

Ihr Anlass im Schloss-Café

Lieber Gast!

Schön, dass Sie an uns gedacht haben. Hier finden Sie einige Informationen, die Ihnen die Vorbereitungen zu Ihrem Anlass erleichtern sollen.

Kapazitäten

In unserem Restaurant sind wir in der Lage bis zu 80 Personen stehend für einen Apéro zu bewirten oder 60 Personen sitzend zum Essen. Für Apéros steht Ihnen unser Raum Feuertanne oder die Terrasse zur Verfügung. Da unser Restaurant am Mittag für Passanten offen ist, sind geschlossene Gesellschaften nur am Abend möglich.

Personenzahl

Gesellschaftliche Anlässe am Abend sind ab 20 Personen möglich. Damit wir den Einkauf, die Produktion und den Personaleinsatz optimal planen können, bitten wir Sie, uns die genaue Personenzahl frühzeitig bekannt zugeben. Die Personenzahl die sie uns 48 Stunden vor ihrem Anlass bekannt geben, ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Besprechung Ihres Anlasses

Wann dürfen wir Sie bei uns im Schloss-Café zu einer Besprechung begrüßen? Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, bitte melden Sie sich vorher an. Für kleinere Anlässe ist eine Bestellung auch telefonisch oder per E-mail möglich T +41(0)58 228 67 03, info@schlosscafe.ch.

Menüvorschläge

Die beiliegenden Menüvorschläge hat unser Küchen-Team nach kulinarischen Gesichtspunkten zusammengestellt. Für Vegetarier stellen wir Ihnen gerne ein passendes Menü zusammen.

Falls Sie Kuchen/Torten für Ihren Anlass mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Tellergeld von CHF 3.00 pro Person.

Getränke & Weinkarte

Sollten Sie in unserem Weinangebot keinen Wein nach Ihrem Geschmack finden, sind wir gerne bereit mit unserem Weinhändler einen passenden Wein für Ihren Anlass zu wählen. Falls Sie eigenen Wein für Ihren Anlass mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 0.75 l Flasche Schaumwein
CHF 25.00 pro 0.75 l Flasche und CHF 15.00 pro 0.5 l Flasche.

Menudruck

Gerne drucken wir für Sie Menükarten im A5-Format kostenlos. Spezielle Ausführungen werden je nach Aufwand verrechnet.

Dekoration

Falls Sie für Ihr Bankett Blumen auf den Tischen wünschen, organisieren wir gerne ein passendes Arrangement. Selbstverständlich können Sie auch direkt dem Blumengeschäft Ihrer Wahl den Auftrag dafür erteilen.

Raummiete

Die Raummiete bei Abendanlässen beträgt CHF 250.00. Ab einem Umsatz von CHF 1'500.00 entfällt diese.

Verlängerung

Falls Sie gerne länger als bis 24.00 Uhr feiern möchten, verrechnen wir Ihnen ab 24 Uhr aus personellen und betrieblichen Gründen pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

Bezahlung

Wir akzeptieren Barzahlung, Maestro und Postcard. Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Rechnung aus (zahlbar netto innert 30 Tagen).

Annullationsbedingungen

Der schriftliche Reservationsvertrag ist verbindlich. Sollten Sie Ihre Buchung rückgängig machen müssen, benötigen wir eine schriftliche Nachricht. Für gesellschaftliche Anlässe gelten folgende Annullationsbedingungen:

- Bis 30 Werktage vor dem Anlass: kostenlos
- 29 bis 20 Werktage vor dem Anlass: 20% der Kosten der vereinbarten Leistungen
- 19 bis 10 Werktage vor dem Anlass: 30% der Kosten der vereinbarten Leistungen
- 9 bis 3 Werktage vor dem Anlass: 50% der Kosten der vereinbarten Leistungen
- Weniger als 3 Tage vor dem Anlass: 100% der Kosten der vereinbarten Leistungen

Apérovorschläge

«Öppis eifachs»

Hausgemachte zweifarbige Chips und geröstete Nüssli & Kerne CHF 3.50

«Öppis zum schnäugge»

Crostini mit hausgemachtem Pesto
 Käsemousse auf Pumpernickel oder Cracker
 Caramelisierte Curry- Mandeln oder Cashewkerne
 Datteln im Speckmantel
 Gefüllte Blätterteigschnecken
 Gruyère Sables mit Rosmarin und Thymian CHF 22.00

«Öppis meh»

