

Apéros und Bankette im Winter

Liebe Gäste

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und frisch gekocht. Wir kochen mit regionalen Produkten, bevorzugen alles was unser Schlossgarten hergibt und bereiten alle unsere Speisen und Fonds frisch zu. Wir servieren nur Schweizer Fleisch und Fisch. Zusatzstoffe sind uns ein Gräuel, wir vertrauen auf den natürlichen Geschmack unserer Produkte und bereiten sie nur zu, wenn sie auf Feld und Acker gedeihen.

So richten sich unsere Menüvorschläge nach den vier Jahreszeiten und gelten für Gruppenessen, Mittags wie Abends.

Die Menüvorschläge gelten für Geburtstags- und Familienessen, Hochzeiten und Firmenanlässe aller Art. Sie können sowohl für Caterings im Rittersaal, im Rossstall, in der Schlossschüür, als auch bei uns im Restaurant eingesetzt werden. Die Preise variieren nach Aufwand, Ort des Caterings, nach Wochentag und der Personenanzahl.

Aus Qualitätsgründen empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü. Eine Vorspeise, ein Fleisch- oder Fischgericht mit einer vegetarischen Alternative (bei kleiner Anzahl aus dem Tagesangebot) und ein Dessert und/oder Käsegang. Mehrgängige Buffetvarianten, Grill und Dessertbuffets präsentieren wir Ihnen sehr gerne in einem persönlichen Gespräch.

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten benötigen wir einen Mindestumsatz von CHF 1'800.00 um unsere Fixkosten zu decken. Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auserlesene Weine aus der hauseigenen Weinhandlung weinerlei.ch.

Wir freuen uns mit Ihnen einen Termin zu vereinbaren. So können wir alle Möglichkeiten und Varianten für Ihren Anlass in einem persönlichen Gespräch ausloten, ausarbeiten und umsetzen.

Herzlich, Ihr Schloss-Team

Aperovariationen

Oliven, getrocknete Tomaten, eingelegte Champignons, eingelegte Peperoni, eingelegte Zucchini

Crostini mit saisonalem Aufstrich z.B. Kastanien-Geissfrischkäse, Humus, Olivenpaste, Tomatenpaste

Focaccia gefüllt mit, Rucola-Rohschinken-Frischkäse, Hummus oder Spinat

Käse aus der Region, verschiedene Sorten nach Wahl

Regionale Trockenwurst

Fleischplatte mit Rohschinken, Beinschinken, Trockenfleisch und regionaler Trockenwurst

Verschiedene Blätterteiggebäcke

Saisonaler Salat im Glas

Saisonale Suppe im Tassli

Gemüse-Muffin, Schinken-Frischkäse-Scones

Saisonaler Gemüseuchen

Pouletspiessli süss-scharf

Lammhackbällchen mit Tomatensauce

Pflaumen im Speckmantel

Apéros und Bankette im Winter

Vorspeisen und Suppen

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Kernen

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons,
Frenchdressing

Ziegenkäse-Pflaumencrostini, dazu
Radiccio-Friséesalat an Himbeerdressing

Randen-Kokossuppe mit Ingwer und
gerösteten Kokoschips

Pastinakencrèmesuppe mit sautierten Birnenwürfeln

Hauptspeisen mit Fleisch & Fisch

A la minute gebratenes Rindsgeschnetzeltes
„Stroganoff“

grilliertes Schweinesteak mit Dattel-Haselnuss-
Speckkruste

Geschmortes Lammragoût
mit getrockneten Aprikosen und Cashews

Geschmorte Kalbsschulterbraten
an Balsamico-Zwetschgenjus

Gefüllte Pouletbrust an Balsamicojus

Unsere Fische kommen immer frisch aus der
Fischzucht Moossee, deshalb berücksichtigen wir das
Tagesangebot unseres Lieferanten. In der Regel
besteht dieses aus Forellen, Saibling, Zander und
Felchen.

Gemüse und Beilagen

Apfelpolenta, Venerereis, Quarkspätzli,
Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Ofenkartoffeln,
Pilawreis, Winter-Ratatouille, Ofenpastinaken,
Winter-Ofengemüse, Wirsing,
Fenchel-Apfelgemüse mit Speck und Zwiebeln

Vegetarische Hauptspeisen

Schwarzwurzel-Birnen-Pecorino-Strudel
auf cremigen Wirzgemüse

Sauerkraut-Puffer mit Nüssen an Sauerrahmsauce

Für Kinder

Penne mit Tomatenrahmsauce und Parmesan oder
alles aus der Karte was Kinder so mögen

Nachspeisen

Pralinéekuchen mit Zwetschgenkompott

Sizilianischer Maiskuchen mit Orangen- und
Zitronensaft getränkt und Holunderblütenrahm

Dunkles Toblerone-Mousse
mit eingelegten Schlossgartenbirnen

Marroni-Schokoladenterrine
mit Schlossgarten-Beerenkompott

Amarettistreuselstücke mit Zwetschgenkompott
und Joghurt-Zimtsauce im Weinglas

Käsevariationen mit hausgemachtem Früchtebrot
und Chutneys oder selbstgemachtem Senf