

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, Wünsche
und Träume wahr werden zu lassen. Wir freuen uns auf Sie.

traditionell – gut bürgerlich - kompetent



Auch unsere Bar/Lounge hat überzeugende Argumente für Feiern aller Art.
Sei es zum Apéro mit Weitsicht, zum Steh-Dinner mit trendigem Flair, oder
einfach zum Schlummertrunk in fröhlicher Runde.

Die Möglichkeiten in dieser besonderen Lokalität, an einmaliger Lage sind
genauso vielfältig und spannend wie Ihre Bedürfnisse.

Wir freuen uns auf Sie.

modern – erfrischend - fröhlich

Kondarbar

Wissenswertes zur Anlassplanung:

Folgendes Raumangebot steht für Sie bereit:

Saal mit Panoramafenstern und Seesicht	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 Lounge	20 bis 50 Pers.

Für Ihren Anlass passen wir für Sie die Oeffnungszeit der Sonderbar an.
Für Gesellschaften ab 20 Pers. steht die Sonderbar auch am Mittag zur Verfügung.

Ab ca. 60 Gästen kann die Sonderbar auch exklusiv gemietet werden.
(Mindestkonsumation CHF 6'000)

- Hochzeitsparty /Apéro
- Klassentreffen
- 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 und vereinbaren Sie einen Termin. Somit können wir Sie optimal beraten.

Menüs

Die zusammengestellten Menüs sind lediglich Vorschläge.
Sie können sich Ihr Menü gerne selber zusammenstellen oder anpassen.
Wir servieren nach, damit niemand hungrig bleibt.
Für Ihre Wünsche und Fragen stehen wir Ihnen 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 Anlass bekannt zu geben

Personenzahl

Wir bitten Sie uns spätestens 3 Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen. Abweichungen von mehr als 10% der definitiv reservierten Personenzahl werden wir 50% der Menükosten verrechnen müssen.

Für Nachtschwärmer

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

Allergien und Spezialkostformen

Bitte geben Sie uns im Voraus Bescheid, wenn Sie Allergiker unter Ihren Gästen haben, so können wir uns darauf vorbereiten und sie kompetent beraten.

Zapfengeld

Sie dürfen auch ihren persönlichen Wein mitbringen.
Wir verrechnen pro 75cl Flasche 30.00 Zapfengeld.

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?

Das Fest mit kleinen Köstlichkeiten beginnen?

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihren persönlichen Apero zusammen.

Häppchen zum Einstieg:

als Einstimmung aufs Essen:

Gemischte warme Häppchen:

2 Häppchen/Pers 4.80

Mini Pizza, Chäschüechli,
Schinkengipfeli

3 Stück/Pers 7.20

4 Stk./Pers. 9.80

Mini Pizza, Chäschüechli,
Schinkengipfeli, gemischte Crostini

Aperotime 1

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Tortilla Chips mit Guacamole

Asia Fingerfood mit Sauce

Pouletspiessli

8 Hähpli/Pers. 17.50

Aperotime 2

Käseküchlein, Schinkengipfeli

Gemüesticks mit Dippsauce

Fischknusperli mit Tartarsauce

Chnolibrot

8 Hähpli/Pers. 19.50

Der Mediterrane...

- Gemischte Oliven
- Grissini mit Rohschinken
- Tomaten-Bruschetta
- Anti-Pasti-Spiessli

Pers. 9.80

Der Elegante

1 Cupli Prosecco

⁴/₄ Tartarbrötli

Pers. 16.00

Gerne können Sie sich Ihren individuellen Apero zusammenstellen:

Crostini

Stk. 2.80

belegt mit

- Olivenpaste
- Thunfisch
- Tomaten, Mozzarella, Basilikum
- Fischkäse
- Salami
- Roschinken

Mini Sandwiches

Stk. 3.80

- Roschinken
- Salami
- Hartkäse

Felchenknusperli	50g	6.00
Zanderknusperli	50g	7.00
Schinkengipfeli	Stk.	3.00
Asia Fingerfood mit Sauce, Rollen, Want	Stk.	2.50
Gemüsesticks mit Dippsauce	Schale	5.50
Tortillachips mit Dippsauce	150 g	6.50
Oliven mit Parmesanstückli	50/150	7.50
Kalte Platte mit div. Wurstwaren Trockenfleisch und Käse	Pers.	22.50

Spezialgetränke

Glühwein	ltr	39.00
Bowle mit Alkohol	ltr	39.00
Bowle ohne Alkohol	ltr	26.00
Früchte Margarita	ltr	40.00

Flying Dinner, für die lockere Party in der ab 30 Personen

Geniessen Sie mit Ihren Gästen ein unvergessliches Fest, an einmaliger Lage, in trendigem Ambiente.

Das Essen wird «fliegend» serviert, so können Sie Ihre Gesprächspartner immer mal wieder wechseln, zwischendurch tanzen, flirten oder in Erinnerungen schwelgen. Wir haben für Sie verschiedene Angebote zu verschiedenen Themen zusammengestellt, welche immer aus Apéro, Hauptgang und Dessert bestehen. Die Apéros können auch einzeln bestellt werden.

