

Gasthaus Schlosshalde
feierlich und individuell

Bankettkarte

Willkommen im Gasthaus Schlosshalde!

Von der Taufe über die Hochzeit bis zum Leidmahl, für Ihre Geburtstagsfeiern, Geschäftsessen, Klassenzusammenkünfte benutzen Sie mit Vorteil unsere Bankettkarte. Ab einer Gruppengrösse von zehn erwachsenen Personen erleichtern Sie uns dadurch die Arbeit, was der Qualität Ihres Anlasses zugutekommt.

Sie orientieren sich auf unserer Homepage, Sie rufen uns an oder Sie machen einen Termin bei uns im Gasthaus aus. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren Anlass.

Auf unserer Weinkarte finden Sie einfache und grosse Gewächse aus den Kantonen Zürich, Schaffhausen und Thurgau. Wie beim Fleisch und Gemüse berücksichtigen wir auch beim Wein und Schnaps regionale Produzentinnen und Produzenten, die uns und unsere Ansprüche kennen.

Die Menus sind so zusammengestellt, wie wir sie am ehesten empfehlen. Die Beilagen dürfen Sie nach Ihrem Geschmack abändern und neu kombinieren. Wir kochen diese Gerichte für Gruppen ab 10 Personen.

Gasthaus Schlosshalde
feierlich und individuell

Apéro

Gerne stellen wir Apéroplatten nach Ihrem Appetit zusammen.
Die Preise gelten pro Person.

Für den Mini-Gluscht

Oliven und Nüsse 3.50

Für den Gluscht

mit zwei Komponenten 5.50

Für die Freude

mit drei Komponenten 8.50

Für den Hunger

mit vier Komponenten 11.50

Wählen Sie aus folgendem Angebot:

- Focaccia
- Marinierte Oliven
- Würzige Nüsse
- Schnittchen mit Käse oder Fleisch
- Crostini mit Saisongemüse
- Gemüseknabbereien mit Dip
- Frittata
- Saisonale Kleinigkeiten

Wir pflegen eine saisonale Küche.

Unsere Produkte beziehen wir direkt von unseren Partnerbetrieben aus der Region.

Suppe

Preis pro Portion

9.50

Wir empfehlen die Suppe unserer monatlich wechselnden Karte, frisch zubereitet aus saisonalen Produkten.

Für grosse Gruppen und nach Verfügbarkeit der Zutaten bieten wir ganzjährig vier verschiedene Suppen an:

Rüebli-suppe

Cremige Rüebli-suppe mit Schlosshalden-Gartenkräuteröl

Randen-Apfel-Suppe

mit Meerrettich und Crème fraîche

Rote Linsensuppe

mit orientalischen Gewürzen und Joghurt

Tomatensuppe

mit Curry, Kokosnuss, Limette und Mohn-Croûtons

Salat

Grüner Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	11.00

Saisonsalat

Preis pro Teller	14.50
------------------	-------

Wir empfehlen den Salat unserer monatlich wechselnden Karte, frisch zubereitet aus saisonalen Produkten.

Für Gruppen und nach Verfügbarkeit der Zutaten bieten wir ganzjährig vier verschiedene Salate an:

Wilchinger Linsen

Blattsalat mit Linsen, Saisongemüse und gerösteten Nüssen an Rotwein-Balsamicodressing

Weisse Geiss

Blattsalat mit Randen und gebackenem Ziegenfrischkäse

Der Leichte

Blattsalat mit Rübli, Sonnenblumenkernen und Guntalinger Bio-Ei

Allerlei Grünzeug

Blattsalat mit Mandeln, Datteln und feinstem Züger Ricotta an Honig-Vinaigrette

Hauptgang mit Fleisch

Diese Gerichte werden mit einer Stärkebeilage und Saisongemüse serviert.

Vom Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce

mit Pommes-Frites

25.50

Kalbsbraten Schlosshalde an Apfelwein-Rahmsauce

mit Kartoffelgratin

39.00

Kalbssteak mit Zitronenmascarpone

mit Risotto

48.00

Kalbsfilet, rosa am Stück gebraten, an Portweinsauce

mit handgemachten Ricottagnocchi

56.00

Vom Rind

Rindshackbraten an würziger Rotwein-Rahmsauce

mit Knöpfli

29.00

Drunken Beef

im Bier geschmortes Rindsragout mit Kartoffelstock

35.00

Burgherrenbraten im Rotwein geschmort

mit Maispolenta aus Ohringen

37.00

Rindshohrückensteak, rosa gebraten, an Rotweinsauce

mit würzigen Kartoffelschnitzen

46.00

Vom Schwein

Schweinsbratwurst mit Kräuter-Aioli mit Pommes-Frites	25.50
Schweinsbraten an Apfelwein-Rahmsauce mit Kartoffelgratin	33.00
Arista alla fiorentina Schweinsbraten mit Kräutern und Zitrone im Süsswein geschmort, mit handgemachten Ricottagnocchi	34.00
Schweinsbalssteak mit Kräuterbutter mit würzigen Kartoffelschnitzen	35.00
Schweinsfilet an Pflaumensauce mit Risotto	41.00

