

Bankettvorschläge 2026

Sehr geehrte Gäste

Ein herzliches Willkommen im Verena Hof 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.

Hürüggis- 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.

Bereitstellungskosten

Burgsaal exklusiv	150.-CHF
Restaurant exklusiv	150.-CHF
Hürüggis Saal, zur alleinigen Nutzung	50.-CHF
Restaurant hinterer Teil, abgetrennt zur alleinigen Nutzung	50.-CHF

Verlängerung

Länger Feiern ist bei uns möglich bis um 2.00 Uhr.
Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter ab 23.00,
sowie die Bewilligung verrechnen wir pauschal **300,- CHF**.

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

Fragen Sie nach unserem
Zusatz Bankettangebot

Für Leidmahle,
Nachmittagsangebote
Und Flying-Food Partys

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	9.50
Bunt gemischter Salat	12.50
Bunt gemischter Salat Mit Lachsstreifen und Curry- Cashewnüssen	21.50
Leutschner Weissweinsuppe 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, Brioche-toast und Butter	21.50
Lachstatar Mit diversen Garnituren, Brioche-toast und Butter	21.50
Rindscarpaccio Mit Parmesanspänen und Rucola	21.50

Hauptgänge

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

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

**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