

zum Hecht

Landgasthof

Bankett-Dokumentation



Landgasthof zum Hecht
Hauptstrasse 2, 8919 Rottenschwil
Telefon 056 634 11 06
info@zumhecht.ch

Feste werden gefeiert wie sie fallen

Lieber Gast

Um Ihren Anlass perfekt zu gestalten, bieten wir Ihnen einen professionellen Betreuungsservice an. Wir sind der Partner an Ihrer Seite und beantworten Ihnen gerne Ihre Fragen, um zusammen mit Ihnen einen perfekten Anlass zu planen und zu organisieren.

Wir pflegen die Liebe zum Detail und organisieren Ihren Anlass oder Ihr Catering mit Kompetenz und Herzlichkeit.

Unser ausgeprägter Dienstleistungsgedanke lässt jeden Anlass zum Erfolg werden

Um den reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu garantieren, empfehlen wir Ihnen, ab 12 Personen ein einheitliches Menü zu wählen. Selbstverständlich sind wir aber offen für Ihre individuellen Wünsche und stellen Ihnen gerne Ihr persönliches Menü zusammen.

In unserer Bankett-Dokumentation finden Sie einige nützliche Tipps für Ihren Anlass sowie einige Menü-Vorschläge.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie!

Bankett-Besprechungen sind für uns wichtig und dafür nehmen wir uns Zeit für Sie. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen passenden Termin. Sie erreichen uns unter 056 634 11 06.

Peter Pavlas vom Landgasthof zum Hecht ist gerne für Sie da.

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	09.00 - 23.00 Uhr
Samstag	10.00 - 23.00 Uhr
Sonntag	10.00 - 22.00 Uhr

Gerne passen wir unsere Öffnungszeiten Ihrem Anlass an.

Ab 30 Personen öffnen wir für Sie auch an unserem Ruhetag.

zum Secht

Landgasthof

Nützliche Informationen für Ihren Anlass

Bestellung / Menü

Um Ihr Fest optimal vorbereiten zu können, bitten wir Sie, uns das von Ihnen gewünschte Menü bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Allergien / Spezialmenüs

Wir versuchen auf die Wünsche unserer Gäste optimal einzugehen. Lassen Sie uns darum wissen, ob wir auf etwas achten müssen, wie beispielsweise Gluten- oder Laktoseintoleranzen. Vegetarische oder vegane Gerichte können wir Ihnen selbstverständlich auch anbieten.

Dekoration

Eine einfache saisonale Tischdekoration ist in unseren Preisen inbegriffen. Selbstverständlich dürfen Sie auch selbst einen Tischschmuck mitbringen. - Sie haben einen speziellen Wunsch oder keine Zeit, sich um die Blumendekoration zu kümmern? Dann übernehmen wir dies gerne in Zusammenarbeit mit unseren floristischen Partnern.

Torten und Süßspeisen

Torten, Kuchen oder spezielle Süßspeisen bestellen wir gerne nach Ihrem Gusto bei unseren Vertrauenspartnern. Sie dürfen diese aber selbstverständlich auch bei Ihrem Hauskonditor bestellen und mitbringen oder direkt an uns liefern lassen. In diesem Fall verrechnen wir Ihnen einen Servicezuschlag von CHF 3.50 pro Person. Für die von Ihnen organisierten Torten und Süßspeisen übernehmen wir keine Haftung.

Menükarten

Standardkarten werden gerne von uns für Sie gedruckt, Spezialkarten werden nach Aufwand verrechnet.

Rauchen

Unser Restaurant ist rauchfrei. Für rauchende Gäste haben wir Rauchmöglichkeiten im Aussenbereich.

Brennbare Materialien

Bei Brand- oder Sengschäden wird jede Haftung unsererseits abgelehnt. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtungen werden dem Anlass in Rechnung gestellt.

Diebstahl und Beschädigungen

Wir lehnen jegliche Haftung ab für Diebstahl und/oder bei Beschädigungen von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien.

Kinder

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste und wir verwöhnen Sie nach Ihren Wünschen.

zum Secht

Sandgasthof

Preise

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt, Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Zapfengeld

Pro Flasche 75 cl Fremdwein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00.

Verlängerung

Sie möchten länger feiern? - Kein Problem. Ab 00:30 Uhr berechnen wir Ihnen CHF 40.00 pro angebrochene Stunde und für im Einsatz stehende Mitarbeitende CHF 35.00 pro angebrochene Stunde (Nachzulage).

Personenanzahl / Annulationskosten

Wir benötigen für eine einwandfreie Vorbereitung spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass die genaue Gästezahl. Diese gilt für uns als Grundlage für Einkauf, Produktion und Mitarbeiter-Einsatzplanung.

