

„Die Beste Zeit zum Feiern ist jetzt“

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen.
Schön, dass Sie sich für unseren
Gasthof/Sonderbar entschieden haben.



Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite,
damit Ihr Anlass unvergesslich in Erinnerung bleibt.

Gastgeber Thomas Aufdermayer und Team

Bankett Infos

Bankettbesprechung

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

Bankettbesprechungen möglich ab 9.00 – 11.00 Uhr, sowie 14.00 – 17.30 Uhr.

Menus

Entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menu.

Bei Gruppen bis 30 Personen ist es möglich vor Ort von der „kleine Karte“ zu wählen.

Die zusammengestellten Menus sind lediglich Vorschläge. Sie dürfen diese gerne 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 Personenanzahl mit. Abweichungen von mehr als 10% der definitiv reservierten Personenanzahl werden wir mit 50% der Menukosten verrechnen.

Kinder

Bitte informieren Sie uns wieviel Kinder an Ihrem Anlass dabei sind.

Brauchen Sie eventuell noch einen Trip Trap? Die Anzahl ist begrenzt.

Nachtschwärmer/Verlängerung

Feiern bis um 03.00 Uhr ist bei uns möglich. Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter, sowie die Bewilligung verrechnen wir in unserem Restaurant, sowie der Sonderbar ab 24.00 Uhr CHF 60.00 pro angebrochene ½ Stunde, für die Aufräumarbeiten verrechnen wir pauschal 1 Stunde.

Verlängerung bitte im Vorfeld bekannt geben, damit wir die Mitarbeitenden optimal einplanen können.

Allergien und Spezialkostformen

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

Wein

Gerne beraten wir Sie vor Ort.

Weine aus dem Offenausschank dürfen jeder Zeit degustiert werden. Weitere Flaschenweine dürfen gegen Bezahlung degustiert werden oder nach Hause mitgenommen werden zu Spezialpreisen (Verkaufspreis minus CHF 15.00)

Bankettraum

Der „Bankettraum“ steht frühestens 1-2 Stunden vor dem Anlass bereit.
Mittags stehen Ihnen Banketträumlichkeiten bis max. 16.30 Uhr zur Verfügung.
Abends – siehe Punkt Nachtschwärmer.

Tischdekoration

Wir dekorieren gerne für Sie bis maximal 30 Minuten, wenn der Aufwand für uns grösser wird verrechnen wir CHF 60.00 pro angebrochene ½ Stunde und Mitarbeiter.
Die Dekoration darf auch 1-2 Tage im Voraus gebracht werden.

- „Namestafeli“ - Tischweise sortieren und darauf achten, dass diese mit dem Tischplan übereinstimmen.
- Kerzen – achten Sie darauf, dass der Kerzenwachs nicht tropft.

Raum-Dekoration

- Bitte beachten Sie, dass die Dekoration nicht zu sperrig ist.
- Die Dekoration muss nach dem Anlass vollständig abgeräumt werden.
- Es dürfen keine Nägel, Reissnägel und sonstiges verwendet werden.
- Spezialkleber – nicht erlaubt.

Feuerwerk/Himmelslaternen

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

Zeitplan

Falls Sie Darbietungen oder Ansprachen planen bitten wir Sie uns über diese zu informieren, damit die Qualität des Essens nicht unter unerwarteten Situationen leidet.

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Flasche CHF 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 CHF 3.00 pro Person.
Torten können auch am Vortag geliefert werden.

Fotografe/DJ/Musiker

Sind diese Teil der Gesellschaft?

Teilen Sie uns die mit wie die Verpflegung geregelt ist.

Lassen Sie uns den Platzbedarf der Musiker/Fotografen wissen.

Räumlichkeiten

Saal mit Panoramafenstern	36 bis 54 Pers.
Wintergarten mit Zugang zur Terrasse	20 bis 36 Pers.
Saal und Wintergarten	55 bis 80 Pers.
Sonderbar	bis 100 Pers.

Umsatzziel

für Saal und Wintergarten **abends** exklusiv beträgt CHF 6 000.00

Gerne informieren wir Sie vor Ort welche Räumlichkeiten/Tischordnungen möglich sind.

Sonderbar

Die Öffnungszeiten der Sonderbar passen wir für Sie an.
Für Gesellschaften ab 20 Personen steht diese auch am Mittag zur Verfügung bis maximal 16.00 Uhr.

Ab ca. 60 Gästen kann die Sonderbar **abends** exklusiv gemietet werden.

Mindestkonsumation:

Freitag und Samstag	CHF 6 000.00
Sonntag - Donnerstag	nach Vereinbarung

- Hochzeitsparty /Apero
- Geburtstagsparty
- Überraschungsparty
- Familienfeier
- Firmenfeier
- Vereinsanlass



Flying Dinner - die „lockere“ Party in der

(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 Apero, Hauptgang und Dessert bestehen. Die Aperos können auch einzeln bestellt werden.

