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.

VERENAHOF
WOLLERAU

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 exclusiv	**150.-CHF**
Restaurant exclusiv	**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 9.50

Burrata«Verenahof» 19.50
Mit Burrata, Rucola, Tomaten und Oliven

Rindstatar «Verenahof»
Mit diversen Garnituren, 21.50
Briochetoast und Butter

Lachstatar
Mit diversen Garnituren, 21.50
Briochetoast und Butter

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, *38.50
Pommes und Gemüse

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 Röstipastetli 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,
Röstikroketten 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 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 Boada, Bodegas Yllera, Rueda, Spanien	75cl 49.00
Wangner Chardonnay, 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