In der Sonderbar sind Ihren Ideen keine Grenzen gesetzt. Wir beraten Sie gerne.

Der Urchige

Apéro, zum Starten	Chäschüechli, Schinkengipfeli, Käsesticks, Wienerli im Teig, Pouletspiessli Gemüse-Dipp mit Saucen		
	nur Apéro:	Pers	17.50
zwischendurch	Rüeblicremesuppe aus dem Shotglas		
Hauptgang	Heisser Fleischkäse im Brötli Felchenknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce Äpler-Magronen (vegetarisch)		
Dessert	Gebrannte Creme Schokoladenkuchen „Seefeld“ Streussel-Kuchen Fruchtsalat Glace		
	Ab 30 Personen	Pers.	55.00
Weinempfehlung	Wangner Chardonnay, Freienbach Trio Classico, Freienbach	75cl 75cl	46.50 48.50

Der Italiener

Apéro, zum Starten	Bruschetta al Pomodoro, Foccacia-Brötli divers gefüllt, Mini Pizza Italienischer Rohschinken, Parmesan, Oliven und Antipastigemüse		
	nur Apéro:	Pers.	18.50
zwischen durch	Tomatencremsuppe aus dem Shotglas		
Hauptgang	Penne all' arrabbiata Weisswein-Risotto mit gebratenen Rindsfiletwürfeln Fritto Misto (Gemüse und Felchen im Bierteig gebacken, Tartarsauce) Tortellini an Salbeibutter mit Parmesan		
Dessert	Tiramisu, Panna-Cotta, Glace, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Kuchen		
	Ab 30 Personen	Pers.	68.00
Weinempfehlung:	Pinot Grigio Conti Attems, Friaul	75cl	43.50
	Le Volte Ornellaia, Toscana	75cl	54.50



Der Elegante

Apéro, zum Starten	Rauchlachs und Rindstatar-Brötli, Antipastigemüse mit Rohschinken, Meatballs BBQ, Pouletspiessli		
	nur Apéro:	Pers.	22.50
zwischen durch	Rassiger Gazpacho-Shot Kleiner Ceasar-Salad		
Hauptgang	Sämiges Weissweinrisotto mit Rindsfiletwürfeln Gebackene Zanderfilet mit Salkartoffen und Tartarsauce Kartoffelgnocchi „mediterrane Art“ (vegetarisch)		
Dessert	Schokoladenkuchen, Fruchtsalat, Mövenpick-Glace, gebrannte Creme Panna-Cotta, Schokoladenmousse , Tiramisu		
	Ab 30 Personen	Pers	75.00
Weinempfehlung:	Prosecco Colli Nobili	75cl	59.00
	Arneis Roero, Piemont	75cl	47.50
	Lucente IGT, Toscana	75cl	59.50

Unsere Menuvorschläge

Menu 1

Bunter Blattsalat

Pastaplausch

„à discretion“

(Spaghetti, Penne, Ravioli und Gnocchi)

5 Saucen nach Wunsch

29.80

Erhältlich ab 30 Pers.

Menu 2

Klare Gemüsesuppe

Hackbraten „Seefeld“

Kartoffelstock

Gemüse

Apfelküchlein mit Vanillesauce

34.50

Menu 3

Lauchcremesuppe

Rindsgulasch

Kartoffelstock

Gemüse

Gebrannte Crème

38.50

Menu 4

Broccolicremesuppe

Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“

Gemüse

Reis

Erdbeermousse mit frischen Früchten

38.50

Menu 5

Klare Gemüsesuppe

Schweinsgeschnetzeltes an Champignon-

Rahmsauce

Tagliatelle und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und

Rahm

39.80

Menu 6

Leutschner Weissweinsuppe

Schweinsbraten mit Rosmarinjus

Gemüse

Kartoffelstock

Apfelstrudel mit Vanillesauce

43.50

Menu 7

Gemischter Salat mit Croûtons

Maispouardenbrust (F)
Kräuterjus
Bratkartoffeln und Gemüse

Zitronenmousse mit Himbeersauce

46.50

Menu 8

Bunter Blattsalat mit
gebratenen Pilzen

Schweins-Cordon-bleu
Pommes frites und Gemüse

Honigparfait mit Himbeersauce

48.50

Menu 9

Gemischter Salat

Fondue Chinoise
mit diversen Zutaten
„à discretion“

Schwein, Kalb Rind und
Pouletfleisch
Reis und Pommes frites

49.50

Menu 10

Pilzcremesuppe mit
Rohschinken-Grissini

Gemischter Salat

Pouletbrust (CH) vom Grill
Limonensauce
Tagliatelle und Gemüse

Schokoladenmousse

51.50

Menu 11

Gemüsecremesuppe mit Brotwürfeli

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel
an Champignon-Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüse

