

Sehr geehrte Gäste

Ein herzliches Willkommen im Gasthof Seefeld

Schön, dass Sie sich für unseren Gasthof entschieden haben.

Es freut und ehrt uns zugleich.

Ein Fest zu feiern ist immer etwas Grossartiges und Unvergessliches.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, um Ihre Ideen und Wünsche wahr werden zu lassen.



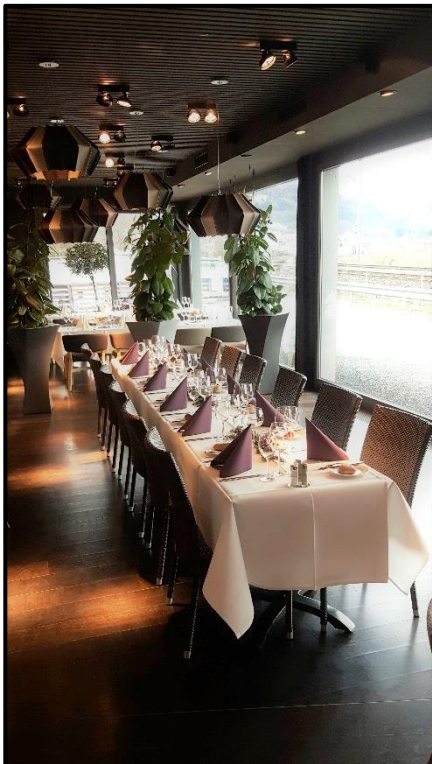
***Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.***

*Winston Churchill
(1874-1965)*

Folgende Räume stehen für Sie zur Verfügung:

Saal mit Panoramafenstern	30 bis 60 Pers.
Wintergarten mit Zugang zur Terrasse	20 bis 36 Pers.
Saal und Wintergarten	bis 80 Pers.
Restaurant	bis 36 Pers.
Sonderbar	bis 100 Pers.

Sonderbar



Die Öffnungszeiten der Sonderbar passen wir für Sie an.

Für Gesellschaften ab 20 Personen steht diese auch am Mittag zur Verfügung.

Ab ca. 60 Gästen kann die Sonderbar **abends** exklusiv gemietet werden. Diese setzt eine Mindestkonsumation von Fr. 6000.00 voraus.

- Hochzeitsparty /Apero
- Geburtstagsparty
- Überraschungsparty
- Die etwas andere Familienfeier
- Firmenfeier
- Vereinsanlass

Gerne informieren wir Sie vor Ort welche Tischanordnungen möglich sind. Diese variieren je nach Personenzahl, Raum und Ihren Wünschen.

Bankettbesprechung

Kontaktieren Sie uns im Voraus per Telefon oder Mail um einen Termin zu vereinbaren. Somit können wir Sie optimal beraten.

Menus

Die zusammengestellten Menus sind lediglich Vorschläge. Sie können diese gerne selber zusammenstellen oder anpassen. Für Ihre Wünsche und Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Bekanntgabe Menu/Wein

Damit wir einen reibungslosen Ablauf sicherstellen können, bitten wir Sie, uns das Menu und die Weinauswahl mindestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Personenzahl

Teilen Sie uns bitte spätestens 3 Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mit. Abweichungen von mehr als 10% der definitiv reservierten Personenzahl werden wir 50% der Menukosten verrechnen.

Für Nachtschwärmer

Feiern bis um 02.00 Uhr ist bei uns möglich. Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter verrechnen wir in unserem Restaurant ab 24.00 Uhr Fr. 60.00 pro angebrochene ½ Stunde.

Allergien und Spezialkostformen

Informieren Sie uns bitte frühzeitig über Gäste mit Allergien und Spezialkostformen, so können wir uns darauf vorbereiten und Sie kompetent beraten.

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Flasche Fr. 30.00 Zapfengeld. Damit wir den Wein mit der korrekten Temperatur servieren können, bitten wir Sie, diesen 3 Tage vorher anzuliefern.

Servicebeitrag für mitgebrachte Torten

Wir verrechnen für unsere Dienstleistung Fr. 3.00 pro Person.

Feuerwerk/Himmelslaternen

Aufgrund des angrenzenden Naturschutzgebietes, sind Himmelslaternen und Feuerwerk leider verboten.

Ihre Gastgeber
Thomas Aufdermauer & Team

Apero's für einen gelungenen Auftakt

Einige Häppchen geniessen, Gäste begrüßen, sich austauschen und in lockerer Runde den Anlass starten?

