

## **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.

Gerne informieren wir Sie vor Ort welche Tischanordnungen möglich sind.

Diese variieren je nach Personenzahl, Raum und Ihren Wünschen.

**Bis 30 Personen dürfen Sie bei uns auch vor Ort,  
aus dem a la Carte Angebot wählen**



## **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.

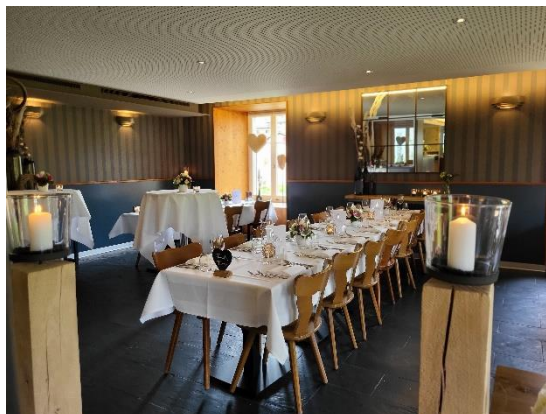
## **Servicebeitrag für mitgebrachte Torten**

Wir verrechnen für unsere Dienstleistung Fr. 3.00 pro Person.

## **Feuerwerk/Himmelslaternen**

Aufgrund der Nähe zum Dorfkern sind Himmelslaternen und Feuerwerk leider verboten.

Ihre Gastgeberin  
Anika Aufdermauer



## Apero's für einen gelungenen Auftakt

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



### **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 (Tatar, Ei, Thon, Lachs)  
Käsespiessli mit Trauben  
Parmesan,  
Grissini mit Rohschinken  
Tomaten-Mozarella Spiess  
Gemüsesticks mit Dipp



# 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  
\*\*\*

Luftiges Ovimousse

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  
\*\*\*

Saison Parfait

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  
Zanderstreifen, 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

