



## *Bankettvorschläge 2025*

Lieber Gast, Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Timeout in Wollerau.

Es ist uns eine Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite, um Ihre Wünsche bestmöglich zu erfüllen.

Unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und stets frisch für Sie zubereitet.

### **Wir stellen Ihnen gerne folgende Räume zur Verfügung**

Restaurant Timeout komplett	84 Personen
Restaurant Timeout, hinterer Teil/Trennwand	32 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. Ob telefonisch oder per E-Mail wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung und beraten Sie persönlich für Ihren Anlass.

### **Menüs**

Unsere zusammengestellten Menüs dienen als Vorschläge und können ganz nach Ihren Wünschen 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 Ihre Menü- und Weinauswahl spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Bei Abweichungen von mehr als 10 % der definitiv reservierten Personenzahl berechnen 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
- Canapés
  - Käse
  - Oliventapenade
  - Bündnerfleisch
  - Lachs
  - Thunfisch
- Avocado – Mango Salat \*\*
- Tatar auf Baguettescheibe:
  - Rinds
  - Thunfisch
  - Lachs
  - Avocado \*\*
- Tomaten-/ Mozzarellaspieße
- Bruschetta
- Feta-/ Olivenspieße
- Knoblauchbrot

**Apéroschalen** pro Schale (2 Pers.) CHF 11.00  
Gemüsesticks mit Dips, Parmesan, Oliven, Nussmischung

**Kalteplatte** CHF 18.00  
(Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch und Salami)

**Käseplatte** CHF 16.00  
(Parmesan, Alpkäse und Brie)



## Vorspeise

### Suppen

<b>Frische Bouillon</b> mit Gemüse Brunoise	CHF 9.00
<b>Tomatencremesuppe</b>	CHF 12.00
<b>Saisonale Suppe</b> (aktuelle Angebote)	CHF 12.00

### Salate

<b>Gemischter Salat</b>	CHF 11.50
<b>Blattsalat</b> mit Kernen	CHF 9.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Pilzen	CHF 14.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck	CHF 14.50
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b>	CHF 11.50

## Hauptspeise

### Rind

<b>Rindsfilettranchen</b> mit Sauce Béarnaise Pommes Frites und Gemüse	CHF 52.00
<b>Entrecôte</b> Tranchen mit Pfeffersauce Nudeln und Gemüse	CHF 49.50
<b>Rindsgulasch</b> mit Paprika Spätzli und Gemüse	CHF 45.00



## **Kalb**

**Kalbsbraten** mit Kräuterjus  
Kartoffelstock und Gemüse CHF 49.00

**Kalbsfilet** mit Kräuterrahmsauce  
Pilz-Risotto und Gemüse CHF 55.00

**Kalbsfilet** im Speckmantel  
Kartoffelgratin und Gemüse CHF 55.00

**Kalbsgeschnetztes «Züri Art»**  
mit Nudeln und Gemüse CHF 43.50

## **Schwein**

**Schweinsfilet** mit Morchelsauce  
Weissweinrisotto und Gemüse CHF 46.50

**Schweins schnitzel** mit Kräuterrahmsauce  
Nudeln und Gemüse CHF 36.00

**Schweinsgeschnetztes**  
Nudeln und Gemüse CHF 31.50

## **Geflügel**

**Pouletstreifen Stroganoff**  
mit Reis CHF 31.00

**Pouletschenkelsteak**  
mit Zitronenjus mit Nudeln und Gemüse CHF 34.00

## **Fisch**

**Eglifilet** gebraten mit Mandeln,  
Salzkartoffeln CHF 41.00

**Doradenfilet** auf Limetten-Risotto CHF 38.00



## **Vegetarisch & Vegan**

<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Gemüse	CHF 31.00
<b>Kichererbsencurry</b> mit Reis	CHF 31.50
<b>Veganes Thai Curry</b> mit Ingwerreis Pilzen, Gemüse und Sprossen	CHF 32.00

## **Desserts**

<b>Caramelköpfl</b>	CHF 9.00
<b>Crema Catalana</b>	CHF 9.00
<b>Tiramisu</b>	CHF 10.00
<b>Beeren mit weißer Schokoladencreme</b> (saisonale Beeren)	CHF 12.00
<b>Schokoladenmousse</b>	CHF 9.00
<b>Lauwarme Brownies</b> mit Vanille-Glacé	CHF 12.00
<b>Rhabarbertarte mit Joghurtglace</b> Streusel	CHF 10.00
<b>Erdbeer-Trifle</b> (saisonal)	CHF 9.50
<b>Coupe Romanoff</b> im Glas (saisonal)	CHF 10.50
<b>Glacekugel</b>	CHF 4.50
Portion Rahm	CHF 1.50