

## Sehr geehrte Gäste

Ein herzliches Willkommen im Gasthof Seefeld

Schön, dass Sie sich für unseren Gasthof entschieden haben.

Es freut und ehrt uns zugleich.

Ein Fest zu feiern ist immer etwas Grossartiges und Unvergessliches.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, um Ihre Ideen und

Wünsche wahr werden zu lassen.



***Man soll dem Leib  
etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat,  
darin zu wohnen.***

*Winston Churchill  
(1874-1965)*

## Folgende Räume stehen für Sie zur Verfügung:

Saal mit Panoramafenstern	30 bis 60 Pers.
Wintergarten mit Zugang zur Terrasse	20 bis 36 Pers.
Saal und Wintergarten	bis 80 Pers.
Restaurant	bis 36 Pers.
Sonderbar	bis 100 Pers.

# Sonderbar



Die Öffnungszeiten der Sonderbar passen wir für Sie an.

Für Gesellschaften ab 20 Personen steht diese auch am Mittag zur Verfügung.

Ab ca. 60 Gästen kann die Sonderbar **abends** exklusiv gemietet werden. Diese setzt eine Mindestkonsumation von Fr. 6000.00 voraus.

- Hochzeitsparty /Apero
- Geburtstagsparty
- Überraschungsparty
- Die etwas andere Familienfeier
- Firmenfeier
- Vereinsanlass

Gerne informieren wir Sie vor Ort welche Tischanordnungen möglich sind. Diese variieren je nach Personenzahl, Raum und Ihren Wünschen.

## **Bankettbesprechung**

Kontaktieren Sie uns im Voraus per Telefon oder Mail um einen Termin zu vereinbaren. Somit können wir Sie optimal beraten.

## **Menus**

Die zusammengestellten Menus sind lediglich Vorschläge. Sie können diese gerne selber zusammenstellen oder anpassen. Für Ihre Wünsche und Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

## **Bekanntgabe Menu/Wein**

Damit wir einen reibungslosen Ablauf sicherstellen können, bitten wir Sie, uns das Menu und die Weinauswahl mindestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

## **Personenzahl**

Teilen Sie uns bitte spätestens 3 Tage vor dem Anlass die genaue Personenzahl mit. Abweichungen von mehr als 10% der definitiv reservierten Personenzahl werden wir 50% der Menukosten verrechnen.

## **Für Nachtschwärmer**

Feiern bis um 02.00 Uhr ist bei uns möglich. Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter verrechnen wir in unserem Restaurant ab 24.00 Uhr Fr. 60.00 pro angebrochene ½ Stunde.

## **Allergien und Spezialkostformen**

Informieren Sie uns bitte frühzeitig über Gäste mit Allergien und Spezialkostformen, so können wir uns darauf vorbereiten und Sie kompetent beraten.

## **Zapfengeld**

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Flasche Fr. 30.00 Zapfengeld. Damit wir den Wein mit der korrekten Temperatur servieren können, bitten wir Sie, diesen 3 Tage vorher anzuliefern.

## **Servicebeitrag für mitgebrachte Torten**

Wir verrechnen für unsere Dienstleistung Fr. 3.00 pro Person.

Ihre Gastgeber  
Thomas Aufdermauer & Team

## Apero's für einen gelungenen Auftakt

Einige Häppchen geniessen, Gäste begrüßen, sich austauschen und in lockerer Runde den Anlass starten?

Hier einige Ideen:

### **Gemischte Häppli zum Einstieg:**

2 Häppli/Pers.	4.80
3 Häppli/Pers.	7.20
4 Häppli/Pers.	9.80

### **Zum Beispiel:**

Mini Frühlingsrollen, Chäschüechli,  
Schinkengipfeli, Oliven  
Diverse Crostini

### **Der Klassiker**

Chäschüechli, Schinkengipfeli  
Käsespiessli mit Trauben  
Couscoubällchen mit Joghurtdipp

4 Häppli/Pers. 9.80



### **Der Mediterrane**

Gemischte Oliven, Grissini mit  
Rohschinken, Tomaten-Crostini,  
Antipasti-Spiessli

