

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.

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

Menu-Vorschläge

Salat & kalte Vorspeise

Saison-Salat

verschiedene Blattsalate an Sauerkirschen-Dressing
mit Wassermelone, Gurke, Feta und Pinien

Gemischter Salat

verschiedene Gemüse- und Blattsalate
an französischem- oder italienischem Dressing

Forellenfilet

mit Buchenholz geräuchert und angerichtet auf würzigem Fenchelsalat
mit halbkandierte Zitronen und Zwiebelsprossen

Zucchini-Tomatensalat

an Balsamico-Honig Vinaigrette mit frischem Basilikum und Rucola,
begleitet von einem Ziegen-Frischkäsemousse mit Haselnuss-Crouch

geräucherte Entenbrust

in Tranchen geschnitten und serviert mit fein geraffelt Kholrabi Salat
an einer cremigen Thymian-Limettsauce, dazu karamellierte Apfelwürfel
und Zwiebelsprossen

Suppe

Zitronengras Suppe

mit kurz gebratenen Jakobsmuscheln und Ananas

Süßkartoffel-Karottensuppe

mit gezupftem und geschmortem Geflügelfleisch

Karotten Orangen Cremesuppe

mit Crème fraîche und Frühlingszwiebeln

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Zwischengericht_____

pochierte Forelle

auf sämigem gerührtem Kräuter-Risotto
verfeinert mit Weisswein Schaum

Kaninchen Würfel

in Backteig frittiert und mit süss-saurer Chilisauce glasiert
begleitet von buntem Asia-Gemüse

Hauptgericht_____

Kalbsrücken

mit Kohlrabi-Karotten Gemüse, kleinen Rosmarin-Kartoffeln
und leicht pikanter Chimichurri-Emulsion

Maispouarden Brust

saftig im Ofen gegart, serviert mit Eierschwämmli-Risotto,
Kräuterjus und mediterranem Gemüse

Yin und Yang von Rinds- und Kalbsfilet

im Speckmantel krossgebraten, an Oliven-Portweinsauce
mit aromatischem Ofengemüse und Pommes Dauphine

Rinds Entrecôte

als Roastbeef gegart mit einer Gemüsepfanne
aus buntem Gemüse, gebratenen Pilzen und
Kartoffelwürfeln

Schweinsfilet

am Stück gebraten an Cognac-Rahmsauce
mit pikanten, grünen Bohnen und cremigen Tagliatelle

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Dessert _____

Crèmeschnitte «Rössli»

Ein Mille-feuille aus knusprig süßem Blätterteig, Vanillecreme und Beerenmousse, garniert mit Früchten

Himbeer-Joghurt Mousse

in Kombination mit fein gewürfeltem Pfirsichsalat, frischen Himbeeren und Himbeersorbet

Aprikosen-Tiramisu

erfrischend und fruchtig aus luftiger Mascarponecreme, einer leckeren Aprikosen-Schicht und soften Löffelbiskuits.

Schokoladen Törtchen

aus dunklem Schokoladenmousse auf Biskuitboden mit Fior di Latte Glace und exotischen Früchten

Gebrannte Creme

als Coupe mit zerstoßenen Meringues und geschlagenem Rahm serviert, aus garniert mit Früchten

Parfait aus exotischen Früchten

mit marinierten Mangowürfel und Mangocreme

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

Ihre Auswahl liegt im Rahmen zwischen:

3-GANG
MIN. FR. 68.00 MAX. FR. 91.00

4-GANG
MIN. FR. 82.00 MAX. FR. 109.00

5-GANG
MIN. FR. 94.00 MAX. FR. 124.00

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

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. 4.50 pro Person.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Lieblingswein selbst mitbringen, berechnen wir für das Ausschenken, 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