Gazpacho im Tässli (Sommer) oder warme Gemüsesuppe (Winter)
 Rosmarin-Speckbrötli
 Hausgemachte Mini-Pizzas
 Hausgemachte Lauch-/Spinat- Kissen
 Mini-Brötli mit Belag nach Wahl
 Bruscetta mit Tomaten
 Käsespiess mit Dörrfrüchtechutney
 Gefülltes Crêpes-Röllchen mit Lachscrème CHF 32.00

«Öppis zur Uswahl»

Focaccia Brot CHF 2.00
 Apéro Panettone (Schinken, Mandeln, Gemüse) CHF 2.00
 Hackfleischbällchen mit pikanter Cocktailsauce CHF 8.00
 Mini-Brötli mit Belag nach Wahl CHF 4.00
 Gemüsestäbli mit Dipsaucen CHF 5.00
 Hausgemachte Mini Pizzas CHF 5.50
 Zweierlei Käsespieße mit Dörrfrüchtechutney CHF 6.00
 Datteln im Speckmantel CHF 3.00
 Blätterteigstangen CHF 5.00
 Schinken- oder Gemüsekipfeli CHF 6.00

„Öppis Süesses“

Tiramisu CHF 3.00
 Jogurtmousse CHF 3.00
 Schokoladenmousse CHF 3.00
 Fruchtsalat saisonal CHF 4.00
 Panna Cotta CHF 3.00
 Kuchen nach Wahl ab CHF 2.00

Unsere Vorschläge verstehen sich als Anregung und Idee. Wir gehen sehr gerne auf Ihre Vorstellungen und Wünsche ein und stellen Ihnen auch einen persönlich auf Sie abgestimmten Apéro zusammen.

Kalte Vorspeisen

Grilliertes Anti-Pasti-Gemüse mit Parmesan und Oliven	CHF	13.50
Bündnerfleisch-Tartar auf Olivencrostinis mit Kräutersalat	CHF	12.00
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons an Schloss-Café Dressing	CHF	8.50

Suppen

Saisonale Gemüsesuppe warm oder kalt mit Einlage	CHF	7.50
Gemüsebouillon mit Flädli oder Royale	CHF	6.50

Vegetarisch

Tomaten-Ziegenkäse-Tarte mit Chutney	CHF	26.00
Hausgemachte Ricotta-Kräuterravioli mit Salbeibutter	CHF	25.00
Halloumi-Dattel Spiess mit CousCous und Bananencurrysauce	CHF	22.50
Kräuter-Risotto mit Gemüse und Sbrinzchips	CHF	20.50

Fisch

Gebratener Zander mit Risotto und Gemüse	CHF	29.50
Lachssteak in der Folie gegart mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	CHF	25.00
Riesencrevetten an Zitronensauce mit Jasminreis und Gemüse	CHF	23.50

Fleisch

Rindsfilet an Rotweinsauce mit Griessgnocchi und Gemüse	CHF	45.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butterrösti und Gemüse	CHF	39.50
Schweins Cordon-Bleu mit Füllung nach Wahl mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	CHF	31.50
Piccata von der Pouletbrust mit Tomatenrisotto und Gemüse	CHF	35.50

Desserts

Variation vom Apfel Sorbet, Crème und karamalisierte Äpfel	CHF	11.50
Schoggimousse	CHF	9.50
Caramelköppli	CHF	7.50
Frucht-Tiramisu	CHF	9.50
Panna cotta mit Beersauce	CHF	9.50

Unsere Vorschläge verstehen sich als Anregung und Idee. Wir gehen sehr gerne auf Ihre Vorstellungen und Wünsche ein und stellen Ihnen auch ein persönlich auf Sie abgestimmtes Menü zusammen.

Zu der Herkunft der Lebensmittel:

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz. Geflügel stammt aus der „frifrag“ Zucht in Märwil, Fisch und Meerestiere aus nachhaltigem Fischfang.

Früchte und Gemüse versuchen wir nach Möglichkeit regional und saisonal zu beziehen.

Menuvorschläge

**Saisonsalat mit gerösteten Kernen und Croûtons
oder**

Gemüsebouillon mit Flädli oder Royal

Saltimbocca vom Poulet mit Tomatenrisotto und saisonalem Gemüse

Caramelköpfler mit Rahm und Früchtegarnitur

Pro Person CHF 45.00

Gemüsesalat mit Hüttenkäse

oder

Saisonale Gemüsecrèmesuppe mit Einlage

**Lachssteak in der Folie gegart mit Rosmarinkartoffeln und
saisonalem Gemüse**

Fruchttiramisu nach Saison oder klassisch

Pro Person CHF 42.00

Bündnerfleischtartar auf Olivencrostinis mit Kräutersalat

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butterrösti und
saisonalem Gemüse**

Dessertvariation

Pro Person CHF 63.00