4 Häppli/Pers. 9.80

**Gerne können Sie sich Ihren individuellen Apero zusammenstellen:**

Mini Sandwiches	Stk.	3.80
Felchenknusperli mit Tartarsauce	50 g	6.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce	50 g	7.00
Schinkengipfeli	Stk.	1.80
Chäschüechli	Stk.	1.80
Mini Frühlingsrollen	Stk.	1.80
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stk.	2.50
Antipastispiessli	Stk.	2.50
Gemüsesticks mit Dippsauce	Schale	5.50
Tortillachips mit Dippsauce	150 g	6.50
Gemischte Oliven	150 g	5.00
Parmesanstückli	150 g	7.50
Mini Hamburger	Stk.	3.50
Kalte Platte mit div. Wurstwaren Trockenfleisch und Käse	pro Pers.	22.50

**Spezialgetränke**

Glühwein	pro Liter	39.00
Bowle mit Alkohol	pro Liter	39.00
Bowle ohne Alkohol	pro Liter	26.00
Früchte Margarita	pro Liter	40.00

# Flying Dinner, für die lockere Party in der **Sonderbar** (ab 30 Personen)

Geniessen Sie mit Ihren Gästen ein unvergessliches Fest.  
Das Essen wird «fliegend» serviert, so können Sie Ihre Gesprächspartner wechseln,  
zwischendurch tanzen oder in Erinnerungen schwelgen.  
Wir haben für Sie verschiedene Angebote zusammengestellt, welche immer aus Apero,  
Hauptgang und Dessert bestehen. Die Aperos können auch einzeln bestellt werden.  
Die Dekoration ist im Menüpreis inbegriffen.

Sagen Sie uns Ihre Ideen und Wünsche, wir beraten Sie gerne.

## „eifach & guet“

Apero, zum Starten	Chäschüechli, Schinkengipfeli, Pouletspiessli Gemüse-Dipp mit Saucen, gemischte Crostini		
zwischendurch	Rüeblicremesuppe aus dem Shotglas & kleiner Salat		
Hauptgang	Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus Felchenknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce Risotto mit Parmesan, gebratenen Pilzen und Trauben		
Dessert	Gebrannte Creme Schokoladenkuchen «Seefeld» Früchtemousse nach Saison Fruchtsalat Glace		
	Ab 30 Personen	Pers.	59.00
Weinempfehlung	Wangner Chardonnay, Freienbach Trio Classico, Freienbach	75cl 75cl	46.50 48.50

## Der Italiener

Apero, zum Starten	Tomaten-Bruschetta, Antipasti-spiessli, Italienischer Rohschinken, Parmesan, gemischte Oliven & Trockentomaten		
	<b>nur Apero:</b>	<b>Pers.</b>	<b>18.50</b>
zwischen durch	Tomatencremesuppe aus dem Shotglas		
Hauptgang	Penne all' «arrabbiata» Weissweinrisotto mit gebratenen Rindsfiletwürfeln Fritto Misto (Gemüse und Felchenfilet im Bierteig gebacken, Tartarsauce) Ravioli nach Saison mit Parmesan		
Dessert	Tiramisu, Panna-Cotta, Glace, Schokoladenmousse, Fruchtsalat		
	Ab 30 Personen	Pers.	68.00
Weinempfehlung:	Pinot Grigio Conti Attems, Friaul Le Volte Ornellaia, Toscana	75cl 75cl	43.50 54.50



## Der Elegante

Apero, zum Starten	Rauchlachs und Rindstatar-Brötli, Antipastigemüse mit Rohschinken, BBQ Meatballs, Pouletspiessli		
	<b>nur Apero:</b>	<b>Pers.</b>	<b>22.50</b>
zwischen durch	Rassiger Gazpacho-Shot Kleiner Ceasar-Salad		
Hauptgang	Sämiges Weissweinrisotto mit Rindsfiletwürfeln Gebackene Zanderfilets mit Salzkartoffeln und Tartarsauce Kartoffelgnocchi «mediterrane Art» (vegetarisch)		
Dessert	Schokoladenkuchen, Fruchtsalat, Glace, gebrannte Creme Panna-Cotta, Schokoladenmousse, Tiramisu		
	Ab 30 Personen	Pers.	75.00
Weinempfehlung:	Prosecco Colli Nobili Roero Arneis, Piemont Lucente IGT, Toscana	75cl 75cl 75cl	59.00 47.50 59.50

