



**SCHLOSSHOF DORNACH
RESTAURANT**

EVENT & CATERING



Schindler Gastro AG
+41 61 702 01 50

Schlossweg 125
4143 Dornach

info@schlosshof-dornach.ch
schlossalp.ch

SCHLOSSHOF DORNACH

Geburtstag – Hochzeit – Taufe - Firmenfest - Jubiläum
Profitieren Sie von unserer 30-jährigen Erfahrung im Event Business

Sorglos Feiern mit dem Catering Service vom Restaurant Schlosshof Dornach

Das Team vom Schlosshof macht Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis auf höchstem Niveau. Unsere Spitzenköche & Servicemitarbeiter verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Höhepunkten. Gerne unterstützen wir Sie von der Planung bis zur perfekten Durchführung Ihres Anlasses. Sie und Ihre Gäste werden rundum glücklich sein.

Für Sie ist uns kein Weg zu weit

Sie möchten in einem Schloss, in einem Festzelt, auf einem Berggipfel oder auf Ihrem Privatanwesen den Anlass Ihrer Träume durchführen? Für einen gelungenen Event bieten sich unendlich viele verschiedene Lokalitäten an, und wir können Sie überall mit unserem Team beliefern. Unsere Fahrzeuge und Transporter sind bei Tag und in der Nacht für Sie unterwegs. Wir kennen keine logistischen Grenzen.

Diese Unterlagen geben Ihnen einen kurzen Überblick über unsere Angebote und Möglichkeiten, Ihren Anlass zu planen.

Gerne erstellen wir für Sie eine auf Ihren Anlass passende Offerte. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit. Wir würden uns freuen Sie, kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Urs Schindler, Gastgeber
Restaurant Schlosshof Dornach
Event & Catering



Übersicht Menüvorschläge

1. Saisonale Menü
 - Frühling
 - Sommer
 - Herbst
 - Winter
2. Apero Riche
3. Vorschläge Menü
4. Getränke
5. Allgemeines



1. Saisonale Menü

Frühling

Bunter Frühlingsalat mit glasierten Spargeln und Cherrytomaten
gerösteten Pinienkernen und hausgemachten Balsamico Dressing

Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons

Gebratene Maispouardenbrust an feinem Thymian-Rotweinjus
serviert mit Risotto und Frühlingsgemüse

Vegetarisch:

Risotto mit Frühlingsgemüse

Joghurt – Vanille mousse mit Waldbeeren

Menu 59.-, ohne Suppe 51.50

Sommer

Parmaschinken mit in Portwein getränkten Melonenkugeln
und feinem Kräutersalat

Vegetarisch:

Fetakäse mit in Portwein getränkten Melonenkugeln
und feinem Kräutersalat

Kaltes Gurkensüpli mit Sauerrahm und Minze

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit feinem Pfefferjus
serviert mit kleinen Rosmarinkartoffeln und mediterranem
grillierten Sommergemüse

Vegetarisch:

Hausgemachter Gemüsestrudel auf feiner Tomatensauce
serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem grillierten Sommergemüse

Hausgemachtes Pannacotta mit frischen Himbeeren

Menu 78.-, ohne Suppe 71.50



Herbst

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
serviert mit einem Bouquet vom Nüsslisalat

Kürbis-Koriandercrèmesuppe mit schwarzem Sesam

Am Stück gebratenes Hirschentrecôte mit feinem Calvadosjus
pochierter Apfel gefüllt mit Preiselbeeren
serviert mit Spätzli, Rosenkohl & Rotkraut

Vegetarisch:

Hausgemachte Pilzravioli mit frischen Pilzen serviert auf feinem Calvadosjus

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Menu 78.50. ohne Suppe Fr. 71.50

Winter

Rindstatar serviert mit einem Bouquet vom Kräutersalat

Vegetarisch:

Kräutersalat serviert mit warmen Waldpilzen

Ingwer Karottencrèmesuppe

In Merlot geschmorter Rindsschulterbraten
serviert mit Mascarponepolenta und glasierten Wurzelgemüse
Vegetarisch:

