

Bankettvorschläge 2025

Sehr geehrte Gäste

Ein herzliches Willkommen im Verena Hof Wollerau

Schön, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben.

Es freut und ehrt uns zugleich.

Ein Fest zu feiern ist immer etwas Grossartiges und
Unvergessliches.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, um Ihre Ideen und
Wünsche wahr werden zu lassen.



***Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.***

*Winston Churchill
(1874-1965)*

Folgende Räume stehen für Sie zur Verfügung:

Restaurant, komplett

80 Pers.

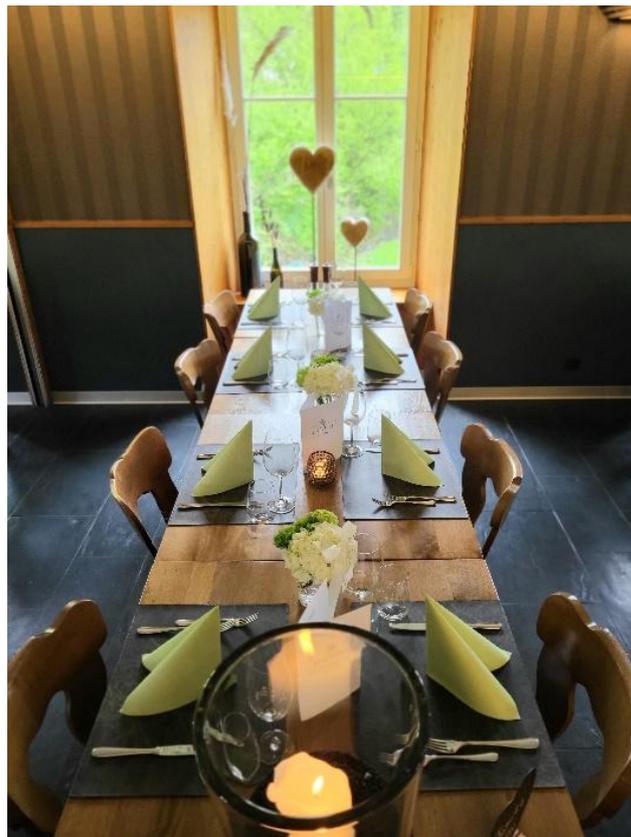
Restaurant, hinterer Saal (abgetrennt)

20 bis 30 Pers.

Gerne informieren wir Sie vor Ort welche Tischanordnungen möglich sind.

Diese variieren je nach Personenzahl, Raum und unseren Möglichkeiten.

**Bis 30 Personen dürfen Sie bei uns auch vor Ort,
aus dem a la Carte Angebot wählen**



Bankettbesprechung

Kontaktieren Sie uns im Voraus per Telefon oder Mail um einen Termin zu vereinbaren. Somit können wir Sie optimal beraten.

Menus

Die zusammengestellten Menus sind lediglich Vorschläge. Sie können diese gerne selber zusammenstellen oder anpassen. Für Ihre Wünsche und Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Bekanntgabe Menu/Wein

Damit wir einen reibungslosen Ablauf sicherstellen können, bitten wir Sie, uns das Menu und die Weinauswahl mindestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Nach unseren Menüvorschlägen finden Sie unsere Bankett Weinempfehlungen.

Personenzahl

Teilen Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mit. Abweichungen von mehr als 10% der definitiv reservierten Personenzahl werden wir 50% der Menukosten verrechnen.

Allergien und Spezialkostformen

Informieren Sie uns bitte frühzeitig über Gäste mit Allergien und Spezialkostformen, so können wir uns darauf vorbereiten und Sie kompetent beraten.

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Flasche Fr. 30.00 Zapfengeld. Damit wir den Wein mit der korrekten Temperatur servieren können, bitten wir Sie, diesen 3 Tage vorher anzuliefern.

Servicebeitrag für mitgebrachte Torten

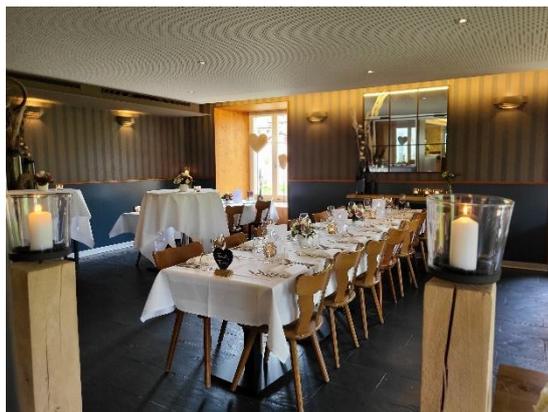
Wir verrechnen für unsere Dienstleistung Fr. 3.00 pro Person.