# Unsere Menu Vorschläge

## Menu 1

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Pastaplausch

«à discretion»

Spaghetti, Penne, Ravioli und Gnocchi

5 Saucen

**Erhältlich ab 30 Personen**

29.80

## Menu 2

Flädli-suppe

\*\*\*

Hackbraten «Seefeld»

Kartoffelstock

Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme

34.50

## Menu 3

Rüeblicremesuppe

\*\*\*

Rindsgulasch

Kartoffelstock

Gemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli

38.50

## Menu 4

Broccolicremesuppe

\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff»

Gemüse

Reis

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeersauce

38.50

## Menu 5

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes  
an Champignonrahmsauce

Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace  
und Rahm

39.80

## Menu 6

Gemischter Salat mit Croutons

\*\*\*

Schweizer Pouletbrust

Kräuterjus

Kartoffelgnocchi und Gemüse

\*\*\*

Zitronenmousse mit Himbeersauce

47.50



### **Menu 7**

Leutschner Weissweinsuppe  
\*\*\*  
Nüsslisalat mit Speck und Ei  
\*\*\*  
Schweinskotelettbraten mit Rosmarinjus  
Kartoffelstock und Gemüse  
\*\*\*  
Gebrannte Creme  
  
57.00

### **Menu 8**

Bunter Blattsalat mit Croutons  
\*\*\*  
Schweinsfilet vom Grill  
an Zitronensauce  
Kartoffelgratin und Gemüse  
\*\*\*  
Baumnussparfait mit  
Orangen-Kiwi-Salat  
  
53.50

### **Menu 9**

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Fondue Chinoise  
«a discretion»  
mit diversen Zutaten  
  
Schwein, Kalb Rind und  
Pouletfleisch  
Reis und Pommes frites  
  
49.50

### **Menu 10**

Rüebli-Ingwersuppe  
\*\*\*  
Eisbergsalat mit gebratenem Speck  
und Parmesan  
\*\*\*  
Kalbsbraten mit Rosmarinjus  
Kartoffelstock und Gemüse  
\*\*\*  
Apfelküchlein mit Vanilleglace  
  
54.50

### **Menu 11**

Minestrone  
\*\*\*  
Gemischter Salat  
\*\*\*  
Schweinssteak an Pilzsauce  
Kartoffelkroketten und Gemüse  
\*\*\*  
Honigparfait mit Himbeersauce  
und Knuspergebäck  
  
54.50

### **Menu 12**

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*  
Gemischter Salat  
\*\*\*  
Rindsschmorbraten  
Kartoffelkroketten und Gemüse  
\*\*\*  
Erdbeermousse  
  
55.50

### **Menu 13**

Lachstatar mit Sauerrahm und Gurke  
dazu Toast

\*\*\*

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»  
Reis und Gemüse

\*\*\*

Apfel-Mascarpone-Türmchen  
mit karamellisierten Nüssen

62.00

### **Menu 14**

Kürbiscremesuppe  
mit Kernöl (saisonal)

\*\*\*

Schweins- oder Kalbscordonbleu  
mit Pommes frites und Gemüse

\*\*\*

Passionsfrucht-Mangoparfait  
mit bunter Früchtegarnitur

53.50/63.50

### **Menu 15**

Bouillon mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Bunter Blattsalat  
mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Schweins- oder Kalbspiccata «Milanese»  
Safranrisotto und Gemüse

\*\*\*

Parfait Grand Marnier  
mit frischen Früchten

56.50/66.50

### **Menu 16**

Rindscarpaccio mit Rucola & Parmesan

\*\*\*

Bouillon mit Eierstich

\*\*\*

Kalbssteak mit Morchelsauce  
Kroketten und Gemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse  
mit frischen Früchten