Geschmorter Brüsselerendivie serviert Mascarponepolenta
und glasiertem Wurzelgemüse

Hausgemachtes Lækkerliparfait

Menu 72.50. ohne Suppe Fr. 63.50



2. Apero Riche – Stehapero

Flying Lunch Businessapero 1

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum Pesto
Rindstatar mit frischem Koriander, Lachstatar Asia Style

Hauptgang

Meatballs an Tomatensugo & Kräuterreis
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Ratatouille
Kichererbsenwok mit Gemüse & Mango

Dessert

Gebrannte Crème, Cheesecake mit Früchtecoulis
Vanillecrème mit Beerenragout

Pro Person 49.–

Flying Lunch Businessapero 2

Vorspeise

Vitello tonnato mit Kapern und schwarzen Oliven
Crevetten mit Chilli und Gemüsebrunoise auf Sauerrahm
Frischkäsemousse mit Kräutern auf Brotcroûtons

Hauptgang

Warme Roastbeefwürfeli mit grünen Linsen an feiner Kräuterdressing
Pochierter Lachs auf Wasabi-Kartoffelmousse
Penne all'Arrabbiata mit Oliven und Babylauch

Dessert

Schoggiküchli
Fruchtsalat mit frischen Beeren
Dornacher Caramelköppli
Pro Person 56.50

Flying Lunch Businessapero 3

Apero

Kleine Canapées mit Rauchlachs, Roastbeef, Pfeffersalami & Brie
Spiesse mit mariniertem Gemüse
Thonmousse & Frischkäsemousse im Mini Cornet

Vorspeise

Rindscarpaccio mit gehobeltem Sbrinz und Pinienkernen
Kurz gebratener Thunfisch, Teriyakisauce serviert auf Wasabimousse
Quinoasalat mit Gemüsewürfeli und frischen Kräutern

Hauptgang

Gebratenes Schweinsfilet auf Karottenkartoffelmousse
Pochiertes Zanderfilet auf Safranrisotto
Gemüse-Tofu Curry auf Jasminreis

Dessert

Tiramisu im Glas!
Brownie mit Vanillecrème
Marinierte Beeren mit frischer Minze
Pro Person 68.–



3. Vorschläge für Menü

Stellen Sie Ihr Menü aus unseren folgenden Vorschlägen selbst zusammen

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Salatbouquet | 19.50 |
| Tatar vom Lachs, Kerbel-Sauerrahm, Salatbouquet | 19.50 |
| Rindstatar der Klassiker, Salatbouquet | 21.50 |
| Vitello tonnato mit einem Bouquet vom Rucolasalat | 21.50 |
| Sashimi von kurz gebratenem Thunfisch auf Wasabimousse | |
| Kräutersalat mit jungen Sojasprossen | 29.50 |
| Parmaschinken mit in Portwein eingelegten Melonenkugeln | 18.50 |
| Marinierter, dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit frischem Meerrettich und Salatbouquet | 15.50 |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Kartoffelschaumsüppchen mit Majoran | 7.50 |
| Gelbe Peperonisuppe mit Crevetten | 10.50 |
| Bouillon mit Flädli | 7.50 |
| Geschäumte Tomatencremesuppe mit Gin | 10.50 |
| Bauernsuppe – Bouillon mit Gemüsewürfeli | 7.50 |
| Ingwer-Karottencremesuppe | 7.50 |
| Südfrenchösische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons | 9.80 |
| Currysuppe King Kumar | 10.50 |
| Ungarische Gulaschsuppe | 11.50 |
| Klare Linsensuppe mit Gemüsewürfeli | 7.50 |
| Kalte Suppen | |
| Gurkensuppe mit Sauerrahm | 9.50 |
| Melonen Kaltschale | 8.50 |
| Gazpacho mit Peperoni | 9.20 |

