

Bankettvorschläge 2026

Sehr geehrte Gäste

Ein herzliches Willkommen im Verenahof Wollerau

Schön, dass Sie Sich für unser Restaurant 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:

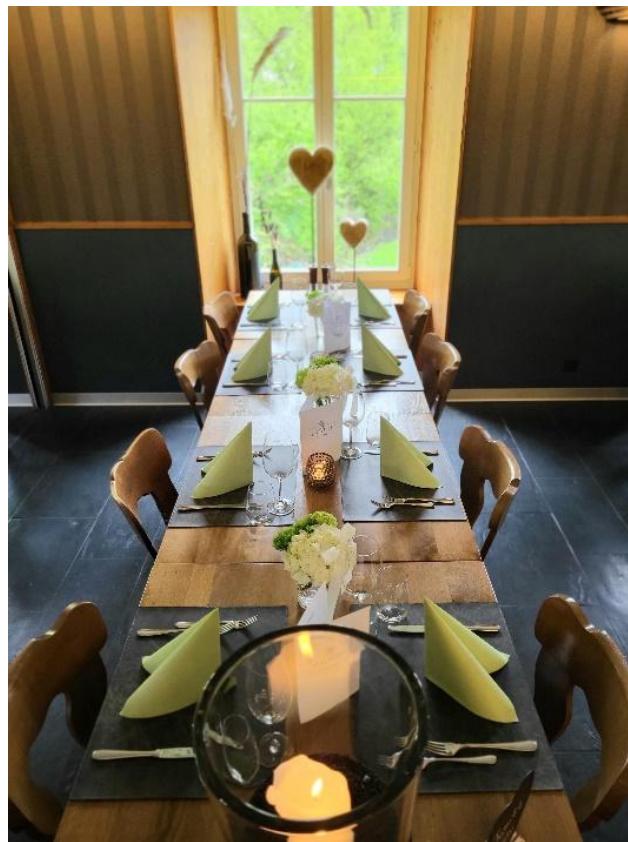
Restaurant, komplett 80 Pers.

Restaurant, hinterer Teil Saal ab 25 Pers.

Gerne informieren wir Sie vor Ort welche Tischanordnungen möglich sind.

Diese variieren je nach Personenzahl, Raum und unseren Möglichkeiten.

**Bis 25 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.
Nach unseren Menüvorschlägen finden Sie unsere Bankett Weinempfehlungen.

Personenzahl

Teilen Sie uns bitte spätestens 7 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. 35.00 Zapfengeld**.
Damit wir den Wein mit der korrekten Temperatur servieren können, bitten wir Sie, diesen 3 Tage vorher anzuliefern.
Wir schenken bis 1,5 l aus, alle grösseren Flaschengrössen nach Absprache und Aufpreis.

Weisse Miet-Tischwäsche

Gerne bestellen wir Ihnen nach Wunsch weisse Tischwäsche, womit Ihre Bankett-Tische eingedeckt werden.
Für diese Dienstleistung berechnen wir **Fr. 3.00 pro Person**

Servicebeitrag für mitgebrachte Torten

Wir verrechnen für unsere Dienstleistung **Fr. 5.00 pro Person**.

Feuerwerk/Himmelslaternen

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

Hahnenwasser

Für Hahnenwasser berechnen wir einen Betrag von **Fr. 5.00 pro Liter**.

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.	5.00
Pro weiteres Häppli/Pers.	2.50

Zum Beispiel:

Mini Frühlingsrollen,
Chäschüechli,
Schinkengipfeli,
Diverse Crostini (Tatar, Ei, Thon, Lachs)
Käsespiessli mit Trauben
Grissini mit Rohschinken
Tomaten-Mozarella Spiess

Pro Schale: 10.00 CHF

Gemüsesticks mit Dipp
Oliven
Parmesan

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Bunt gemischter Salat Mit Lachsstreifen und Curry- Cashewnüssen	21.50
Leutschner Weissweissuppe Mit Rahmhaube und Croutons	11.50
Rübli-Ingwersuppe Mit Rahmhaube und Croutons	11.50
Rinds-Bouillon mit Flädli	8.50
Burrata«Verenahof» Mit Burrata, Rucola, Tomaten und Oliven	19.50
Rindstatar «Verenahof» Mit diversen Garnituren, Briochedtoast und Butter	21.50
Lachstatar Mit diversen Garnituren, Briochedtoast und Butter	21.50
Rindscarpaccio Mit Parmesanspänen und Rucola	21.50

Hauptgänge

Hackbraten «Verenahof»	28.50
Mit Kartoffelstock und Gemüse	
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi)	*25.50
mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Gemüse	
Pouletgeschnetzeltes in Senfsauce	28.50
Mit Reis und Gemüse	
Maispouletbrust mit Cafe de Paris, Pommes und Gemüse	*38.50
Rindsfiletwürfel in Whiskeysauce	42.50
Mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»	32.50
Mit Nudeln und Gemüse	
Rindsschmorbraten	39.50
Mit Kartoffelstock und Gemüse	
Roastbeef am Stück gebraten	46.50
Mit Sauce Bernaise	
Mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce	Kalb 37.50
Im Röstpastetli und Gemüse	Schwein 27.50
Schweinsfilet am Stück gebraten	39.50
Mit Apfel-Calvados Sauce, Cremige Kräuterpolenta und Gemüse	
Kalbsrücken am Stück gebraten	58.50
Mit Rosmarinjus, Röstkroketten und Gemüse	

Alle Hauptgang Preise inkl. Nachservice

*Nur Beilagen Nachservice

Nicht alle Fleischstücke, sowie nicht alle Beilagen
sind geeignet für jede Gruppengröße, bitte lassen Sie sich beraten.

Gerne machen wir Ihnen noch einen Vegi- Vorschlag, passend zu Ihrem Menü.

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein	12.50
Mit Vanilleglace und Rahm	
Cheesecake,	14.50
Mit Saisonglace und Fruchtragout	
Saisonales Parfait	12.50
Mit Rahm und Fruchtragout	
Gebrannte Creme im Glas	9.50
Mit Rahm	
Saisonmousse im Glas	9.50
Mit Rahm (zb. Erdbeere, Mango, Schoki)	
Zitronencake	14.50
Mit Zitrusfruchtsalat und Blutorangen-Sorbet	
Schwarzwalder-Coupe mit Kirschen,	14.50
Amarenakirschglace, Brownies und Rahm	
Apfel Tarte Tatin	14.50
Mit Vanilleglace und Rahm	
Caramel-Träumli	14.50
Caramel- Creme Törtli mit Cookie-Caramelglace	
Und Dulche de Leche	
Dessert Buffet	20.00
Mit kleinen Köstlichkeiten	

Vielleicht noch eine Käseplatte?

Fragen Sie uns

Unsere Weinempfehlung:

Weiss:

Verdejo Ruedo, Bodegas Val de Vid, Spanien	75cl 49.00
Wangner Chardonnay Barrique, Kümin Weinbau, Schweiz	75cl 52.50

Rot:

Barbera Appasimento, Cantine San Silvestro, Italien	75cl 52.50
The Wine, Erich Scheibelhofer, Österreich	75cl 52.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.
Restaurant Verenahof
info@restaurant-verenahof.ch
www.restaurant-verenahof.ch