Hier einige Ideen:

Gemischte Häppli zum Einstieg:

2 Häppli/Pers.	4.80
3 Häppli/Pers.	7.20
4 Häppli/Pers.	9.80

Zum Beispiel:

Mini Frühlingsrollen, Chäschüechli,
Schinkengipfeli, Oliven
Diverse Crostini

Der Klassiker

Chäschüechli, Schinkengipfeli
Käsespiessli mit Trauben
Couscoubällchen mit Joghurtdipp

4 Häppli/Pers. 9.80



Der Mediterrane

Gemischte Oliven, Grissini mit
Rohschinken, Tomaten-Crostini,
Antipasti-Spiessli

4 Häppli/Pers. 9.80

Gerne können Sie sich Ihren individuellen Apero zusammenstellen:

Mini Sandwiches	Stk.	3.80
Felchenkusperli mit Tartarsauce	50 g	6.00
Zanderkusperli mit Tartarsauce	50 g	7.00
Schinkengipfeli	Stk.	1.80
Chäschüechli	Stk.	1.80
Mini Frühlingsrollen	Stk.	1.80
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stk.	2.50
Antipastispiessli	Stk.	2.50
Gemüesticks mit Dippsauce	Schale	5.50
Tortillachips mit Dippsauce	150 g	6.50
Gemischte Oliven	150 g	5.00
Parmesanstückli	150 g	7.50
Kalte Platte mit div. Wurstwaren Trockenfleisch und Käse	pro Pers.	22.50

Spezialgetränke

Glühwein	pro Liter	39.00
Bowle mit Alkohol	pro Liter	39.00
Bowle ohne Alkohol	pro Liter	26.00

Flying Dinner, für die lockere Party in der **Sonderbar** (ab 30 Personen)

Geniessen Sie mit Ihren Gästen ein unvergessliches Fest.
Das Essen wird «fliegend» serviert, so können Sie Ihre Gesprächspartner wechseln,
zwischendurch tanzen oder in Erinnerungen schwelgen.
Wir haben verschiedene Angebote für Sie zusammengestellt, welche immer aus Aperero,
Hauptgang und Dessert bestehen. Die Apereros können auch einzeln bestellt werden.
Die Dekoration ist im Menüpreis inbegriffen.

Sagen Sie uns Ihre Ideen und Wünsche, wir beraten Sie gerne.

„eifach & guet“

Aperero, zum Starten	Chäschüechli, Schinkengipfeli, Pouletspiessli Gemüse-Dipp mit Saucen, gemischte Crostini		
zwischendurch	Rüeblicremesuppe aus dem Shotglas & kleiner Salat		
Hauptgang	Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus Felchenknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce Risotto mit Parmesan, gebratenen Pilzen und Trauben		
Dessert	Gebrannte Creme Schokoladenkuchen «Seefeld» Früchtemousse nach Saison Fruchtsalat Glace		
	Ab 30 Personen	Pers.	59.00

Der Italiener

Apero, zum Starten	Tomaten-Bruschetta, Antipasti-spiessli, Italienischer Rohschinken, Parmesan, gemischte Oliven & Trockentomaten		
	nur Apero:	Pers.	18.50
zwischen durch	Tomatencremesuppe aus dem Shotglas		
Hauptgang	Penne all' «arrabbiata» Weissweinrisotto mit gebratenen Rindsfiletwürfeln Fritto Misto (Gemüse und Felchenfilet im Bierteig gebacken, Tartarsauce) Ravioli nach Saison mit Parmesan		
Dessert	Tiramisu, Panna-Cotta, Glace, Schokoladenmousse, Fruchtsalat		
	Ab 30 Personen	Pers.	68.00



Der Elegante

Apero, zum Starten	Rauchlachs und Rindstatar-Brötli, Antipastigemüse mit Rohschinken, BBQ Meatballs, Pouletspiessli		
	nur Apero:	Pers.	22.50
zwischen durch	Rassiger Gazpacho-Shot Kleiner Ceasar-Salad		
Hauptgang	Sämiges Weissweinrisotto mit Rindsfiletwürfeln Gebackene Zanderfilets mit Salzkartoffeln und Tartarsauce Kartoffelgnocchi «mediterrane Art» (vegetarisch)		
Dessert	Schokoladenkuchen, Fruchtsalat, Glace, gebrannte Creme Panna-Cotta, Schokoladenmousse, Tiramisu		
	Ab 30 Personen	Pers.	75.00

Unsere Menuvorschläge

Menu 1

Gerne beraten wir Sie
um ein
Saisonales
Menu
auszusuchen

Menu 2

Flädli-suppe

Hackbraten «Seefeld»
Kartoffelstock
Gemüse

Gebrannte Creme

35.50

Menu 3

Rüeblicremesuppe

Rindsgulasch
Kartoffelstock
Gemüse

Caramelchöpfli

39.50

Menu 4

Süßkartoffelsuppe

Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff»
Gemüse
Reis

Panna Cotta mit Himbeersauce

39.50

Menu 5

Klare Gemüsesuppe

Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
Tagliatelle und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
und Rahm

40.80

Menu 6

Gemischter Salat mit Croutons

Schweizer Pouletbrust
Kräuterjus
Kartoffelgnocchi und Gemüse

Zitronenmousse mit Himbeersauce

48.50

Menu 7

Leutschner Weissweinsuppe

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Schweinskotelettebraten
mit Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse

Gebrannte Creme

58.00

Menu 8

Bunter Blattsalat mit Croutons

Schweinsfilet vom Grill
an Zitronensauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Baumnussparfait mit
Orangen-Kiwi-Salat