72.00

### **Menu 17**

Lauchcremesuppe mit Kartoffelstroh

\*\*\*

Nüsslisalat mit gebackenen  
Felchenstreifen, Tartarsauce

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Dessertteller «Seefeld»  
(5 Komponenten)

78.50

### **Menu 18**

Bouillon mit Sherry  
und Gemüsewürfeli

\*\*\*

Kartoffelgnocchi nach «Mediterraner Art»

\*\*\*

Kalbsfilet mit Cognacsauce  
Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

Rindsfilet mit Bearnaisesauce  
Kartoffelkroketten und Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

89.50

## **Weitere Vorschläge frei kombinierbar**

### **Suppen**

Bouillon mit Eierstich  
Gemüsecreme nach Saison (Kürbis, Spargel, etc.)  
Tomatencreme  
Pilzcreme  
Gerstensuppe

### **Vorspeisen warm**

Gebratenes Zanderfilet mit Rahmlauchgemüse  
Kartoffelgnocchi nach «Mediterraner Art»  
Pasta/Risotto nach Saison

### **Fleischgerichte**

Schweinschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse  
Schweinsrahmschnitzel, Nudeln und Gemüse  
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Nudeln und Gemüse

### **Fischgerichte als Zwischengang oder Hauptspeise:**

Felchen/Zanderfilet:

- «Zuger Art» Kräuterrahmsauce,
- Im Butter gebraten mit Mandeln
- Frittiert (Knusperli) mit Tartarsauce

Dazu servieren wir Reis oder Salzkartoffeln

### **Vegetarisch**

Gemüsepastetli  
Gemüsepiccata mit Tomatennudeln  
Gemüse- oder Früchtecurry im Reisring serviert,  
oder fragen Sie nach unseren saisonalen Vegigerichten.

### **Desserts**

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere hausgemachten Saisondesserts.  
Wir beraten Sie gerne.

### **Zur späten Stunde**

Gerstensuppe mit Schweinswürstli Fr.10.00.  
Schweinswürstli mit Brot Fr.5.00.

## **Sie können sich nicht auf ein gemeinsames Menu einigen? Wir haben die Lösung für Sie bis max. 30 Personen:**

Ihre Gäste können die Vorspeise und den Hauptgang vor Ort wählen.  
Beachten Sie folgendes dazu: Die Servicezeit ist etwas länger, wir servieren gerichteweise und legen die Beilagen nach.

Ab 30 Personen empfiehlt es sich, ein einheitliches Menu zu wählen. Selbstverständlich werden wir Gäste mit Spezialkostformen oder Allergien speziell berücksichtigen.

Wir beraten Sie gerne.

### **Variante Elegant:**

Nüsslisalat mit Ei & Croutons

**oder**

Leutschner Weissweinsuppe  
mit Rahmhaube und Trauben

\*\*\*

Zandefilet frittiert mit Tartar Sauce  
und Salzkartoffeln

**oder**

Rindsfiletwürfel an Cognacrahm-Sauce  
Nudeln und Gemüse

**oder**

Gemüsecurry im Reisring serviert

\*\*\*

Apfel-Mascarpone-Türmchen  
mit karamellisierten Nüssen

Fleischmenu:	54.50
Fischmenu:	50.50
Vegimenu:	41.50

### **Variante Rustikal:**

Bunter Blattsalat mit Croutons

**oder**

Gemüsecremesuppe nach Saison

\*\*\*

Felchenfilet nach «Zuger Art»  
(Gedämpft an Kräuter-Rahmsauce) mit Trockeneis

**oder**

Schweinssteak (ca. 180g) an Cognacrahm-Sauce  
Nudeln und Gemüse

**oder**

Gemüsecurry im Reisring serviert

\*\*\*

Grossmutter's gebrannte Creme

Fleischmenu:	47.50
Fischmenu:	45.00
Vegimenu:	37.50

