

Lieber Gast

Herzlichen Dank für ihre Anfrage.

Ein Bankett setzt ganz anspruchsvolle Akzente. Es soll jene behagliche, anregende und geniesserische Atmosphäre erzeugen, für die alle Menschen aufgeschlossen und empfänglich sind.

Für eine gute Stimmung sind oft nur kleine, aber doch wichtige Details entscheidend, wie

- der freundliche Empfang unserer Gäste
- der erfrischende, anregende Apéro oder Cocktail mit einem Amuse bouche
- die ausgewogene und richtige Wahl der Speisenfolge
- der exquisite und passende Tropfen aus dem Weinkeller
- die aufmerksame und zuvorkommende Bedienung
- die originelle Tischdekoration

Wir wollen mit Ihnen ihr Bankett sorgfältig und gewissenhaft vorbereiten und freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Die Menüvorschläge enthalten nur einen Teil unseres Angebots. Wir sind gerne bereit, Ihre besonderen Wünsche, zusammen mit Ihnen, bei einem persönlichen Gespräch auszuarbeiten. Als Hilfe haben wir für Sie eine kleine „Checkliste“ vorbereitet, die Sie alleine oder gerne auch mit uns zusammen, „abarbeiten“ können.

Freundliche Grüsse

**Velohotel Hirschen Ramsen**



Silvia Müller und Wolfgang Neidhart

# Checkliste

Teilen Sie uns bitte die genaue Anzahl der Gäste spätestens 4 Tage vor dem Anlass mit.  
Diese Anzahl ist für uns verbindlich.

Art des Anlasses	_____
Datum des Anlasses	_____
Name und Adresse	_____
Telefon Privat	_____/_____
Telefon Geschäft	_____/_____
E-Mail	_____
Anzahl Personen	_____
Tischordnung	_____
Blumen	_____
Menükarten	_____
Verlängerung	_____
Kegelbahn	_____ (Anfrage erforderlich)
Musik	_____
Apéritif	_____
Snacks zum Apéritif	_____
Essen	_____
Anzahl	_____
Essenszeit, Musik	_____
Ankunftszeit Gäste	_____
Essenszeit Gäste	_____
Tabakwaren	_____
Hotelzimmer	_____ Suite _____ DZ _____ EZ _____
Weisswein	_____
Rotwein	_____
Mineralwasser	_____
Bier	_____
Kaffee	_____
Spirituosen	_____
Menü	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
Bemerkungen	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
Unterschrift	_____

# Apéritif und Vorspeisen

## Für den Apéritif oder den Empfang

Amuse bouche (Cocktailbrötchen) gemischt	per Stück	3.50
Amuse bouche (Cocktailbrötchen) mit Lachs	per Stück	3.90
Pommes Chips, Salzmandeln	pro Person	2.70
Apéritifgebäck (Blätterteig)	pro Person	4.80

## Frische Salate

Gemischter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50

**Alle Salate servieren wir Ihnen mit französischer oder mit italienischer Salatsauce**

## Suppen

Bouillon mit Eierstich	8.50
Kraftbrühe mit Flädli	8.50
Currycrèmesuppe	9.50
Schaffhauser Rieslingsuppe	10.50

# Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

## Menü 1 28.50

Schweinsvoressen  
Kartoffelstock  
Gemüse  
(mit Kalbfleisch 32.50)

## Menü 2 27.50

Schweinshaxe Bürger Art  
Hausgemachte Spätzli  
Gedämpftes Rotkraut

## Menü 3 25.50

Hausgemachter Hackbraten  
Erbsli und Rüebli  
Kartoffelstock

## Menü 4 28.50

Geschnetzeltes Rindfleisch  
Stroganoffsauce  
Butterreis und Gemüse garnitur

## Menü 5 29.50

Schweinssteak mit Champignonrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse garnitur

## Menü 6 31.50

Schweins Halsbraten  
Butterspätzli  
Gemüse garnitur

## Menü 7 39.50

Schweinsfilet mit Morchelsauce  
Butternudeln  
Gemüse garnitur

## Menü 8 29.50

Ungarisches Saftgulasch  
Butterspätzli  
Gemüse garnitur

## Menü 9 48.50

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse

## Menü 10 37.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art  
Butterrösti (bis max. 10 Pers.)  
(mit Butternudeln 35.50)

## Menü 11 37.50

Kalbpiccata Mailänderart  
Safranrisotto  
Gemüse

## Menü 12 34.50

Rindssauerbraten  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse

**Menu 13 55.50**

Gemischter Blattsalat mit  
gerösteten Brotwürfeli

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Kalbshaxe Milanese  
Broccoli mit Mandelbutter  
Glasierte Rüebl  
Hausgemachte Spätzli

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli

**Menü 14 65.50**

Gemischter Blattsalat mit Pilzen

\*\*\*

Bouillon mit Gemüseeinlage

\*\*\*

Gespickter Rindsbraten  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Saisonaler Dessertteller

**Menü 15 71.50**

Gemischter Blattsalat mit  
Lachsstreifen

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillon mit Pilzrahmsauce  
Kartoffelcroquetten  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Ramser Süessmostcrème  
mit Apfelsorbet

**Menü 16 88.50**

Saisonaler Blattsalat mit  
Bünderfleischstreifen und  
gerösteten Brotwürfeli

\*\*\*

Bouillon mit Gemüse einlage

\*\*\*

Zanderfilet auf Blattspinatsockel  
Weissweinschaumsauce  
Wildreis mit Zitronenzeste

\*\*\*

Kalbssteak an Pilzrahmsauce  
Teigwaren  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Saisonales Früchtemousse

# Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfli	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.50
Coupe "Heisse Liebe" Vanilleglacé mit warmen Beeren	10.50
Coupe "Jacques" Vanilleglacé mit frischem Fruchtsalat	11.50
Coupe "Ramserblick" Baumnussglacé mit Rotweinzwetschgen	10.50
Original Ramser Süessmostcrème mit Apfelsorbet	9.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	11.50
Erfrischendes Früchtemousse nach Saison	11.50
Sorbetteller "Hirschen"	13.50
Käseteller oder Käseplatte	pro Person ab 11.50