Schokoladenkuchen mit Rahm

52.50

Menu 12

Bunter Blattsalat mit Croutons

Schweinsfilet vom Grill
an Zitronensauce
Gemüse
Kartoffelgratin

Baumnuss-Parfait mit
Orangen-Kiwi-Salat

53.50

Menu 13

Bouillon mit Backerbsen

Eisbergsalat mit gebratenem Speck und
Parmesan

Kalbsbraten mit Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse

Caramelköpfler mit Rahm

54.50

Menu 14

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Schweinssteak an Pilzsauce
Kartoffelkroketten und Gemüse

Panna Cotta mit Erdbeersauce

54.50

Menu 15

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Rindsschmorbraten
Gemüse
Kartoffelkroketten

Vacheringlace-Torte mit Früchten

55.50

Menu 16

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Schweinscarrebraten
Kartoffelstock
Gemüse

Crêpes mit frischen Früchten und
Vanilleglace

58.50

Menu 17

Lachstatar mit Sauerrahm und Gurke
dazu Toast

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Gemüse
Reis

Bayrische Crème mit Fruchtsauce

59.50

Menu 18

Minestrone

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Schweinspiccata „Milanese“
Mit Safranrisotto und Gemüse

Panna-Cotta mit Erdbeersauce

59.50

Menu 19

Anti-Pasti-Gemüse mit Rohschinken und
Rucola

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce
Tagliatelle und Gemüse

Weisses und dunkles Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

59.50

Menu 20

Kressesuppe

Eisbergsalat mit Rucola
an Balsamicodressing

Kalbpiccata „Milanese“
Safranrisotto und Gemüse

Tirami sú

62.50

Menu 21

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl (Saisonal)

Kalbssteak an Morchelsauce
Kroketten
Gemüse

Passionsfrucht-Mango-Parfait
mit exotischer Früchtégarnitur

63.50

Menu 22

Bouillon mit Gemüsestreifen

Bunter Blattsalat
mit Rauchlachsstreifen

Schweinsfilet im Teig
Tagliatelle und Gemüse

Parfait Grand Marnier mit frischen
Früchten

66.50

Menu 23

Crevettencocktail auf Eisbergsalat

Rüebli-Ingwer-Cremesuppe

Kalbsschnitzel an Senfsauce
Tagliatelle und Gemüse

Schokoladenmousse mit frischen
Früchten

67.50

Menu 24

Bouillon mit Gemüsewürfel

Nüsslisalat mit gebackenen
Felchenstreifen

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertteller „Saisonal“

78.50

Menu 25

Broccolicremesuppe ***
Nüsslisalat mit geräuchten Entenbruststreifen ***
Zanderfilet gebraten mit Nusskartoffeln und Spinat ***
Kalbsfilet mit Morchelsauce Gemüse Tagliatelle ***
Panna Cotta an Himbeersauce
89.50

Menu 26

Bouillon mit Sherry und Gemüsewürfeli ***
Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat ***
Kalbsfilet mit Zitronensauce Tagliatelle und Gemüse ***
Rindsfilet mit Rotweinsauce Kartoffelkroketten und Gemüse ***
Dessertbuffet
89.50

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

*Winston Churchill
(1874-1965)*

Vegetarische Hauptgänge:	Gemüsepiccata an Tomatensauce und Nudeln	19.80
	Gemüseragout an Safransauce mit Nudeln	18.50
	Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen	21.50
	Früchtecurry im Reising serviert	17.80

Wenige vegetarisch essende Gäste können auch direkt vor Ort aus unserem Angebot aussuchen.

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

Gerne können Ihre Gäste die Vorspeise und Hauptgang vor Ort wählen:
Bitte beachten sie dazu folgendes: Die Servicezeit ist etwas länger,
wir servieren alle Gänge durch (nicht Tischweise) und dies als Tellerservice.

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

Variante Elegant:

Nüsslisalat mit Ei Croutons

oder

Leutschner Weissweinsuppe
Mit Rahmhaube und Trauben

Zander gebacken mit Tartar Sauce
Dazu Salzkartoffeln und Spinat

oder

Rindsfiletwürfel an Cognacrahm-Sauce
Dazu Nudeln und Gemüse

oder

Gemüse-Curry im Reisring serviert

Saison-Parfait mit Früchten garniert

Variante Rustikal:

Bunter Blattsalat mit Croutons

oder

Gemüsecreme-Suppe nach Saison

Felchenfilet nach „Zuger Art“
(Gedämpft an Kräuter-Rahmsauce)
Mit Reis

oder

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

oder

Gemüse-Curry im Reisring serviert

Grossmutter's Gebrannte Creme

Fleischmenü:	54.50
Fischmenü:	50.50
Vegimenü:	41.50

Fleischmenü:	47.50
Fischmenü:	45.00
Vegimenü:	37.50

Wir beraten Sie gerne.



Seedammstrasse 45

8645 Hurden

055/410 34 20

info@gasthofseefeld.ch

Für Ihre Fragen und Notizen
