

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 _____

Apéritife und Vorspeisen

Für den Apéritif oder den Empfang

Amuse bouche (Cocktailbrötchen) gemischt	per Stück	1.40
Amuse bouche (Cocktailbrötchen) mit Lachs	per Stück	2.70
Pommes Chips, Salzmandeln	pro Person	2.--
Apéritifgebäck (Blätterteig)	pro Person	4.70
Bowle nach Saison (z. B. Ananas, Erdbeere, Kiwi...)	pro dl	5.60

Frische Salate

Gemischter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50

Alle Salate servieren wir Ihnen mit französischer oder mit italienischer Salatsauce

Suppen

Bouillon mit Eierstich	6.50
Kraftbrühe mit Flädli	6.50
Currycrèmesuppe	7.50
Schaffhauser Rieslingsuppe	9.50

Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

Menü 1 23.50

Schweinsvoressen
Kartoffelstock
Glasierte Rüebl
(mit Kalbfleisch 27.50)

Menü 2 23.50

Schweinshaxe Bürger Art
Hausgemachte Spätzli
Gedämpftes Rotkraut

Menü 3 21.50

Hausgemachter Hackbraten
Erbsli und Rüebl
Kartoffelstock

Menü 4 25.50

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 38.50

Schweinsfilet mit Morchelsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menü 8 25.50

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 31.50)

Menü 11 37.50

Kalbpiccata Mailänderart
Safranrisotto
Gedämpfte Tomate

Menü 12 29.50

Rindssauerbraten
Hausgemachte Spätzli
Gemüse

Menu 13 52.50

Gemischter Blattsalat mit
gerösteten Brotwürfeli

Bouillon mit Flädli

Kalbshaxe Milanese
Broccoli mit Mandelbutter
Glasierte Rüebl
Hausgemachte Spätzli

Caramelköppli „Patron“

Menü 14 63.50

Gemischter Blattsalat mit Pilzen

Bouillon mit Gemüseeinlage

Gespickter Rindsbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Saisonaler Dessertteller

Menü 15 69.50

Gemischter Blattsalat mit
Lachsstreifen

Bouillon mit Flädli

Kalbsfiletmedaillon mit Pilzrahmsauce
Kartoffelcroquetten
Gemüse garnitur

Ramser Süessmostcrème
mit Apfelsorbet

Menü 16 86.50

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 Kirsch und Rahm	9.50
Coupe "Heisse Liebe" Vanilleglacé mit warmen Beeren	9.50
Coupe "Jacques" Vanilleglacé mit frischem Fruchtsalat	9.50
Coupe "Ramserblick" Baumnussglacé mit Rotweinzwetschgen	9.50
Original Ramser Süessmostcrème mit Apfelsorbet	8.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	11.50
Erfrischendes Früchtemousse nach Saison	11.50
Sorbetteller "Hirschen"	13.50
Gebrannte Caramelcrème mit Rahm und gerösteten Mandelsplittern	8.00

Käseteller oder Käseplatte pro Person ab 11.50