

BANKETTMENUVORSCHLÄGE

Die folgenden Menus sind für Gruppen ab 10 Personen. Sie können diese beliebig anders zusammensetzen, Vorspeisen weglassen oder durch andere ersetzen. Wir beraten Sie gerne.

Um einen optimalen Serviceablauf zu gewährleisten, sollten alle Gäste das gleiche Menu essen.

Für Ihren Apéro bieten wir Ihnen folgende Variationen:

Pro Person:

APERERO-VARIANTE 1 Hausgemachte Knuspersachen	CHF 6.00
APERERO-VARIANTE 2 Marinierte Oliven, Parmesan, Knuspersachen	CHF 11.00
APERERO-VARIANTE 3 Marinierte Oliven, Parmesan, Knuspersachen, Gemüse und Dips	CHF 18.00
APERERO-VARIANTE 4 Marinierte Oliven, Parmesan, Knuspersachen, je ein Canapé mit Fleisch, Fisch und vegetarisch	CHF 21.00
APERERO-VARIANTE 5 Apéro riche für lange Aperitifs - Varianten 3 + 4, mit warmen Blätterteigsachen und Chäschüechli-Variationen	CHF 44.00

MENU 1 Blattsalat mit Nüssen und Sprossen an Kräuterdressing	CHF 12.00
* Süsskartoffel-Selleriesuppe	CHF 10.50
Wolfsbarschfilet mit Weissweinsauce auf schwarzem und rotem Reis	CHF 17.00
Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Bratensauce Rosmarin-Kartoffelpüree Frische Saisongemüse	CHF 43.50
Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtsauce, Glace und Früchten der Saison	CHF 15.00
	CHF 98.00

MENU 2 Bunter Blattsalat an Balsamicodressing mit Poulet-Tandoori-Spiessli	CHF 14.50
Rauchlachs im Crêpe mit Crème fraîche	CHF 16.00
* Tomatensuppe mit Ingwer und Rahmhaube	CHF 10.50
Gebratene Perlhuhnbrust mit Honig-Orangensauce Tagliatelle Frische Saisongemüse	CHF 41.00
Tropischer Fruchtsalat mit Exoticglace	CHF 15.00
	CHF 97.00

MENU 3 ab 10 Personen

* Tomaten-Mozzarella Salat	CHF 12.00
* Karotten-Zitronengrassuppe	CHF 10.50
Gebrautes Zanderfilet auf Erbsenpüree mit Randen- und Weissweinschaumsauce	CHF 16.50
Roastbeef mit Kräutern im Ofen gebraten, Malbec-Weinsauce Kartoffelgratin Frische Saisongemüse	CHF 45.00
Variation der Zartbitterschokolade mit Mousse, Glace und frischen Früchten	CHF 15.00
	CHF 99.00

MENU 4 FISCH

Eisbergsalat an Senfdressing, mit gebratenen Crevetten	CHF 15.00
Rauchlachs im Crêpe mit Crème fraîche	CHF 16.00
Hummerrahmsuppe mit Cognac	CHF 14.00
Gebrautes St. Petersfischfilet mit Weissweinschaumsauce auf Karottenpüree, mit schwarzem und rotem Reis	CHF 42.50
Birnen-Carpaccio mit Birnen-Pfefferminz sorbet	CHF 16.00
	CHF 103.50

MENU 5 Blattsalat mit Nüssen und Sprossen an Kräuterdressing	CHF 12.00
Entenleberterrine mit Apfel-Birnenkompott und Brioche	CHF 21.00
* Rieslingsuppe mit Milchschaum	CHF 10.50
Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit Pinienkernen	CHF 15.50
Rindsfilet am Stück gebraten, mit Thymiansauce Trüffelpolenta mit Mascarpone Frische Saisongemüse	CHF 51.00
Sorbetvariation mit Früchten	CHF 15.00
	CHF 125.00

MENU 6 VEGETARISCH

Vegetarische Vorspeisen sind in den Menus mit einem * markiert.

* Blattsalat mit Nüssen und Sprossen an Kräuterdressing	CHF 12.00
* Zitronengrassuppe	CHF 10.50
* Blätterteig mit Saisonpilzen an Rahmsauce	CHF 14.50
* Kräuter-Ricotta-Ravioli mit Parmesan und Butter	CHF 33.00
Dessert vom Menu	CHF 15.00
	CHF 85.00

MENU 7 Lassen Sie sich ein aussergewöhnliches, saisonales Menu von unserem Küchenchef Daniel Thierwächter zusammenstellen.

ca. **CHF 150.00**

* Vegetarische Vorspeisen sind in den Menus mit einem * markiert.

EMPFEHLUNG - ZWISCHENGÄNGE

Vor dem Hauptgang:

Zitronen-Apfelshot oder Passionsfruchtschaum	CHF 7.00
Zitronensorbet (mit Vodka + CHF 2.00)	CHF 7.00
Beerengranité	CHF 7.00
Granité de Marc	CHF 7.00

Vor dem Dessert oder als letzter Gang:

Käseteller mit seinen Begleitern	CHF 13.50
----------------------------------	-----------

DIGESTIV VOM WAGEN

Grappa di Sassicaia	CHF 16.50
Grappolino DUBIO	CHF 13.50
Grappa di Brunello	CHF 7.50
Williams Etter, Vielle Poire Barrique	CHF 9.50
Vieille Prune	CHF 9.50
Cognac Hennessy VS	CHF 9.50
Amaretto Disaronno	CHF 9.50

Weitere auserlesene Spirituosen finden Sie in unserer Loungekarte.

Das Schloss ist rauchfrei. Hunde müssen draussen bleiben.

Sie erreichen das Schloss auch mit dem Stadtbus Nr. 2 ab Bahnhof Winterthur, Haltestelle Schloss.

Bilder und mehr Informationen finden Sie auf www.schloss-wuelflingen.ch

Winterthur, 1. März 2010