

Ihr Fest im Schloss

Restaurant
Schloss *Wülflingen*



Liebe Gäste und Schloss-Freunde...

Planen Sie Ihre Hochzeitsfeier?

Unsere einzigartigen Räumlichkeiten aus dem 17. Jahrhundert, sowie die herzliche und zuvorkommende Art der Gastgeber machen Ihren Anlass zu etwas Besonderem.

Das Schloss Wülflingen bietet ein wunderbares Ambiente und herrliche Gaumenfreuden in zahlreichen historischen Stuben.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser komplettes Bankettangebot für Ihren Anlass ab zehn Personen. Daraus dürfen Sie sich Ihr individuelles Menu zusammenstellen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin, um Ihren Anlass zu besprechen.

Wir freuen uns jetzt schon darauf, Ihre Gastgeber zu sein.

Ihr Schloss-Team

Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur
+41 (0)52 222 18 67
reservation@schloss-wuelflingen.ch
www.schloss-wuelflingen.ch





Apéro & Flying Dinner

Aus dem Shotglas Hausgemachte Rieslingsuppe CHF 4.50
Saisonale Suppen CHF 4.00

Auf dem Spiess Melone mit Rohschinken CHF 4.50
Cherry-Tomaten und Mozzarella CHF 4.00
Früchtespiess CHF 5.50

Fingerfood gemischte Blätterteigkrapfen mit Spinat-Ricotta, Käse, Tomaten-Mozarella CHF 3.00
Schinkengipfeli CHF 3.00
Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce CHF 3.00
Frittierte Krevette im Kokosmantel CHF 4.00
Dörripflaumen im Speckmantel CHF 4.50
Gemügestängel mit Dips, pro Person CHF 4.00

Apéro im Schälchen Nüssli und Chips CHF 3.50
(pro Person) Oliven, Mandeln, Nüssli, Chips CHF 5.00
hausgemachte Blätterteig Flûtes, 2 Stk. pro Person CHF 3.50

Gefülltes Baguette mit Salami CHF 40.00
(ca. 10 Stück) mit Thon CHF 40.00
mit Tomaten und Mozzarella CHF 40.00
mit Käse CHF 40.00
mit Bündner Rohschinken CHF 45.00
mit Rauchlachs CHF 45.00





Apéro & Flying Dinner

Canapés (2 kleine Canapés pro Person)	mit Rauchlachs	CHF	4.00
	mit Thon	CHF	3.50
	mit Bündner Rohschinken	CHF	3.50
	mit Rindfleisch-Tatar	CHF	4.00
	mit Salami	CHF	3.50
	mit gehacktem Ei	CHF	3.50
Tapas	Cherry-Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	4.50
	Risotto mit Pilzen	CHF	5.50
	BBQ Meat Balls	CHF	4.50
	Fischchnusperli mit Sauce Tartare	CHF	4.50
Desserts im Glas	Mascarponecreme mit Himbeer-, Erdbeer- oder Mangoaroma	CHF	5.00
	Brownies	CHF	4.50
	Panna Cotta mit Früchtesauce	CHF	5.00
	Schokoladenmousse	CHF	6.50
	Gebrannte Crème	CHF	5.00
	Fruchtsalat	CHF	5.00





Menu Vorschläge

Kalte Vorspeisen	Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen an hausgemachtem Kräuterdressing	CHF 14.00
	Eisberg-Rucolasalat mit Parmesansplitter und Croûtons	CHF 15.50
	Buntes Salatbouquet mit gebratenen Champignons und Croûtons an hausgemachtem Schloss-Kräuterdressing und mit Speck und Ei	CHF 16.50
	Waldorfsalat mit geräucherten Entenbruststreifen und Orangenfilets	CHF 18.50
	Bunter Salatstrauß mit Rauchlachsstreifen an würzigem italienischem Dressing	CHF 21.00

Warme Vorspeisen	Doradenfilet mit Weisswein-Sauce auf mediterranem Risotto	CHF 22.00
	Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Safran-Schaum	CHF 24.00
	Saisonale Ravioli	CHF 21.00

Suppen	Hausgemachte Rieslingsuppe	CHF 15.00
	Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF 15.00
	Saisonale Suppe	CHF 14.00

**Wir empfehlen Ihnen vor dem Hauptgang
ein erfrischendes Sorbet als Zwischengang**

Sorbet	Zitronensorbet	CHF 5.00
	fragen Sie bitte nach dem aktuellen Sorbet mit Alkohol	plus CHF 3.00