Feuerwerk/Himmelslaternen

Aufgrund der Nähe zum Dorfkern sind Himmelslaternen und Feuerwerk leider verboten.

Hahnenwasser

Für Hahnenwasser berechnen wir einen Betrag von 5.00 CHF pro Liter.



Apero's für einen gelungenen Auftakt

Einige Häppchen geniessen, Gäste begrüßen, sich austauschen und in lockerer Runde den Anlass starten?



Gemischte Häppli zum Einstieg:

2 Häppli/Pers.	5.00
Pro weiteres Häppli/Pers.	2.50

Zum Beispiel:

Mini Frühlingsrollen,
Chäschüechli,
Schinkengipfeli,
Diverse Crostini (Tatar, Ei, Thon, Lachs)
Käsespiessli mit Trauben
Grissini mit Rohschinken
Tomaten-Mozarella Spiess

Pro Schale: 10.00 CHF

Gemüsesticks mit Dipp
Oliven
Parmesan

Unsere Menuvorschläge

Menu 1

Gerne beraten wir Sie
um ein
saisonales
Menu
auszusuchen

Menu 2

Flädli-
suppe

Hackbraten «Verenahof»
Kartoffelstock
Gemüse

32.50

Menu 3

Tomatencremesuppe

Rindsgulasch
Kartoffelstock
Gemüse

35.50

Menu 4

Saisonale Suppe

Pouletgeschnezeltes «Stroganoff»
Gemüse
Reis

Panna Cotta mit Fruchtsauce

41.50

Menu 5

Klare Gemüsesuppe

Schweinsgeschnezeltes
an Champignonrahmsauce
Tagliatelle und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
und Rahm

43.50

Menu 6

Gemischter Salat mit Croutons

Schweizer Pouletbrust
Dunkle Kräuterjus
Kartoffelgnocchi und Gemüse

Zitronenmousse mit Himbeersauce

51.50

Menu 7

Leutschner Weissweinsuppe

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Schweinsnierstück-Braten
Am Stück gegart
mit Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse

Gebrannte Creme

58.00



Menu 8

Bunter Blattsalat mit Croutons

Schweinsfilet vom Grill
an Zitronensauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Lauwarmes Schokoküchlein
Mit Vanilleglace und Rahm

57.50

Menu 9

Rüebli-Ingwersuppe

Eisbergsalat mit gebratenem Speck
und Parmesan

Kalbsrücken** am Stück gegart
mit Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse

Apfelküchlein mit Vanilleglace

80.00

** (Kalbs-Preis kann variieren)

Menu 10

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl (saisonal)

Schweins- oder Kalbscordonbleu
mit Pommes frites und Gemüse

Passionsfrucht-Mangoparfait
mit bunter Früchtegarnitur

55.50/65.50

Menu 11

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Rindsschmorbraten
Kartoffelkroketten und Gemüse

Saison-Mousse
(Erdbeer, Schoki, Zitrone, Ovi-mousse)

64.50

Menu 12

Lachstatar «Verenahof»
dazu Toast

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
Reis und Gemüse

Apfel-Mascarpone-Türmchen
mit karamellisierten Nüssen

68.50

Menu 14

Rindscarpaccio mit Rucola & Parmesan

Bouillon mit Eierstich

Kalbssteak** mit Morchelsauce
Kroketten und Gemüse

Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

85.50
**(Kalbs-Preis kann variieren)

Menu 13

Lauchcremesuppe mit Kartoffelstroh

Bunter Blattsalat
Mit Rauchlachsstreifen

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertteller «Verenahof»
(5 Komponenten)

83.50

Menu 15

Zitronengrassuppe
mit Crevettenspiess

Rindstatar «Verenahof»

Saison Glace
mit einem Schuss Gin

Duett vom Filet
(Schwein und Rind)
mit Cognacsauce
Tagliatelle und Gemüse

Dessertbuffet
Käseplatte (+10.00 p.P.)

98.00

Unsere Weinempfehlung:

Weiss:

Verdejo Ruedo, Bodegas Val de Vid, Spanien 75cl 48.50
Wangner Chardonnay Barrique, Kümin Weinbau, Schweiz 75cl 51.50

Rot:

Barbera Appasimento, Cantine San Silvestro, Italien 75cl 52.00
The Wine, Erich Scheibelhofer, Österreich 75cl 49.50