Salate

| | |
|---|-------|
| Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons | 6.50 |
| Gemischter Salat mit Sprossen | 9.50 |
| Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei & Brotcroûtons | 11.50 |
| Caesar Salat mit Sbrinz & Cherrytomaten | 11.50 |
| Tomatensalat mit Buffalo Mozzarella | 15.80 |
| Mesclunsalat mit Rauchlachsstreifen und Meerrettichschaum | 16.20 |



Hauptgänge

Kalb

| | |
|--|-------|
| Hohrücken am Stück gebraten, Kräuterjus, Teigwaren & Gemüse garnitur | 44.50 |
| Glasiertes Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Spätzli & Gemüse garnitur | 56.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit frischen Champignons | |
| Butternudeln, Broccoli und glasierten Karotten | 34.50 |
| Kalbsragout Solothurner Art, Kartoffelstock und Wurzelgemüse | 29.50 |
| Glasierter Kalbsschulterbraten mit feinem Rosmarinjus, Polenta & Peperonigemüse | 31.50 |
| Osso Bucco Cremolata, geschmorte Kalbshaxe mit Steinpilzrisotto und Blattspinat | 34.50 |
| Kalbskronenbraten mit grüner Pfeffersauce | |
| Kartoffelgratin und Gemüse garnitur | 51.50 |

Rind

| | |
|--|-------|
| Rindsentrecôte am Stück gebraten, Rosmarinkartoffeln & Gemüse garnitur | 44.50 |
| Rindsfilet am Stück gebraten, Kartoffelgratin & Gemüse garnitur | 49.50 |
| Rindsragout mit Paprika, Polenta und grünen Bohnen | 26.50 |
| Rindsschmorbraten Burgunder Art, Kartoffelstock und Wurzelgemüse | 31.50 |

Schwein

| | |
|---|-------|
| Schweinskarrebraten mit feinem Kräuterjus, Spätzli und Gemüse garnitur | 24.50 |
| Am Stück gebratenes Schweinsfilet, Senfrahmsauce, Butternudeln glasierten Karotten und grünen Bohnen | 32.50 |
| Geschmorte Schweinshaxen in kräftiger Rotweinsauce | |
| Polenta & Peperonigemüse | 26.50 |
| Dornacher Schweinsragout, Spätzli und Mischgemüse | 22.50 |

Geflügel, Lamm, Wild und Fisch auf Anfrage

Vegetarische Gerichte

| | |
|--|-------|
| Gemüsestrudel auf Tomatensauce, kleine Bratkartoffeln und Broccoli | 24.20 |
| Süßkartoffelstock auf Zucchettirösti und Gurken Dip | 19.80 |
| Rotes Gemüsecurry mit Jasminreis | 19.80 |
| Ricotta Spinat-Tortellini mit pikantem Tomatensugo | 19.80 |
| Maisgnocchi überbacken mit Ratatouille | 21.50 |
| Vegi-Geschnetzeltes (Soja) Zürcher Art, Spätzli und Broccoli | 24.80 |

Vegane Gerichte

| | |
|--|-------|
| Gemüse Quinoa mit gebackenen Bananen | 21.50 |
| Fregula Sarda mit gebratenem Gemüse und Olivenöl | 17.50 |
| Geschmortes Ofengemüse mit Süßkartoffelmousse | 21.50 |
| Ravioli mit Gemüsefüllung auf Tomatensugo | 22.50 |



Dessert

| | |
|--|-------|
| Serviert im Glas | |
| Dornacher Caramelköppli | 7.80 |
| Panna Cotta | 8.50 |
| Fruchtsalat | 10.20 |
| Schokoladenmousse | 9.80 |
| | |
| Gemischte Desserts serviert in kleinen Gläsern pro Stück | 5.80 |
| | |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce | 11.50 |
| Apfel- oder Zwetschgenwaie mit Rahm | 6.80 |
| | |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune | 11.80 |
| Zitronensorbet mit Wodka | 11.80 |
| | |
| Dessertbuffet mit verschiedenen Desserts ab | 26.50 |
| Käseauswahl ab | 14.50 |



