

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 kleine Hilfe haben wir eine kleine „Checkliste“ vorbereitet, die Sie alleine oder 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 _____

Aperitif _____

Snacks zum Aperitif _____

Essen _____

Anzahl _____

Essenszeit Musik _____

Ankunftszeit Gäste _____

Essenszeit Gäste _____

Tabakwaren _____

Hotelzimmer _____ Suite _____ DZ _____ EZ _____

Weisswein _____

Rotwein _____

Mineralwasser _____

Bier _____

Kaffee _____

Spirituosen _____

Menü _____

Aperitifs und Vorspeisen

Für den Aperitif oder den Empfang

Amuse bouche (Cocktailbrötchen) gemischt	per Stück	1.30
Amuse bouche (Cocktailbrötchen) mit Lachs	per Stück	2.50
Pommes Chips, Salzmandeln	pro Person	2.--
Aperitifgebäck (Blätterteig)	pro Person	4.60
Bowle nach Saison (z. B. Ananas, Erdbeere, Kiwi.....)	pro dl	5.60

Frische Salate

Gemischter Blattsalat	6.90
Gemischter Salat	8.20

Alle Salate servieren wir Ihnen mit französischer oder mit italienischer Salatsauce

Suppen

Bouillon mit Eierstich	6.50
Kraftbrühe mit Flädli	5.90
Currycrèmesuppe	6.90
Schaffhauser Rieslingsuppe	8.90

Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

Menü 1 20.50

Schweinsvoressen
Kartoffelstock
Glasierte Rüebl
(mit Kalbfleisch 26.50)

Menü 2 20.50

Schweinehaxen Bürger Art
Hausgemachte Spätzli
Gedämpftes Rotkraut

Menü 3 20.50

Hausgemachter Hackbraten
Erbsli und Rüebl
Kartoffelstock

Menü 4 23.50

Geschnetzeltes Rindfleisch
Butterreis
Peperonistreifen und Gemüse garnitur

Menü 5 27.50

Schweinesteak mit Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menü 6 29.50

Schweinehalsbraten
Butterspätzli
Gemüse garnitur

Menü 7 34.50

Schweinefilet mit Morchelsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menü 8 23.50

Ungarisches Saftgulasch
Butterspätzli
Gemüse garnitur

Menü 9 45.50

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüse

Menü 10 33.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Butterrösti (bis max. 10 Pers.)
(mit Butternudeln 30.50)

Menü 11 32.50

Kalbspiccata Mailänderart
Safranrisotto
Gedämpfte Tomate

Menu 12 50.50

Bouillon mit Gemüseeinlage

Gemischter Blattsalat mit Brotwürfeli

Kalbshaxen „Milanese“
Broccoli mit Mandelbutter
Glasierte Rüepli
Hausgemachte Spätzli

Caramelköppli „Patron“

Menü 14 68.50

Gemischter Blattsalat mit
Lachsstreifen

Bouillon mit Flädli

Kalbsfiletmedaillon mit Pilzrahmsauce
Kartoffelcroquetten
Gemüse garnitur

Ramser Süessmostcrème
mit Apfelsorbet

Menü 13 61.50

Gemischter Blattsalat mit Pilzen

Bouillon Eierstich

Gespickter Rindsbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Saisonaler Dessertteller

Menü 15 86.50

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten
Brotwürfeln und Bündlerfleischstreifen

Bouillon mit Gemüse einlage

Zanderfilet auf Blattspinatsockel
Weissweinschaumsauce
Wildreis mit Zitronenzeste

Kalbssteak an Pilzrahmsauce
Teigwaren
Gemüse garnitur

Saisonales Früchtemousse

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpflli	7.70
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	8.90
Coupe "Heisse Liebe" Vanilleglace mit warmen Beeren	8.90
Coupe "Jacques" Vanilleglace mit frischem Fruchtsalat	8.90
Coupe "Ramserblick" Baumnussglace mit Rotweinzwetschgen	8.90
Original Ramser Süessmostcrème mit Apfelsorbet	7.90
Hausgemachtes Schokoladenmousse	9.90
Erfrischendes Früchtemousse nach Saison	9.90
Sorbetteller "Hirschen"	12.90
Auswahl an hausgemachten Mousse	11.90
Gebrannte Caramelcreme mit Rahm und gerösteten Mandelsplittern	7.70
Käseteller oder Käseplatte	pro Person ab 10.50