



Bankettvorschläge 2024

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Restaurant Timeout in Wollerau

Es freut uns, dass Sie sich für uns entschieden haben. Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, um Ihre Wünsche wahr werden zu lassen. Wir ermöglichen Ihnen Ihr Fest so zu feiern, dass es unvergesslich bleiben wird.

Wir stellen Ihnen gerne folgende Räume zur Verfügung

Restaurant Timeout komplett	84 Personen
Restaurant Timeout, hinterer Teil getrennt durch Trennwand	34 Personen
Eventraum	100 Personen

Tischanordnung können wir gerne persönlich besprechen.

Ab 10 Personen bieten wir Bankettmenüs an.

Bankett reservieren

Wir freuen uns, wenn Sie uns im Voraus kontaktieren, per Telefon oder auch per Mail sind wir für Sie erreichbar. Wir beraten Sie gerne für Ihren Anlass.

Menüs

Unsere zusammengestellten Menüs sind Vorschläge und können nach Ihren Wünschen auch angepasst werden.



Allergien und Spezialkostformen

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Gäste mit Allergien und Spezialkost, so können wir uns vorbereiten und Sie kompetent beraten.

Personenzahl

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, uns das Menü und die Weinauswahl 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Für Abweichungen von mehr als 10% der definitiv reservierten Personenzahl verrechnen wir 60% der Menükosten.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir pro 75cl Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.00. Bringen Sie uns Ihren Wein mindestens 4 Tage vor dem Anlass, damit wir den Wein in der korrekten Temperatur servieren können.

Hahnenwasser

Das Hahnenwasser verrechnen wir mit einem Betrag von CHF 4.00 pro Liter.

Mitgebrachte Torten

Für Ihre persönlich mitgebrachte Torte verrechnen wir einen Betrag pro Person von CHF 3.00.



Apéro

Geniessen Sie Häppchen zum Start Ihres Anlasses, begrüßen Sie Ihre Gäste und tauschen Sie sich in lockerer Runde aus.

Gemischte Häppchen:

2 Häppchen pro Person	CHF 6.00
Pro weiteres Häppchen	CHF 3.00

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, einiges aus unserem Angebot:

- Fruchtspieße
- Datteln mit Speck
- Blätterteig Stangen
- Wienerli mit Blätterteig
- Schinkengipfeli
- Chäschüechli
- Canapés
 - Käse
 - Oliventapenade
 - Bündnerfleisch
 - Lachs
 - Thunfisch
- Tomaten-/ Mozzarellaspiese
- Bruschetta
- Feta-/ Olivenspieße
- Knoblauchbrot

Apéroschalen pro Schale (2 Pers.) Gemüsesticks mit Dips, Parmesan, Oliven, Nussmischung	CHF 11.00
Kalteplatte (Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch und Salami)	CHF 18.00
Käseplatte (Parmesan, Alpkäse und Brie)	CHF 16.00



Menüvorschläge

Suppen oder Salat

Frische Bouillon mit Flädli an einer Gemüse Brunoise

CHF 9.00

Karotten-Kokossuppe

CHF 12.50

Gemischter Salat

CHF 10.50

Nüsslisalat mit Ei und Pilzen

CHF 14.50

Hauptspeise

Kalbsrahmschnitzel oder Wienerschnitzel
mit Nudeln oder Pommes Frites und Gemüse

CHF 43.50

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise oder Café de Paris
mit Kartoffelgratin oder Nudeln mit Gemüse

CHF 53.50



Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce,

Tagliatelle und Gemüse

CHF 39.00

Kalbsgeschnetzeltes «Züri Art»

mit Kroketten (Rösti Kroketten) Pommes Frites oder Nudeln mit Gemüse

CHF 41.50

Kalbsbraten aus dem Ofen an einem Rosmarinjus

mit Kartoffelstock und Gemüse

CHF 39.50

Seeteufel an Zitronensauce mit Gemüsereis

CHF 38.00

Ramen (Nudelsuppe) Kombu, Shiitake Pilze, Ramen-Nudeln

CHF 26.00

Kichererbsencurry mit Reis

CHF 29.50



Dessert

Panna Cotta

CHF 11.50

Früchtespiess mit Vanilleglace

CHF 11.00

Waldbeeren mit weisser Schokolade im Glas

CHF 14.00

Bei kleinen Gruppen - Dessert nach Wahl