

Sehr geehrte Gäste

Ein herzliches Willkommen im Verena Hof Wollerau

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:

Restaurant, komplett	80 Pers.
Restaurant, hinterer Saal (abgetrennt)	20 bis 30 Pers.
Hürüggis-Saal	bis 30 Pers.
Burg-Saal	bis 100 Pers.

Gerne informieren wir Sie vor Ort welche Tischanordnungen möglich sind.

Diese variieren je nach Personenzahl, Raum und Ihren Wünschen.

**Unsere Bankettvorschläge sind für Anlässe bis
ca. 30 Personen gedacht.
Für Grossanlässe im Burg-Saal beraten wir Sie
gerne individuell.**

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.

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 der Nähe zum Dorfkern sind Himmelslaternen und Feuerwerk leider verboten.

Ihre Gastgeber
Anika und Thomas Aufdermauer

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
Couscousbällchen 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
Fischknusperli mit Tartarsauce	50 g	6.50
Schinkengipfeli	Stk.	1.80
Chäschüechli	Stk.	1.80
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stk.	2.50
Antipastispiessli	Stk.	2.50
Gemüsesticks mit Dippsauce	Schale	5.50
Gemischte Oliven	150 g	5.00
Parmesanstückli	150 g	7.50
Kalte Platte mit div. Wurstwaren Trockenfleisch und Käse	pro Pers.	22.50

Unsere Menuvorschläge

Menu 1

Gerne beraten wir Sie
um ein
saisonales
Menu
auszusuchen

Menu 2

Flädli-
suppe

Hackbraten «Verenahof»
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

41.50

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

Lauwarmes Schokoküchlein
Mit Vanilleglace und Rahm

54.50

Menu 10

Rüebli-Ingwersuppe

Eisbergsalat mit gebratenem Speck
und Parmesan

Hohrückenbraten vom Kalb
mit Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse

Apfelküchlein 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 «Verenahof»
(5 Komponenten)

80.50

Menu 18

Süßkartoffel- Currysuppe
mit Crevettenspiess

Rindstatar «Verenahof»

Mangosorbet
mit einem Schuss Gin

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

Dessertbuffet
Käseplatte (+10.00 p.P.)

98.00

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
Saisonales Vegigericht

Apfel-Mascarpone-Türmchen
mit karamellisierten Nüssen

Fleischmenu: 57.50
Fischmenu: 52.50
Vegimenu: 44.50

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
Saisonales Vegigericht

Grossmutter's gebrannte Creme

Fleischmenu: 47.50
Fischmenu: 47.50
Vegimenu: 41.50

Fleisch Herkunft

Rindsfilet -AUS

Rindsentrecôte- AUS

Restliche Fleischwaren kommen alle aus der Schweiz.



Roosstrasse 11
 8832 Wollerau
 043 810 25 25

info@restaurant-verenahof.ch

Für Ihre Fragen und Notizen
