

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 |
| Baguette-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 mit Sbrinz-Hobel garniert | 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 |
| Pulled Pork mit Asia Gemüse im Humbao Brötchen | Stück | Fr. 3.50 |
| frittierte Krevette im Knuspermantel mit Knoblauch-Dip | Stück | Fr. 3.50 |
| gebratene Lachs-Sesam-Spiesschen mit Kräuter-Dip | Stück | Fr. 2.50 |
| Zander-Knusperli mit Remouladensauce | Stück | Fr. 3.00 |
| Kleine Kartoffeln mit Speck umwickelt und Käse-Crème fraîche | Stück | Fr. 1.60 |
| frittierte Käsepralinen mit pikantem Peperoni-Dip | Port. à 2 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 _____

gemischter Salat

verschiedene Gemüse- und Blattsalate
an raffiniertem und saisonalem Dressing

Variation von Blattsalaten

veredelt mit gerösteten Pinienkernen und würzigen
Blätterteigstangen an Kräuter-Senf-Sauce
oder Dressing nach Ihrer Wahl

Orientalischer Linsensalat

mit cremigem Karotten-Panna Cotta,
serviert mit knackigen Karottenspaghetti und Sauerrahm

Zweierlei vom Lachs

gebeizt und als Tatar
mit fein geschnittenem Fenchelsalat und Nussvinaigrette

Forellenfilet

hausgeräuchert von der Spielhofer Fischzucht in Römerswil
mit luftigem Meerrettich-Dill-Mousse, konfierten Schalotten
und kleinem Kräutersalat

Tatar

von mediterranem Grillgemüse mit dünn geschnittenem
Parmaschinken, mariniertem Rucola und Tomaten-Pesto

Suppe _____

Schaumsuppe

von Kokosmilch, Zitronengras und Ingwer
mit kurzgebratenem Thunfisch

Weisse Bohnen-Cremesuppe

leicht pikant mit knusprigem Speck-Chip

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Zwischengericht

gebratenes Zanderfilet

auf Süsskartoffel-Mousseline mit Kräuteröl

Asiatisches Wok-Gemüse

mit Black-Tiger Krevette und Thai-Currysauce

pikante Tagliolini

mit Gorgonzola-Rahmsauce, gebratenem Chorizo und Rucola

Hauptgericht

Duo vom Kalb

Filet und geschmorte Kopfbacke an Portweinjus mit Rosmarinkartoffeln, Käutersaitlingen und glasiertem, saisonalen Gemüse

Rindsfilet

am Stück gebraten mit Pommery-Senf-Sabayon Schmelzkartoffeln und Röstgemüse

Maispoularde

gebraten im Speckmantel mit Erbsenfüllung, dazu Parmesan-Risotto und gemischtes Gemüse

Filet vom Pata Negra

an Aprikosen-Chutney
auf schwarzem Venere Reis und bunten Bohnen

Lammrücken

überbacken mit provenzalischer Kräuterkruste, serviert mit Kartoffelgratin und Zucchetti-Gemüse mit getrockneten Tomaten

Tessiner Rindsschmorbraten

auf Thymian-Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

IHRE FEIER IST BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Aufmerksam - Stilvoll - Unvergesslich

Dessert

Joghurt-Maracuja-Schnitte

auf Mandelbiskuit mit Ananas-Kiwi-Salat und Mangosorbet

Crèmeschnitte «Rössli»

Ein Mille-feuille aus luftigem Früchtemousse,
knusprigem Blätterteig, weisser Schokolade und Vanillecreme

Variation von Schokolade

mit einem Dom aus Schokoladenmousse, Brownie und
dunklem Schokoladorsorbet, garniert mit Früchten und Krokant

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Rosinen, Nüssen und Vanilleglace

Käseteller aus der Region

mit Früchtebrot, Nüssen, Feigensenf und Chutney

Zuger Kirschtorte

die lokale Spezialität unserer Konditorei

Eiskaffee Zugerart

feines Kaffeeglace gerührt mit Vanille und Etter Kirsch aus Zug

Wählen Sie Ihren Favoriten

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

Ihre Auswahl liegt im Rahmen zwischen:

3-Gang

von mind. Fr. 72.00 bis Fr. 92.00

4-Gang

von mind. Fr. 84.00 bis Fr. 109.00

5-Gang

von mind. Fr. 98.00 bis Fr. 133.00

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 70 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 «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.

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 jeweils 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