54.50

Menu 9

Gemischter Salat

Fondue Chinoise
«a discretion»
mit diversen Zutaten

Schwein, Kalb Rind und
Pouletfleisch
Reis und Pommes frites

51.50

Menu 10

Rüebli-Ingwersuppe

Eisbergsalat mit gebratenem Speck
und Parmesan

Hohrückenbraten vom Kalb
mit Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse

Apfelkuchlein mit Vanilleglace

68.00

Menu 11

Minestrone

Gemischter Salat

Schweinssteak an Pilzsauce
Kartoffelkroketten und Gemüse

Honigparfait mit Himbeersauce
und Knuspergebäck

56.50

Menu 12

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Rindsschmorbraten
Kartoffelkroketten und Gemüse

Erdbeermousse

57.50

Menu 13

Lachstatar mit Sauerrahm und Gurke
dazu Toast

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
Reis und Gemüse

Apfel-Mascarpone-Türmchen
mit karamellisierten Nüssen

64.00

Menu 14

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl (saisonal)

Schweins- oder Kalbscordonbleu
mit Pommes frites und Gemüse

Passionsfrucht-Mangoparfait
mit bunter Früchtegarnitur

55.50/65.50

Menu 15

Bouillon mit Gemüsestreifen

Bunter Blattsalat
mit Rauchlachsstreifen

Schweins- oder Kalbspiccata «Milanese»
Safranrisotto und Gemüse

Parfait Grand Marnier
mit frischen Früchten

58.50/68.50

Menu 16

Rindscarpaccio mit Rucola & Parmesan

Bouillon mit Eierstich

Kalbssteak mit Morchelsauce
Kroketten und Gemüse

Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

74.00

Menu 17

Lauchcremesuppe mit Kartoffelstroh

Nüsslisalat mit gebackenen
Felchenstreifen, Tartarsauce

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertteller «Seefeld»
(5 Komponenten)

80.50

Menu 18

Süßkartoffel- Currysuppe
mit Crevettenspiess

Rindstatar «Seefeld»

Mangosorbet
mit einem Schuss Gin

Duett vom Filet
(Schwein und Rind)
mit Cognacsauce
Tagliatelle und Gemüse

Dessertbuffet
Käseplatte (+10.00 p.P.)

98.00

Weitere Vorschläge frei kombinierbar

Suppen

Bouillon mit Eierstich
Gemüsecreme nach Saison (Kürbis, Spargel, etc.)
Tomatencreme
Pilzcreme
Gerstensuppe

Vorspeisen warm

Gebratenes Zanderfilet mit Rahmlauchgemüse
Kartoffelgnocchi nach «Mediterraner Art»
Pasta/Risotto nach Saison

Fleischgerichte

Schweinschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse
Schweinsrahmschnitzel, Nudeln und Gemüse
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Nudeln und Gemüse

Fischgerichte als Zwischengang oder Hauptspeise:

Felchen/Zanderfilet:

- «Zuger Art» Kräuterrahmsauce,
- In Butter gebraten mit Mandeln
- Frittiert (Knusperli) mit Tartarsauce

Dazu servieren wir Reis oder Salzkartoffeln

Vegetarisch

Gerne beraten wir Vegetarier vor Ort

Desserts

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere hausgemachten Saisondesserts.
Wir beraten Sie gerne.

Zur späten Stunde

Käseplatte

Fleisch Herkunft

Rindsfilet -AUS
Rindsentrecôte- AUS
Restliche Fleischwaren kommen alle aus der Schweiz.

Sie können sich nicht auf ein gemeinsames Menu einigen? Wir haben die Lösung für Sie bis max. 30 Personen:

Ihre Gäste können die Vorspeise und den Hauptgang vor Ort wählen.
Beachten Sie folgendes dazu: Die Servicezeit ist etwas länger, wir servieren gerichteweise und legen die Beilagen nach.

Ab 30 Personen empfiehlt es sich, ein einheitliches Menu zu wählen. Selbstverständlich werden wir Gäste mit Spezialkostformen oder Allergien speziell berücksichtigen.

Wir beraten Sie gerne.

Variante Elegant:

Nüsslisalat mit Ei & Croutons

oder

Leutschner Weissweinsuppe
mit Rahmhaube und Trauben

Zanderfilet frittiert mit Tartar Sauce
und Salzkartoffeln

oder

Rindsfiletwürfel an Cognacrahm-Sauce
Nudeln und Gemüse

oder

Gemüsecurry im Reisring serviert

Apfel-Mascarpone-Türmchen
mit karamellisierten Nüssen

Variante Rustikal:

Bunter Blattsalat mit Croutons

oder

Gemüsecremesuppe nach Saison

Felchenfilet nach «Zuger Art»
(Gedämpft an Kräuter-Rahmsauce) mit Reis

oder

Schweinssteak (ca. 180g) an Cognacrahm-Sauce
Nudeln und Gemüse

oder

Gemüsecurry im Reisring serviert

Grossmutter's gebrannte Creme

Fleischmenu:	54.50
Fischmenu:	50.50
Vegimenu:	41.50

Fleischmenu:	47.50
Fischmenu:	45.00
Vegimenu:	37.50

