gr Steak CHF 79.00

Black Angus US Premium Beef CHF 91.-

Menu 5

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Buffalo Bill's Premium Bison Tenderloin Steak (Canada). Sensationelles Bison Filet Steak , fresh Vegetables & Rosmarin Waves.

Das butterzarte Filet des Bisons zählt zu den exklusivsten und fettfreiesten Fleischstücken die man sich als Fleischliebhaber auf der Zunge zergehen lassen kann. Eines unser exklusivstes Angebote.

Homemade Brownies with Strawberry Ice

Menu mit 6oz 170gr Steak CHF 84.00

Menu mit 8oz 225gr Steak CHF 103.00

Menu mit 10oz 283gr Steak CHF 120.00

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

Menu 6

ab 20 bis 100 Personen

Country Salad Bowls

Oven roasted Prime Rib (Sth. America). Am Stück gebratenes Entrecôte mit Sauce nach Wahl, mixed fresh Garden Vegetables, baked Potato with Sour Cream

Fresh Fruit Salad with Pineapple Sorbet

Menu mit 6oz 170gr Steak CHF 60.00

Menu mit 8oz 225gr Steak CHF 67.00

Menu mit 10oz 283gr Steak CHF 74.00

Menu 7 CHF 56.00

ab 10 bis 200 Personen

Country Salad Bowls

Trapper Joe's Porc Steak (250gr) with garlic mashed Potatos & Mushroom Cream Sauce

Grilliertes Schweinesteak mit Knoblauch Kartoffelpuré an einer Champignonsrahmsauce

Ice Caramel with whipped cream

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

Menu 8 CHF 55.00

ab 20 bis 60 Personen

Country Salad Bowls

BBQ Spare Ribs 400gr (CH) Rezent marinierte Schweinerippchen, Green Beans and Sweet Corn, Golden French Fries, BBQ Sauce

Grand Mom's Apple Pie with Vanilla Ice

Menu mit 600gr Ribs CHF 65.00 (max. 50 Personen)

Menu 9 CHF 55.00

ab 20 bis 70 Personen

Country Salad

Deputy's Mixed Grill 7oz (CH / Sth. America) Grillspiess mit, Rindshuft, Schweinshuft, Pouletbrust, Mex-Würstchen, Grillspeck, Meetball, Butter Sautéed Green Beans , Golden Country Cuts

Lime Sorbet with Wodka

Menu 10 CHF 70.00

ab 20 bis 70 Personen

Country Salad

Rancher's BBQ Skewer 9oz (Sth. America / CH / Brasil), Rindsfilet, Pouletbrustfilet, Lammfilet, Lachsfilet, Crevette, Seasonal Garden Vegetables, baked Potato with Sour Cream.

Tennessee Ice Coffe Dream

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

Menu 11 CHF 60.00

ab 20 bis 70 Personen

Country Salad Bowls

BAR-B-Q Trio Rump-Steak 115gr (Sth. America), **BBQ Spare Ribs 120gr** (CH), **Südstaaten Pouletschenkel Steak 100gr** (Brasil) Sweet Corn with Honey Butter, Golden Country Cuts

Homemade Chocolate Cake with Strawberry Ice

Menu 12 CHF 58.00

ab 12 bis 70 Personen

Country Salad Bowls

All American Combo (CH / Sth. America) Platte mit, Grill Spiess- Rindfleisch und Pouletbrust Würfel, Speck, Meatballs, Crevetten, BBQ Spare Ribs, Chicken-Nuggets, Buffalo Wings, Zwiebelringe, Jalapeños, Honig Mais, Gemüse, Country Cuts und drei verschiedenen Dip Saucen

Apple Pie with Vanilla Ice & Cream

Menu 13 CHF 72.00

ab 12 bis 60 Personen

Country SaladBowls

Surf and Turf 4oz **Rinds Filet Steak 140gr** (Sth. America) und **Bärenkrebsschwänze 170gr** (Thai) an Béarnaise Sauce Butter sautéed fresh Vegetables, baked Potato with Sour Cream