Der Italiener

Apero, zum Starten	Tomaten-Bruschetta, Antipastispiessli, Italienischer Rohschinken, Parmesan, gemischte Oliven & Trockentomaten
zwischendurch	Tomatencremesuppe aus dem Shotglas
Hauptgang	Sämiges Weissweinsrisotto mit gebratenen Rindsfiletwürfeln Zanderknusperli, Tartarsauce, Salzkartoffeln Ravioli nach Saison mit Parmesan
Dessert	Tiramisu, Panna-Cotta, Glace, Schokoladenmousse, Fruchtsalat
	Ab 30 Personen Pers. 72.50

Der Elegante

Apero, zum Starten	Rauchlachs und Rindstatar-Brötli, Antipastigemüse mit Rohschinken, BBQ Meatballs, Pouletspiessli
zwischendurch	Rassiger Gazpacho-Shot Kleiner Ceasar-Salad
Hauptgang	Sämiges Weissweinsrisotto mit Rindsfiletwürfeln Zanderknusperli, Tartarsauce, Salzkartoffeln Kartoffelgnocchi «mediterrane Art» (vegetarisch)
Dessert	Schokoladenkuchen, Fruchtsalat, Glace, gebrannte Creme Panna-Cotta, Schokoladenmousse, Tiramisu
	Ab 30 Personen Pers. 79.50

Apero's für einen gelungenen Auftakt

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

Hier einige Ideen:

Gemischte Häppli zum Einstieg:

2 Häppli/Pers.	5.00
Pro weiteres Häppli/Pers.	2.50

Zum Auswählen:

- Mini Frühlingsrolle
- Chäschüechli
- Schinkengipfeli
- Diverse Crostini (Tomaten, Ei, Rindstatar, Thon, Rohschinken)
- Grissini mit Rohschinken
- Meatballs mit BBQ Sauce
- Pouletspiessli mit süss saurer Sauce
- Gemüsesticks mit Dippsauce

MENUVORSCHLÄGE

Menu 1

Gerne beraten wir Sie
um ein
saisonales
Menu
auszusuchen

Menu 2

Bouillon mit Flädli

Hackbraten «Seefeld»
Kartoffelstock
Gemüse

32.50

Menu 3

Rüeblicremesuppe
mit Rahmhaube

Rindsgulasch
Kartoffelstock
Gemüse

35.50

Menu 4

Gemüsecreme mit Rahmhaube
und Croutons

Pouletgeschnetzeltes
«Stroganoff»
Gemüse
Reis

Panna Cotta mit Himbeersauce

41.50

Menu 5

Klare Gemüsesuppe

Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
Tagliatelle und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit
Vanilleglace und Rahm

43.50

Menu 6

Gemischter Salat mit Croutons

Schweizer Pouletbrust
Kräuterjus
Polenta und Gemüse

Dunkles Schokoladenmousse
mit Rahm und Früchten

51.50

Menu 7

Leutschner Weissweinsuppe
Rahmhaube, Trauben, Croutons

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Schweinskotelettebraten
mit Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse

Gebrannte Creme

57.50

Menu 9

Gemischter Salat

Fondue Chinoise
«a discretion»
mit diversen Zutaten

Schwein, Kalb, Rind und
Pouletfleisch
Reis und Pommes frites

53.50

Menu 11

Rüebli-Ingwersuppe

Blattsalat mit gebratenem Speck
und Parmesan

Hohrückenbraten vom Kalb**
mit Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse

Apfelküchlein mit Vanilleglace

74.50

(**Preis kann variieren)

Menu 8

Bunter Blattsalat mit Croutons

Schweinsfilet vom Grill
an Cognacrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse

Baumnussparfait mit
Orangen-Kiwi-Salat

57.50

Menu 10

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl und Rahmhaube (saisonal)

Schweins- oder Kalbscordon-bleu
mit Pommes frites und Gemüse

Passionsfrucht-Mangoparfait
mit bunter Früchtegarnitur

51.50/61.50

Menu 12

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Rindsschmorbraten
Kroketten und Gemüse

Weisses Schokoladenmousse
mit Früchten

64.50

Menu 13

Lachstatar mit Sauerrahm und Gurke
dazu Brioche-Toast

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
Reis und Gemüse

Apfel-Mascarpone-Türmchen
mit karamellisierten Nüssen

68.50

Menu 14

Bunter Blattsalat mit Rauchlachs

Bouillon mit Eierstich

Kalbssteak** mit Morchelsauce
Kroketten und Gemüse

Lauwarmes Schokoküchlein,
Vanilleglace und Rahm

85.50

(**Preis kann variieren)

Menu 15

Lauchcremesuppe mit Kartoffelstroh

Nüsslisalat mit
Felchenkunsterli, Tartarsauce

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertteller «Seefeld»
(5 Komponenten)

83.50

Menu 16

«Leutschner» Weissweinsuppe
Rahmhaube, Trauben, Croutons

Blattsalat mit
Zanderknusperli,
Tartarsauce

Tranchiertes Schweins und Rindsfilet
mit Cognacsauce und Kräuterbutter,
Tagliatelle und Gemüse

Dessertbuffet

84.50

Ihre Fragen und Notizen:
