

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Im Rössli in Hünenberg gelingt Ihr Fest rundum und wird zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Apero- & Menüvorschläge

... als Anregung für Ihren individuellen Anlass.

Im seit über 250 Jahre bestehenden, unscheinbaren weissen Haus im Hünenberger St. Wolfgang, verbirgt sich Tradition mit all seinen kleinen und individuellen Vorzügen. Hier stehen nicht «nur» die Kreationen von exklusiven Menüs im Vordergrund, sondern auch die Zubereitung von klassischen und überlieferten Gerichten auf hohem Niveau.

Bei der «Herstellung» unserer Speisen bedienen wir uns soweit wie möglich modernster Küchentechniken, um Vitamine und Inhaltsstoffe weitgehendst zu erhalten.

Für Ihre Feierlichkeit haben wir verschiedene Menükomponenten bzw. Menüvorschläge zur Auswahl bereitgestellt. Die nachfolgenden Gerichte sind nur ein kleiner Auszug dessen, was wir gerne für Sie kochen werden.

Mit Vergnügen Stellen wir mit Ihnen in einem gemeinsamen Gespräch Ihr individuelles, nach Ihren Wünschen und dem Anlass entsprechendes Menü zusammen.

Wir gestalten die kulinarischen Köstlichkeiten je nach Jahreszeit mit regionalen und saisonalen hochwertigen Produkten. Frühling, Sommer, Herbst und Winter bestimmen somit unser regelmässig wechselndes Angebot.

Bitte beachten Sie, dass die nachfolgenden Gerichte aus küchentechnischen Gründen nur auf Vorbestellung ab 10 Personen möglich sind.

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Apero-Vorschläge

... als Einstieg für Ihre geplante Feier.

Knabbereien

hausgemachte Curry-Nüssli	100gr	Fr. 5.00
Pistazien geröstet und gesalzen	100gr	Fr. 7.00
marinierte schwarze Oliven	100gr	Fr. 7.00
Sbrinz-Möckli	50gr	Fr. 5.00
Grissini mit Paprika und Käse	Port. à 3 Stück	Fr. 3.50
mini Blätterteig-Schnecken mit Rohschinken	Stück	Fr. 2.50
Gemüsesticks mit zweierlei Dip	Schale à 10 Pers	Fr. 9.00

kalter Snack

saisonale, kalte Suppe	Gläschen	Fr. 2.50
Cherrytomaten und Mozzarella mit Basilikum	Löffel	Fr. 2.50
Spiessli mit Melonen und Parmaschinken	Stück	Fr. 3.50
Faustbrötchen mit		
- Salami, Schinken, Fleischkäse	Stück	Fr. 3.00
- Frischkäse, Ei-Mousse	Stück	Fr. 3.00
- Lachs, Rohschinken	Stück	Fr. 3.80
Bruschetta mit		
- rotem Pesto und Ricotta	Stück	Fr. 2.00
- Tatar von mediterranem Gemüse	Stück	Fr. 2.00
- Thunfischmousse	Stück	Fr. 2.50
- Rauchlachstatar	Stück	Fr. 3.00
- Rindstatar	Stück	Fr. 3.50

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

warmer Snack

saisonale, heisse Suppe	Espressotasse	Fr. 2.50
Fleischbällchen mit Curry-Mayonnaise	Port. à 2 Stück	Fr. 1.80
mini Blätterteig- Schinkengipfel	Stück à 25g	Fr. 2.00
grillierte Poulet-Spiesschen mit würziger Wasabi-Mayonnaise	Stück	Fr. 3.50
Asiatischer Gemüsesalat mit gebratenen Kaninchenwürfeln	Stück	Fr. 3.50
frittierte Krevette im Knuspermantel mit Knoblauch-Dip	Stück	Fr. 3.50
Zander-Knusperli mit Remouladensauce	Stück	Fr. 2.50
Kleine Kartoffeln mit Speck umwickelt und Käse-Crème fraîche	Stück	Fr. 1.60
kleiner Risotto (vegetarisch) nach Saison und Ihrem Geschmack	Stück	Fr. 3.50

süsse Snack

mini Crèmeschnitte «Rössli»	Stück	Fr. 4.00
Früchtespiessli	Stück	Fr. 2.90
Brownies	Stück	Fr. 3.00
Früchte-Blech Kuchen mit Streusel	Stück	Fr. 3.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Gläschen	Fr. 2.50
Dunkles Schokoladenmousse	Gläschen	Fr. 2.50
kleiner Zuger Eiskaffee mit Kirsch	Gläschen	Fr. 2.00

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Menu-Vorschläge

Salat & kalte Vorspeise

Herbstsalat

verschiedene Blattsalate an französischem Dressing
mit Gorgonzola Krapfen und frischen Feigen

Eisberg Salat

fein geschnitten und mariniert mit cremigem Ingwer-Limetten Dressing
serviert mit Granatapfelkernen, Radieschen und
Muotathaler Trockenfleisch-Heu

Gemischter Salat

verschiedene Gemüse- und Blattsalate
an französischem-, italienischem-, oder Saison-Dressing

Royal Lachs Rücken

leicht geräuchert und in feine Tranchen geschnitten
angerichtet auf weissem Rettich Salat mit Avocado-Dill Vinaigrette

Hirsch Carpaccio

mit würzigem, kalten Maroni-Zwiebel Gröstl
und fein gehobeltem, mariniertem Weisskohl-Rosenkohlsalat

Steinpilz Törtchen

angerichtet mit geschmorten Randen Würfeln,
gerösteten Nüssen und frittierter Petersilie

Suppe

Sellerie Cremesuppe

mit kross gebratenem Speck und Birne

Schaumsuppe

von gelben Linsen mit seiner Einlage

Karotten-Ingwer Cremesuppe

mit gebratenen Geflügelwürfeln und eingelegtem Ingwer

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Zwischengericht

Kabeljau Rückenfilet

gebraten auf Kürbispüree mit
Lauch Julienne und leicht pikanter Chorizo

Entenbrust Brust

rosa gebraten begleitet von sämigem Pilz-Risotto
und Portwein-Jus

Hauptgericht

Kalbsschulter Filet

im «Sous Vide – Bad» sanft gegart
an Cognacrahmsauce mit Karottengemüse und Tagliatelle

Rinds-Entrecôte

am Stück englisch gebraten an kräftiger Rotweinsauce
mit einem Beilagen-Mix aus Pilzen, buntem Gemüse und Pommes Rissolé

Schweinsfilet

am Stück zubereitet, mit grünen Bohnen und Speck
serviert mit kleinen Bratkartoffeln und Kräuter-Jus

Duo vom Rind

Filet und geschmorte Kopfbacke an würziger Sauce
mit Rosenkohl und Rosmarin-Kartoffelpüree

Maispoularde

saftig im Ofen gegart auf einem Beet von gemischtem Gemüse
und begleitet von cremig gerührtem Parmesan Risotto

Lammfilets

rosa gebraten an Marsala Jus mit sämiger Bramata Polenta
und kurz sautiertem Spitzkohl

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Dessert

Feigenschaum Törtchen

auf Zuckerteigboden mit Schokoladenglasur, begleitet von Karamellglace mit gerösteten Haselnüssen und frischen Feigen

Dattel Parfait

mit lauwarmen Mandarinen-Ananassalat und Mascarpone

Crèmeschnitte «Rössli»

Ein Mille-feuille aus knusprig süssem Blätterteig, Vanillecreme Beerenmousse und weisser Schokolade

Gebrannte Creme

im Glas mit zerstoßenen Meringues und geschlagenem Rahm serviert, aus garniert mit Früchten

Überbackene Früchte oder Beeren

süss oder säuerlich – je nach Geschmack und Saison dazu ein erfrischendes Sauerrahm Glace

Nektarinen Schnitte

aus luftiger Mousse mit Zitronengelee aus garniert mit Früchten und Schokoladenglace

Komposition von auserlesenem Käse

mit Fruchtbrot, Nüssen, Feigensenf und Chutney

Stellen Sie aus den Gerichten Ihr eigenes, einheitliches Menu individuell zusammen.

Ihre Auswahl liegt im Rahmen zwischen:

3-GANG

MIN. FR. 64.00

MAX. FR. 89.00

4-GANG

MIN. FR. 79.00

MAX. FR. 104.00

5-GANG

MIN. FR. 92.00

MAX. FR. 118.00

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Was Sie für Ihr Fest alles wissen sollten / AGB

RAUMANGEBOT FÜR BANKETT

bis 14 Personen	Rösslistube
bis 18 Personen	Gaststube
bis 30 Personen	Panorama-Saal
bis 65 Personen	Panorama-Saal & Rösslistube

RAUMANGEBOT FÜR APERITIF

Gerne beraten wir Sie je nach Anlass. Grundsätzlich stehen für Aperos alle oben genannten Räumlichkeiten, sowie von Frühling bis Herbst die Lounge, die Panorama-Terrasse und das Gartenrestaurant zur Verfügung.

SERVICE-ZEITEN

Bei Anlässen am Mittag, stellen wir Ihnen die Räumlichkeiten gerne bis spätestens 16.30 Uhr zur Verfügung. Ausser es wird eine spezielle Vereinbarung getroffen.

Im Rössli können Sie Ihr Nachtessen bereits ab 17.30 Uhr planen, damit Sie möglichst viel Zeit für Ihre Feier haben.

TISCHPLÄNE

Verlangen Sie unsere Standard-Tischpläne, oder geben Sie uns die Gruppierung Ihrer Gäste bekannt. Wir werden Ihnen darauf hin, soweit möglich, einen massgeschneiderten Tischplan erstellen.

DEKORATION

Gerne empfehlen wir Ihnen das ortsansässige Blumengeschäft «Blumengalerie Mattmann».

Hausinterne Blumendekoration auf den Tischen (inkl. Kerzen) stellen wir Ihnen für Bankette bis 30 Personen zu einem Unkostenbeitrag von Fr. 3.50 pro Person zur Verfügung. Bei Mitnahme verrechnen wir Ihnen die Blumen nach Aufwand.

MENU DRUCK

Wünschen Sie Ihren persönlichen Text, ein Bild oder Logo in den Menukarten? Gerne übernehmen wir Ihre digitalen oder originalen Vorgaben. Der Druck, ob schwarz/weiss oder farbig, gehört zu unserer Dienstleistung.

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

MUSIK

In Bezug auf unsere Anwohner im St. Wolfgang, können wir Ihnen Musik in den Banketträumlichkeiten bis max. um 24.00 Uhr gestatten.

VERLÄNGERUNG

Unser Restaurant ist bis 00.30 Uhr geöffnet. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn im und um das „Rössli“ bieten wir keine weitere Verlängerung nach den offiziellen Öffnungszeiten an.

INFRASTRUKTUR

Leinwand	pro Anlass	1 Stk. à	Fr. 15.00
Flip Chart	pro Anlass	1 Stk. à	Fr. 15.00
Beamer mit Leinwand	pro Anlass	1 Stk. à	Fr. 60.00

DIVERSES

Das Steigenlassen von Himmelslaternen (mit Brennkörpern) oder zünden von Feuerwerk ist auf unserem Grundstück aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.

TELLERGELD

Werden Ihnen Torten geschenkt oder von Ihnen selbst mitgenommen und zum Anlass serviert und gegessen, entstehen für Sie Kosten für die Dienstleistung und die Reinigung für Geschirr und Bestecke von Fr. 4.00 pro Person.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Lieblingswein selbst mitbringen, berechnen wir für das Ausschanken, die Dienstleistung und die Reinigung der Gläser generell **Fr. 35.00.** pro 75cl-Flasche

BANKETTBESPRECHUNG

Wir bitten Sie uns Ihr gewünschtes Menü bis spätestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass bekanntzugeben. Gerne beraten wir Sie auch persönlich vor Ort. Wir sind Ihnen diesbezüglich sehr dankbar, wenn Sie Ihren Besuch zuvor telefonisch ankündigen, damit wir für die Besprechung Ihrer Feier genügend Zeit einrechnen können.

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

KOSTEN FÜR NO SHOWS

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl bis spätestens 2 Tag vor Ihrem Anlass bekanntzugeben. Danach akzeptieren wir Abweichungen bis 5% gratis. Alle weiteren Absagen werden Ihnen zum vollen Menu- oder Arrangementpreis in Rechnung gestellt.

ANNULLATIONSKOSTEN

Schriftliche Stornierungen des gesamten Anlasses bis 6 Wochen vor dem definitiv reservierten Termin sind gratis.

Spätere Annullierungen werden wie folgt in Rechnung gestellt:

6 bis 4 Wochen vor dem Termin:	Fr. 15.00 / bestellte Pers.
4 bis 2 Wochen vor dem Termin:	30% des Menüpreises / bestellte Pers.
2 bis 1 Wochen vor dem Termin:	60% des Menüpreises / bestellte Pers.
1 bis 0 Wochen vor dem Termin:	90% des Menüpreises / bestellte Pers.

RÜCKTRITTSRECHT DURCH LANDGASTHOF RÖSSLI

Hat das Management des Landgasthof Rössli begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährden könnte oder werden die AGBs nicht eingehalten, so ist die Geschäftsleitung berechtigt, die getätigten Vereinbarungen jederzeit entschädigungslos aufzulösen. Schadenersatzansprüche können in keinem Fall geltend gemacht werden.

PREISE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Bei uns ist Ihr Anlass in besten Händen.

Wir freuen uns auf Sie