Fresh Fruit Salad with Tropical Sorbet

Gala Menus

Menu 14 CHF 76.00
ab 20 bis 120 Personen

Grilled Filet of red Snapper with Lemon Butter

Fresh Garden Salad

Two Roasted prime Ribs „Kentucky Style“ Am Stück gebratenes **Rinds und Schweins-Rib Eye** an einer Kentucky Whiskey Sauce .
Mixed Vegetables, mashed Potatoes with roasted Onions

Cherry Pie with Creamy Vanilla Ice

Menu 15 CHF 99.00
ab 12 bis 160 Personen

Green Asparagus and Cherry Tomato Salad

Granny's Pumpkin Soup

Grilled Filet of Salmon with Dill Butter

Orange-Chili Sorbet

Sirloin Steak (Sth. America) „Hickory Style“ with mixed Forest Mushrooms, Entrecôte mit gebratenen Waldpilzen und Kräutern Baby
sweet Corn and grilled Zucchini, baked Potato with Sour Cream

Blueberry Muffin with Vanilla Ice Cream

BBQ Buffet Kompositionen

Sunday Brunch Buffet CHF 60.00

Nur für **geschlossene Gesellschaften ab 100** Personen bis 160

Different Bread, Zopf and Rolls, Toast, Butter, Fruit jam, Peanut Butter, Yoghurt, Corn Flakes, Müsli-Flakes, Coffee, Tea, Milk, Ovo, different Fruit Jus, Homemade Pan Cakes and French Toast with Maple Syrup, Fresh Fruits, Cold Cuts, Ham, Salami, Ham of Chicken breast, Roastbeef, a choice of Cheese, Scrambled Eggs, roasted Bacon, Fried Eggs, Hash-Browns, Veal and Pork Sausages, Meat Loaf, BBQ Spare Ribs, different Sauces, Cowboy Beans, Cucumber-Cole-Slaw-, Tomatoes- different Garden Salads,

Fresh Fruit Salad, Vanilla-Caramel Cream, Chocolate Mousse, Jack Daniels Cream, Brownies, Cheese Cake, Apple Pie, Marshmallows.

Supplement gegen Aufpreis: Smoked Salmon, Shrimp Cocktail, Dried Meet, Baby Danish Plunder etc. etc.

Country Buffet Variante I ab CHF 75.00

Nur für **geschlossene Gesellschaften ab 100** bis 200 Personen

American Salad Buffet

Eisberg, Lollo, Frisee, Chiccorino, Latue, Endive and seasonal green Salads, Carrot, Cocombres, Red Kidney Beans, Tomatoes with Onions, different Dressings, different Bred, Fresh Herbs, Onions, Croûtons, Chili, Cereals,

Kentucky BBQ Buffet

Grill Spiess- mit Rindfleisch, Pouletbrust Würfel & Bacon. Mexican Sausage, BBQ Spare Ribs, Chili Meatballs, Shrimps, Chicken-Nuggets, Buffalo Chicken-Wings, Onion Rings, Jalapeños, Chili con carne, Honey Corn and the Cob, Cowboy Beans, Mixed Vegetables, Baked Potato with sour cream, French Fries, and Honey Mustard- Cajun- Garlic- Tartare- Horseradish- Dip Sauces

Fresh Fruit Salad with Tropical Sorbets

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

Combination Sunday Brunch & Kentucky BBQ CHF 60.00

Nur für geschlossene Gesellschaften ab 100 Personen bis 160

Good Morning...

Different Bread, Zopf and Rolls, Toast, Butter, Fruit jam, Peanut Butter, Yoghurt, Corn Flakes, Müsli-Flakes, Coffee, Tea, Milk, Ovo, different Fruit Jus, Homemade Pan Cakes and French Toast with Maple Syrup, Fresh Fruits, Cold Cuts, Ham, Salami, Ham of Chicken breast, Roastbeef, a choice of Cheese.

Kentucky BBQ...