Vom Lamm

Würzige Lammwürstchen mit Joghurt-Dip mit Pommes-Frites	25.50
Lammtajine Marokkanischer Eintopf mit Lammfleisch, dazu Cous-Cous	36.00
Kräuterlammragout im Weisswein geschmort mit Kartoffelstock	36.00
Lammgigot, rosa gebraten, an Portweinsauce mit Kartoffelgratin	42.00
Zusätzliche Stärkebeilage in Schalen auf dem Tisch pro Portion	5.00
Zweite Sauce in Schalen auf dem Tisch pro Person	2.50

Gasthaus Schlosshalde

feierlich und individuell

Vegetarischer Hauptgang

Preis pro Teller

36.00

Gerne servieren wir Ihnen das vegetarische Menü von unserer monatlich wechselnden Karte. Unser Küchenteam kocht immer vielseitige Vegi-Gerichte. Die saisonale, ausgewogene Küche liegt uns am Herzen. Einen Eindruck erhalten Sie auf unserer Abendkarte.

Gasthaus Schlosshalde
feierlich und individuell

Dessert

Gnüsserkafi

(Kafi oder Espresso) mit einer kleinen süssen Überraschung
nur Gnüsser 6.50
3.50

Kuchen vom Buffet

pro Stück 5.50

Dessertüberraschung

für den kleinen Gluscht 7.50

Klassiker mit Sorbet oder Glacé

Panna cotta 10.50

Crème brûlée 10.50

Sauerrahmtarte 12.50

Mousse au chocolat 12.50

Schokoladenkuchen 12.50

Saisondessert surprise 13.50

Dessertvariation

mit vier Komponenten 16.50

Dessertbuffet

mit fünf Komponenten 18.50

Wir pflegen eine saisonale Küche.

Unsere Produkte beziehen wir direkt von unseren Partnerbetrieben aus der Region.

Gasthaus Schlosshalde
feierlich und individuell

Das Kleingedruckte

Menübesprechung

findet spätestens zwei Wochen im Voraus statt.

Dekoration

Wir bestellen für Sie bei „Wilde Blumen“ (Anita Leuthold) oder „Florales Werken“ (Doris Ulrich). Blumenschmuck und Dekoration können auch selber mitgebracht werden. Die Tische sind auf Wunsch mit weissen Stofftischtüchern und -servietten eingedeckt.

Gästezahl

Bekanntgabe der genauen Teilnehmerzahl 48 Stunden vorher, ansonsten Verrechnung der bestellten Dienstleistungen zu 100 %.

Menükarten

werden auf Wunsch durch uns gedruckt.

Parkplätze

stehen kostenlos zwischen Gasthaus und Mörsburg (ca. 40 Plätze) und entlang der Strasse unterhalb des Gasthauses (ca. 10 Plätze) zur Verfügung.

Preise

inklusive 8.1 % MWSt, Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Raummiete

entfällt bei Bankett in unserem Haus.
Für Kleingruppen bis 30 Personen im Kellergewölbe verrechnen wir eine Raumpauschale von CHF 250.00. Im Winterhalbjahr kommt eine Heizkostenbeteiligung von CHF 100.00 dazu.

Übernachten

7 Doppelzimmer mit Etagenbadezimmer sind buchbar, kostenloses WLAN in allen Räumen.

Verlängerung

bis 02.00 Uhr, CHF 150.00
bis 04.00 Uhr, CHF 250.00 für Bewilligungskosten der Stadt Winterthur sowie 80.- pro angefangene Stunde (nach 24 Uhr) fürs Personal.

Getränke

gemäss separaten Karten auf der Website und im Gasthaus.

Kontakt

Mörsburgstrasse 36, 8404 Winterthur
Telefon 052 233 78 78
www.schlosshalde-winterthur.ch, info@schlosshalde-winterthur.ch

Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MWSt.