Die Annulation eines definitiv vereinbarten Anlasses ist uns schriftlich zu melden (Post oder Mail) und wird von uns umgehend bestätigt. **Bei einer Annulation innerhalb von 14 bis 8 Tagen vor Ihrem Anlass verrechnen wir 50% des vereinbarten Arrangements auf die gemeldete Personenanzahl, ab 7 Tagen vor dem Anlass verrechnen wir 100% des vereinbarten Arrangements auf die gemeldete Personenanzahl.**

Die Personenanzahl kann bis zu 48 Stunden vor dem Anlass im Rahmen von minus 20% ohne Kostenfolge angepasst werden. Ab diesem Zeitpunkt wird die ursprünglich gemeldete Gästezahl in Rechnung gestellt.

Zahlungskonditionen

Die Bezahlung Ihres Anlasses erfolgt in bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen).

Wir behalten uns vor, bei grösseren Anlässen eine Anzahlung in der Höhe des Menüpreises für die von Ihnen gemeldete Personenanzahl (ohne Getränke) zu verlangen. Diese ist zahlbar bis 5 Tage vor dem Anlass, der Restbetrag wird gemäss Absprache von Ihnen am Anlass bezahlt oder durch uns in Rechnung gestellt.

Der Hecht im Frühling

Menü 1

Spargelcremesuppe

Mit Brotwürfelchen und Streifen vom schottischen Rauchlachs

Schweinsfilet gebraten mit Sauce Hollandaise

serviert mit weissem Spargel (CH) und Salzkartoffeln

Limetten-Panna-Cotta im Glas

Hausgemachte Limetten-Panna-Cotta mit lauwarmem Waldbeerenragout und einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 45.50

Preis ohne Dessert CHF 40.50

Menü 2

Cremiges Wildkräutersüppchen

mit Gemüsewürfeln

Grüner Blattsalat

Saisonalen Blattsalat an Hausdressing

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Dijon-Senfsauce

serviert mit cremigem Kartoffelgratin und buntem Paprikagemüse

Vermicelles mal anders

Meringues mit Vanilleglace und einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 45.50

Preis ohne Dessert CHF 50.50

Der Hecht im Sommer

Menü 3

Fruchtige Tomatensuppe

mit Basilikumpesto und 12-jährigem Aceto Basamico

Zanderfilet kross gebraten mit Petersilien-Crunch

serviert mit Limetten-Weisswein-Risotto und zweifarbigem Thymian-Zucchini-Gemüse

Hausgemachte Joghurtcreme im Weckglas

mit Ananas-Chili-Sauce und einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 39.50

Preis ohne Dessert CHF 34.50

Menü 4

Karotten-Ingwersuppe mit Wasabicreme

und Wakame-Salat

Tatar vom schottischen Rauchlachs

serviert mit Sauerrahmdip, Avocado-creme und Zitronenperlen

Rosa gebratener irischer Lambrücken im Kräutermantel an Portwein-Butter-Jus

serviert mit provenzalischen Bratkartoffeln und Ratatouille-Gemüse

Tiramisu nach Art des Hauses

Mocaglace, Mascarpone-creme und Saisonfrüchte

Preis pro Person CHF 55.50

Preis ohne Dessert CHF 50.50

Der Hecht im Winter

Menü 5

Getrüffelte Petersiliencremesuppe
mit gebratenem Pancetta

Im Ganzen gebratener Rehrücken mit Wacholdersauce
serviert mit hausgemachten Butter-Spätzli,
glasierten Marroni und Preiselbeer-Birne

Kaiserschmarrn nach Art des Chefs
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit
Vanillesauce und Früchten der Saison

Preis pro Person CHF 48.50
Preis ohne Dessert CHF 43.50

Menü 6

Marroni-Zimtsüppchen
mit Kirschhaube

Grüner Blattsalat
Saisonaler Blattsalat an Champagner-Preiselbeer-
Vinaigrette

Geschmorter Rindsschulterspitz mit Rosmarinsauce
serviert mit cremigem Kartoffelstock und
karamelisiertem Karotten-Gemüse

Geeistes Amaretto-Parfait
mit Balsamico-Kirschen und etwas Rahm

Preis pro Person CHF 52.50
Preis ohne Dessert CHF 47.50

Das Leidmahl im Hecht

Menü 7

Grüner Blattsalat
an Hausdressing

**Geschnetzeltes von der Pouletbrust
an Champignon-Rahmsauce**
serviert mit Kräutertrockenreis und marktfrischem
Gemüse

Eine Kugel Vanilleglace
mit einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 29.50
Preis ohne Dessert CHF 26.50