Grill Spiess- mit Rindfleisch, Pouletbrust Würfel & Bacon. Mexican Sausage, BBQ Spare Ribs, Chili Meatballs, Shrimps, Chicken-Nuggets, Buffalo Chicken-Wings, Onion Rings, Jalapeños, Chili con carne, Honey Corn and the Cob, Cowboy Beans, Mixed Vegetables, Baked Potato with sour cream, French Fries, and Honey Mustard- Cajun- Garlic- Tartare- Horseradish- Dip Sauces

Desserts...

Fresh Fruit Salad, Vanilla-Caramel Cream, Chocolate Mousse, Jack Daniels Cream, Brownies, Cheese Cake, Apple Pie, Marshmallows.

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

The Big Easy Country Buffet II ab CHF 85.00

Nur für **geschlossene Gesellschaften ab 100** bis 200 Personen

American Salad Buffet

Eisberg, Lollo, Frisee, Chiccorino, Cocombres, Endive and different green Salads, Cole Slaw, Tex-sweet corn Salad, Waldorf Salad, Red Kidney Beans, Tomatoes with Onions, different Dressings, different Bred, Fresh Herbs, Onions, Eggs, Croutons, Chili, Cereals,

BBQ Grill and Main Courses

Mixed Grill Skewer mit Beef Steaks & Bacon, Boneless Chicken legs, Mex-Sausages, Chili Meatballs, BBQ Spare Ribs, Baby Beef Burgers, sauted garlic Shrimps, Buffalo Wings, Hickory Style roasted Pork Neck, Virginia Ham, Chicken-Nuggets, Jalapeños, Honey Sweet Corn, New Orleans Jambalaya, Chili con carne, Barbecue- Mexican- Mixed Pepper- Sauce and Honey Mustard- Cajun- Garlic- Tartare- Horseradish- Dip

Sides

Baked Potato with sour cream, French Fries, Tortillas, Cowboy Beans, Grill Tomatoes, Sweet Corn, Mixed Grill Vegetables

All over sweet Dreams Buffet

Apple Pie, Cherry Pie, Chocolate Brownies, Donuts, Whiskey Tiramisu, Black Forest, Frucht Schnitten, Pancakes, Chocolate Mousse, Florida Lime Mousse, Strawberry Mousse, Vanilla Caramel Cream, fresh Fruit Salad

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

The Big Easy Country Buffet III Special

Nur für geschlossene Gesellschaften ab 100 bis 230 Personen

American Salad Buffet

Eisberg, Lollo, Frisee, Chiccorino, Cocombres, Endive and different green Salads, Cole Slaw, Tex-sweet corn Salad, Waldorf Salad, Red Kidney Beans, Tomatoes with Onions, different Dressings, different Bread, Fresh Herbs, Onions, Eggs, Croutons, Chili, Cereals,

...servierter Hauptgang...

Butterzartes Tenderloin Steak (Australia, US) with Cranberry-Pepper Sauce

Rinds Filet an einer Cranberry-Pfeffer Sauce, seasonal Garden Vegetables, baked Potato with Sour Cream

| | | | |
|--------------------------------|-----------|------------------------------------|------------|
| Menupreis Hauptgang 8oz/225gr | CHF 85.- | US Black Angus Premium Beef | CHF 103.00 |
| Menupreis Hauptgang 10oz/283gr | CHF 95.- | US Black Angus Premium Beef | CHF 113.00 |
| Menupreis Hauptgang 12oz/340gr | CHF 105.- | US Black Angus Premium Beef | CHF 120.00 |

All over sweet Dreams Buffet

Apple Pie, Cherry Pie, Chocolate Brownies, Donuts, Whiskey Tiramisu, Black Forest, Frucht Schnitten, Pancakes, Chocolate Mousse, Florida Lime Mousse, Strawberry Mousse, Vanilla Caramel Cream, fresh Fruit Salad

Liebe Eventplanerin, Lieber Eventplaner

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

Sollten Sie, in unserer Aufstellung widererwarten nichts nach Ihrem Gusto oder Budget finden, scheuen Sie sich nicht und rufen uns einfach an. +41 821 21 21 oder Mail an info@kentuckysaloon.ch senden.