4. Getränke

| | | |
|--|------|---------|
| Mineralwasser mit und ohne Kohlesäure | 33cl | 100cl |
| Coca-Cola/Coca Cola zero | 3.50 | 6.50 |
| Citro/Orange/Rivella | 3.70 | |
| | 3.70 | |
| Bier | | |
| Appenzeller Quöllfrisch | 3.90 | |
| Hofbräubier im Offenausschank | | 9.80 |
| Kaffee/Tee | | Portion |
| Espresso | | 4.10 |
| Café Crème | | 4.10 |
| Tee (Schwarz, Pfefferminze, Hagenbutten) | | 4.10 |

Weine

Weissweine

| | | |
|---|------|-------|
| Cure d'Attalens Maison Obrist Vevey | 75cl | 24.50 |
| Pinot-Gris, Fam. Koellreuter Klushof Aesch | 75cl | 21.50 |
| Yvorne Clos du Rocher Maison Obrist Vevey | 75cl | 29.50 |
| Johannisberg Mont Fleuri Maison Bonvin Sion | 75cl | 22.50 |

Rosé-Weine

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| Dornacher Blauburgunder-Rosé | 75cl | 19.80 |
| N°1 Cuvée Rosé Maison Obrist Vevey | 75cl | 26.50 |

Rotweine

| | | |
|--|------|-------|
| Dornacher Bürger Wy Blauburgunder | 75cl | 16.80 |
| Grand Noir, Fam. Koellreuter Klushof Aesch | 75cl | 19.50 |
| Yvorne Rouge La Bastide Masion Obrist Vevey | 75cl | 24.80 |
| Pinot-Merlot Clos du Château Maison Bonvin Sion | 75cl | 22.80 |
| Merlot del Ticino San Zeno Claudio Tamborini, Lemone | 75cl | 32.50 |
| Merlot del Ticino «Quattromani» | 75cl | 66.50 |
| Primitivo Gran Sasso IGT Farnese, Apulien | 75cl | 19.50 |
| Insoglio del Cinghiale Tenuta di Biserno, Toscana | 75cl | 29.80 |
| Rioja Ibéricos Crianza, Torres | 75cl | 29.80 |
| Ribera del Duero Arzuaga Crianza Navarro | 75cl | 46.50 |

Schaumweine

| | | |
|--|------|-------|
| Champagne Louis Roederer Premium But Reims | 75cl | 65.80 |
| Prosecco Villa Sandi Italien | 75cl | 19.80 |
| Crémant d'Alsace Maison Clément Leiber | 75cl | 26.50 |

Sie haben eine speziellen Wein-Wunsch? Gerne beraten wir Sie bei uns im Restaurant inkl. einer unverbindlichen Degustation.



5. Allgemeines

Kosten Mitarbeiter

| | |
|---|-------|
| Servicemitarbeiter | 56.50 |
| Koch Chef de Partie | 58.50 |
| Allrounder, Hilfskoch, Backoffice, Logistiker | 50.– |
| Chef de Service – Projektleiter | 85.– |

Die Kosten für die Mitarbeiter sind pro Stunde gerechnet und werden nach dem effektiven Aufwand verrechnet.

Material

Sie brauchen Geschirr, Besteck, Gläser, Tische, Stühle, Tischwäsche, Deko, Blumen etc.
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot inkl. Lieferung und Rückschub.

Transport

Der Transport ist in den Preisen nicht inbegriffen und wird je nach Anlass kalkuliert und verrechnet.

Mehrwertsteuer

Alle Preise in Schweizer Franken excl. Mehrwertsteuer

Diverses

Ist Ihr Lieblingsessen nicht aufgelistet? Kein Problem, kontaktieren Sie uns.
Je Grösse, Ort und Art des Anlasses können die Preise variieren.
Gerne erstellen wir eine detaillierte Offerte für Sie.

AGB

Bitte beachten Sie unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen
Diese finden Sie auf unserer Homepage www.schlossalp.ch