Menu Vorschläge

Hauptgänge	Streifen von der Maispoulardenbrust mit Kokosmilch, Kurkuma, Zitronengras, Chili und Gemüse	CHF 39.50
	Kalbpiccata mit Tomatensalsa und Champignons	CHF 46.00
	Roastbeef mit Sauce Béarnaise	CHF 54.50
	Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus	CHF 58.00
	Kalbsnierstück am Stück rosa gebraten mit Cognac-Rahmsauce	CHF 54.50
	Kalbshohrücken am Stück rosa gebraten mit Portweinjus	CHF 51.00
	Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen eine Beilage nach Ihrer Wahl sowie ein saisonales Gemüse	

Hauptgang Fisch	Doradenfilet mit Weisswein-Sauce	CHF 44.00
	In der jeweiligen aktuellen Speisekarte bieten wir weitere Fischgerichte an	

Beilagen	Bratkartoffeln
	Kartoffelgratin
	Kartoffelstock
	Röstikroketten
	Safran-Risotto
	Wildreis
	Nudeln

Vegetarisch	Gemüse Curry (vegan) Rassiges Curry mit Kokosmilch und Gemüse, Basmatireis	CHF 39.00
	Feine Ravioli mit saisonaler Füllung und Sauce	CHF 39.00





Desserts

Die süsse Versuchung

Schokoladenküchlein mit Vanille-Glace und Früchten im Glas	CHF 15.50
Saisonaler frischer Fruchtsalat mit Ananas-Passionsfrucht-Sorbet	CHF 14.50
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet und Rahm	CHF 15.50
Crema Catalana mit Vanille-Glace und Früchtégarnitur	CHF 16.50
Schloss Trio Dessertvariation aus drei von Ihnen gewünschten Kreationen	CHF 18.00

Kleine Desserts

Kreation Hugo Zitronensorbet mit Limetten-Holundersirup, frischer Pfefferminze und einem Schuss Prosecco	CHF 10.50
Tiramisu im Glas Löffelbiskuits, Mascarponecreme und Espresso	CHF 11.50
Panna Cotta im Glas mit zweierlei Früchtesauce und Früchtédeko	CHF 13.50

Käse ab 4 Personen

Käseplatte Hart- und Weichkäse zum gemeinsamen Geniessen am Tisch	pro Person CHF 16.50
--	----------------------





Menukompositionen

Menu I	CHF 69.50	Eisberg-Rucolasalat Maispouardenbruststreifen Crema Catalana	mit Parmesansplittern und Croûtons mit Kokosmilch, Kurkuma, Zitronengras, Chili und Gemüse dazu Wildreis mit Vanille-Glace und Früchtégarnitur
Menu II	CHF 87.00	Buntes Salatbouquet Hausgemachte Rieslingsuppe Kalbpiccata saisonal frischer Fruchtsalat	mit gebratenen Champignons und Croûtons an hausgemachtem Schloss-Kräuter dressing mit Riesling & Sylvaner von Nadine Saxer mit Tomatensalsa und Champignons, dazu Safranrisotto mit Zitronen-Sorbet
Menu III	CHF 95.50	Salatstrauß mit Rauchlachsstreifen Sorbet nach Wahl Rindfilet am Stück gebraten Panna Cotta im Glas	an würzigem italienischem Dressing (mit Alkohol Zuschlag CHF 3.00) mit Rotweinjus Kartoffelgratin und Marktgemüse mit zweierlei Früchtesauce und Früchtedeko
Menu IV	CHF 119.50	Geräucherte Entenbruststreifen Hausgemachte Rindskraftbrühe Doradenfilet Kalbsnierstück Schokoladenmousse	mit Waldorfsalat und Orangenfilets mit Flädli mit Weisswein-Sauce auf mediterranem Risotto am Stück rosa gebraten mit Cognac-Rahmsauce Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Erdbeer-Sorbet und Rahm





Apéroplatten

Kalte Platten Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Käse, Mixed Pickles, ½ Ei, Brot und Butter pro Person CHF 24.50

Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Speck, gekochter Schinken, Käse, Mixed Pickles, ½ Ei, Brot und Butter pro Person CHF 29.50

Die Platten werden jeweils für 4 Personen angerichtet.

Kalter Teller Roastbeef, Sauce Tartare, Bratkartoffeln pro Person CHF 42.50

Gekochter Schinken mit Kartoffelsalat pro Person CHF 28.50

Die Teller werden jeweils für 1 Person angerichtet.