Wir sind gerne bereit einen Anlass, Menu, Apéro oder auch nur ein Tellergericht individuell nach Ihren Wünschen und Anregungen zusammen zu stellen.

Specials / Notice

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN für Bankette (AGB)

GELTUNGBEREICH

Die AGB des Kentucky Saloon & Steakhouse beruhen auf Schweizer Recht. Sie gelten als akzeptiert wenn sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkannt werden.

PREISE

Die aufgeführten Preise verstehen sich inklusive MwSt. in Schweizer Franken. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Eine provisorische Reservation gilt für beide Seiten als unverbindliche Absichtserklärung – vorbehältlich anderslautender, schriftlicher Abmachungen in Form einer Eventberechnung wie nachfolgend beschrieben:

OFFERTE-EVENTBERECHNUNG / BESTELLUNG UND VERBINDLICHE VEREINBARUNG

Sie erhalten von uns aufgrund Ihrer Angaben eine detaillierte Eventberechnung die zu diesem Zeitpunkt weder für den Auftraggeber noch für den Auftragnehmer verbindlich ist. Dieselbe ist dann durch den Auftraggeber zu prüfen. Allfällige Unklarheiten, Fehler oder Änderungswünsche sind uns umgehend innerhalb von 14 Tagen mitzuteilen. Nach einer allfälligen Bereinigung und/oder Zustimmung bestätigt der Auftraggeber die Bestellung durch die Zusendung der von ihm visierten, definitiven Eventberechnung an uns. **Beachten Sie bitte, dass erst nach unserer schriftlichen Gegenbestätigung eine rechtsverbindliche Vereinbarung für beide Seiten zustande gekommen ist.**

VORAUSZAHLUNGEN/BEZAHLUNGSARTEN

Anzahlungen bei größeren Events nehmen wir gerne an. Kostenneutralen Zahlungsarten wie Barzahlung, Banküberweisung, PostFinance oder EC sind sehr willkommen. Erfolgt die Zahlung größerer Beträge auf Wunsch des Kunden ausdrücklich mittels Kreditkarte (AMEX, MASTERCARD, VISA u.dergl.) behalten wir uns vor die damit verbundenen Kreditkarten Gebühren mit den z.Z. üblichen 2.5% zu belasten.

Wird „auf Rechnung“ gewünscht und vereinbart, verpflichtet sich der Auftraggeber im Gegenzug zur umgehenden **Bezahlung nach Erhalt der Rechnung.**

ABWEICHUNGEN DER PERSONENZAHL UND ANNULLATIONEN

Grössere Abweichungen sind nach bekanntwerden unverzüglich und möglichst frühzeitig zu melden Die gemeldete Personenzahl gilt spätestens ab einem Werktag (24 Std.) vor der Veranstaltung als verbindlich.

ANNULLIERUNG / VERTRAGSRÜCKTRITT

Tritt der Auftraggeber vom Vertrag zurück behalten wir uns - ohne anderslautende Vereinbarung vor - eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen.

Entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die Platzmiete und den in Aussicht stehenden Umsatz. Hierbei gelten folgende Ansätze:

| | |
|----------------------------------|-------|
| 60–40 Tage vor der Veranstaltung | 25 % |
| 39–20 Tage vor der Veranstaltung | 50 % |
| 19–10 Tage vor der Veranstaltung | 75 % |
| 9– 0 Tage vor der Veranstaltung | 100 % |

Zapfengeld

Speisen und Getränke sind grundsätzlich durch das Kentucky Saloon & Steakhouse zu beziehen. Es ist ohne anderslautenden, schriftliche Vereinbarung nicht gestattet anderweitig bezogene Speisen und Getränke bei uns zu konsumieren.

Im Ausnahmefall verrechnen wir ein Zapfengeld pro geöffnete 7.5dl Flasche Wein CHF 35.- und 7dl Spirituose CHF 250.-

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE

Call +41 61 821 21 21 or give us a Mail to booking@jacksgastroevent.com

