RÖSSLI
HÜNENBERG

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.

RÖSSLI
HÜNENBERG

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN
Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Menu-Vorschläge

Salat & kalte Vorspeise

Nüsslisalat
an Kräuter-Balsamico Dressing mit gebratenen Eierschwämmli,
krossem Speck und gerösteten Kürbiskernen

Gemischter Salat
verschiedene Gemüse- und Blattsalate
an französischem- oder italienischem Dressing

Rind Carpaccio
mariniert mit Preiselbeer-Vinaigrette,
angerichtet mit eingelegten Waldpilzen, Kohlsalat
und aromatischen Croutons

Lachs Tatar
cremig zubereitet und serviert mit
Apfel-Sellerie Salat und Meerrettich Mousse

Kürbis Terrine
mit geschmorten Kürbisschnitzen, eingelegten Randen,
Kürbiskern Öl und knusprigen Brot-Chips

Suppe

Steinpilz Cremesuppe
mit Thymian und frittierten Pilzkrapfen

Sellerie Birnen Suppe
mit geräuchertem Lachs

Karotten-Ingwer Schaumsuppe
mit Geflügelspiess und eingelegtem Ingwer

RÖSSLI
HÜNENBERG

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Zwischengericht

gebratenen Jakobsmuscheln
auf sämig gerührtem Kürbisrisotto
mit Weissweinschaum und frittierter Petersilie

Kalbsbäckchen
sanft geschmort und serviert mit feinem Kartoffelpüree,
glasierten Perlzwiebeln und kräftiger Rotweinsauce

Hauptgericht

Rindsfilet
als Medaillon mit Kräuterkruste, begleitet von gebratenen Pilzen,
saisonalem Gemüse, Kartoffelpüree und Portweinsauce

Kalbsrücken
mariniert und saftig gegart, dazu buntes Ofengemüse,
hausgemachte Kartoffelkrapfen und leicht pikanter Jus

Schweinsfilet
im Speckmantel kross gebraten, mit Bohnengemüse,
Bratkartoffeln und sautierten Eierschwämmli

Lammfilets
rosa grilliert und angerichtet mit mediterranem Gemüse,
würzigem Kartoffelgratin und glasierten Schalotten

Maispoularden Brust
mit Kräuterfüllung zart gebraten, auf sämig gerührtem Weissweinrisotto
mit fein geschnittenem, geschmortem Spitzkohl

RÖSSLI
HÜNENBERG

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

Mokka-Schokoladen Mousse
auf Krokant-Boden mit Zwetschgen-Orangen Kompott
und Cassis Sorbet

Kürbis-Tiramisu
im Glas serviert mit Kürbis-Mascarponecreme, süssen Hokkaido-
Würfelchen, gerösteten Cashew Kernen und Löffelbiskuits.

Gebrannte Creme
als Coupe mit zerstossenen Meringues und
geschlagenem Rahm serviert, ausgarniert mit Früchten

Maroni-Parfait
mit karamellisiertem Apfel, Preiselbeersauce und
knuspriger Honig-Hippe

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

RÖSSLI
HÜNENBERG

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 «Blumengallerie 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.

MENUDRUCK

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.

RÖSSLI
HÜNENBERG

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.

RÖSSLI
HÜNENBERG

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. Schadenersatz-ansprüche 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