Bitte informieren Sie bei Unverträglichkeiten unser Serviceteam.
Die Herkunftsbezeichnung unserer Produkte finden Sie
beim Resturanteingang.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Schloss Wülflingen AG

1 Bestellung Die 8 Tage vorher schriftlich oder mündlich mitgeteilte Personenanzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Änderungen der Personenanzahl nehmen wir bis 48 Stunden im Voraus entgegen, ansonsten wird die angegebene Personenanzahl in Rechnung gestellt.

2 Annullationen Die Annullation hat grundsätzlich durch den Gast zu erfolgen. Sofern die Annullation vor dem 30 Tag der Veranstaltung erfolgt, werden keine Annullationsgebühren erhoben. Ab 30 Tagen vor dem Anlass verrechnen wir die Kosten des bestellten Essens wie folgt:

22 bis 30 Tage	vor der Veranstaltung	30 % des bestellten Essens
14 bis 21 Tage	vor der Veranstaltung	50 % des bestellten Essens
2 bis 13 Tage	vor der Veranstaltung	75 % des bestellten Essens
Später als 48 Std.	vor der Veranstaltung	100 % des bestellten Essens

3 Anzahlung Ab 15 Personen kann als Voraussetzung für einen gültigen Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Höhe von 50 % des erwarteten Umsatzes verlangt werden.

4 Schäden und Haftung Besteller und Veranstalter haften für alle Schäden, die durch Teilnehmer der Gesellschaft, ihren Mitarbeitern, Hilfskräften oder Veranstaltungsteilnehmern verursacht werden. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und deren Gästen lehnt die Schloss Wülflingen AG jegliche Haftung ab.

5 Zuschläge Bei Veranstaltungen, die spezielle Bewilligungen benötigen, werden die Zusatzkosten separat verrechnet.

6 Raummiete Für Bankette stellen wir Ihnen die Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

Bei Gruppen unter 15 Gästen verlangen wir für die Benützung des Gewölbeweinkellers CHF 80.00 für das Anzünden der Kerzen sowie für den zusätzlichen Personalaufwand. Für Gruppen ab 40 Gästen können wir den Gewölbeweinkeller exklusiv reservieren.

7 Dekorationen und Menukarten Zur Standarddekoration gehören eine kleine Tischdeko und Kerzen nach Wunsch. Gerne lassen wir auch ein spezielles Blumen-Arrangement nach Ihrem Wunsch von unserer Floristin anfertigen.

Die Dekoration darf auch selbst mitgebracht werden.

Standardmenukarten sind im Menupreis inbegriffen. Ein Spezialdruck ist mit Kosten für den Mehraufwand verbunden.

8 Beamer Einen Beamer und die Leinwand dazu stellen wir Ihnen in unseren Räumlichkeiten nach Absprache bereit. Dafür verrechnen wir pauschal CHF 80.00. Den benötigten Laptop, sowie das Kabel werden vom Gast selbst mitgebracht.

9 Kuchengedeck Für mitgebrachten Kuchen verrechnen wir Ihnen CHF 6.50 pro Person für das Gedeck und den Kuchenservice.

10 Diverses Bewilligung nach 24.00 Uhr bis maximal 02.30 Uhr CHF 250.00
Nach 24.00 Uhr werden mindestens 2 Mitarbeiter zu je CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.



Verleihen Sie Ihrem Anlass *Charme und Ausstrahlung*

So finden Sie uns:

Nehmen Sie die Autobahnausfahrt Winterthur-Wülflingen und fahren Sie in Richtung Stadtzentrum. Nach 500 Metern erkennen Sie linkerhand das Schloss mit den markanten Treppengiebeln. Die Einfahrt folgt nach weiteren 200 Metern. Vom Winterthurer Hauptbahnhof bringt Sie der Bus Nr. 2 in nur 8 Minuten zur Haltestelle «Schloss».

Wir verfügen über genügend kostenfreie Parkplätze.

Unsere vier Elektroladestationen stehen Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Besuchen Sie uns auch im Internet.

Aktuelle Informationen wie Veranstaltungshinweise, das gesamte aktuelle Angebot sowie weitere Fotos finden Sie auf unserer Website.

Bestellen Sie zudem online unsere attraktiven Geschenkgutscheine.

Wir freuen uns auf Sie.

Wir sind von Donnerstag bis Dienstagmittag für Sie da. Am Dienstagabend und den ganzen Mittwoch bleibt unser Schloss geschlossen.

Falls Sie Fragen haben oder einen Tisch reservieren möchten, können Sie das Kontaktformular auf unserer Webseite benutzen, uns eine E-Mail schreiben oder sich telefonisch erkundigen:

Kontakt

Adresse Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur
Telefon +41 (0)52 222 18 67
E-Mail reservation@schloss-wuelffingen.ch
Web www.schloss-wuelffingen.ch