Menü 8

Weissweinschaumsuppe
mit Croûtons

Kalter Hecht-Teller
serviert mit saisonalem Salat, kleine
Käsevariation und Früchten

Hausgemachte Apfelwähe
mit einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 26.50
Preis ohne Dessert CHF 23.50

Die Hecht-Klassiker

Menü 9

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Radiesli
Gemischter saisonaler Blattsalat

Aargauer Zwetschgenbraten
Geschmorter Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt, serviert mit cremigem Kartoffelstock und marktfrischem Gemüse

Frischer Fruchtsalat
mit einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 35.50
Preis ohne Dessert CHF 30.50

Menü 10

Cremige Kartoffelsuppe
mit gebratenen Speckwürfeli

Salat-Komposition
Buntgemischte saisonale Salate

Kalbsgeschnetzeltes nach Art des Hauses
serviert mit Champignon-Rahmsauce, Butternüdeli und saisonalem Marktgemüse

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art
serviert mit einem Erdbeer-Minz-Ragout und einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 45.50
Preis ohne Dessert CHF 40.50

Menü 11

Maiscremesuppe
mit gesalzenem Popcorn

Gegrillte Bauern-Schweinsbratwurst mit Zwiebel-Balsamico-Sauce
serviert mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse

Hausgemachtes Caramelköppli
mit einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 35.50
Preis ohne Dessert CHF 30.50

Menü 12

Gemischter Blattsalat
mit Kräutercroûtons

Cremiges Linsensüppchen
mit Limettenhaube

Im Wurzelsud gegarter Beinschinken mit Senfsauce
serviert mit lauwarmem Erbsen-Kartoffelsalat

Hausgemachte Früchtewähe
mit einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 39.50
Preis ohne Dessert CHF 34.50

Menü 13

Selleriecremesuppe
mit gerösteten Speckstreifen

Hausgemachter Rindshackbraten mit Bratenjus
serviert mit Kartoffel-Kroketten und Vichy-Karotten

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art

Preis pro Person CHF 35.50

Preis ohne Dessert CHF 30.50

Menü 15

Lauchcremesuppe
mit Gemüsewürfeli

Gebratene Poulardenbrust mit Früchten
serviert mit saisonalem Blattsalat

Im Bierteig gebackene Apfelringe
serviert mit Vanillesauce und etwas Rahm

Preis pro Person CHF 42.50

Preis ohne Dessert CHF 37.50

Menü 14

Grüner Blattsalat
mit Champagner-Vinaigrette

Cremige Kartoffelsuppe

Gegrilltes Steak vom schottischen Lachs mit Safransauce
serviert mit Weisswein-Risotto und sautiertem Thymian-Zucchini-Gemüse

Hausgemachtes Waldbeerenragout mit Vanilleglace
serviert mit einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 45.50

Preis ohne Dessert CHF 40.50

Menü 16

Gemischter saisonaler Blattsalat
mit Hausdressing

Randen-Limettensuppe
mit Creme fraîche

Geschmortes Rindsgulasch in Rotwein-Zwiebelsauce
serviert mit cremigem Kartoffelstock und frischem Marktgemüse

Hausgemachte Panna Cotta mit Erdbeersauce
serviert mit einem Tupf Rahm

Preis pro Person CHF 47.50

Preis ohne Dessert CHF 42.50

Der Hecht als Weltenbummler - Kleinigkeiten aus der Küche

Menü 14

Türkei

Orientalisches Linsensüppchen

Schweiz

Tatar vom Schweizer Weiderind, klassisch angemacht

Italien

Zitronensorbet

Irland

Rosa gebratene irische Huft vom Salzwiesenlamm an Whiskey-Jus

serviert mit hausgemachten Thymian-Gnocchi und gegrilltem saisonalen Gemüse

Belgien

Trilogie von der Schokolade

Lassen Sie sich einfach überraschen...

Preis pro Person CHF 79.50

Preis ohne Dessert CHF 69.50

Unsere Beilagen zur Auswahl

Hausgemachte Spätzli

Hausgemachte Butternudeln

Trockenreis

Risotto mit Grana Padano

Kartoffeln in Butter geschwenkt mit frischer Petersilie

Polenta-"Möndchen" im Ofen mit Parmesan überbacken

Butter-Rösti (nur bis 20 Personen möglich)

Kartoffel-Kroketten

Pommes frites

Kartoffelgratin

Kartoffelstock

Hecht-Mischgemüse