



Menüvorschläge Chäshüttli ab 15 Personen

Liebe Gäste

Es freut uns sehr,
sie bei uns auf dem Land in Gennersbrunn mit regionalen und frischen Produkten zu verwöhnen.

Bitte beachten sie, dass wir aus Kapazitätsgründen nur 1 Menü pro Gruppe zubereiten können.
Das Gemüse servieren wir in die Mitte des Tisches auf Platten zum selber schöpfen.

Leiden Sie oder einer Ihrer Gäste an einer Lebensmittelallergie?

Melden sie sich bitte frühzeitig bei uns, damit sich unser Küchenteam vorbereiten kann.

Bei uns gibt es keine vegane Küche.

Mittagessen:

Ankunft ab 11:30 bis 12:15 Uhr

Apéro nach Verfügbarkeit im Garten oder im Weinkeller

Raumbenützung bis 16:00 Uhr

Abendessen:

Ankunft ab 17:30 bis 19:00 Uhr

Apéro nach Verfügbarkeit im Garten oder im Weinkeller

Raumbenützung bis 23:00 Uhr

Um unnötige Kosten zu vermeiden, bitten wir Sie die genaue Personenanzahl 48h vor Anlass zu bestätigen. Für kurzfristigere Absagen / Nichterscheinen werden wir Fr. 50.00 pro Person verrechnen.



Blumen:

Unsere Deko wächst im Garten in Gennersbrunn und wird je nach Saison angepasst.

Wenn Sie eine bestimmte Vorstellung Ihrer Dekoration haben, können sie die Blumen gerne selber mitbringen.

MENÜBESPRECHUNG

Damit wir genügend Zeit für die Menübesprechung einplanen können, bitten wir um eine telefonische Anmeldung.

An Sonntagen finden keine Besprechungen statt.

Apéritif

Chips, Nüssli etc.	pro Person	Fr.	2.00
Blätterteiggebäck	pro Person	Fr.	3.00
Buureplättli, hausgeräuchert	pro Person	Fr.	4.50
Hausgemachte Käse- Zwiebel-Dünne	pro Person	Fr.	2.50

Für unsere kleinen Gäste:

Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites inkl. Kindersalat	Fr.	16.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln/ Spätzli inkl. Kindersalat	Fr.	16.00



Menü 21 Fr. 52.00

Gartensalat | Ei

Bouillon | hausgemachten Flädli

Cordon Bleu vom Kalb | das mit viel Käse (Schweinefleisch Fr. 47.00)

Kartoffelgratin | Gemüse

Menü 22 Fr. 51.00

Gartensalat | Ei

Bouillon | hausgemachten Flädli

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Champignonsrahmsauce

Spätzli | Gemüse

Menü 23 Fr. 48.00

Gartensalat | Ei

Bouillon | hausgemachten Flädli

Schweinefiletgeschnetzeltes | Waldpilzrahmsauce

Spätzli | Gemüse

Menü 24 Fr. 54.00

Gartensalat | Ei

Bouillon | hausgemachten Flädli

Rindsfiletwürfel | Waldpilzrahmsauce

Spätzli | Gemüse

Menü 25 Preis nach Absprache (Tagesangebot)

Gartensalat | Ei

Bouillon | hausgemachten Flädli

Kalbsteak | Morchelrahmsauce

Spätzli | Gemüse



Menü 26

Fr. 41.00

Gartensalat | Ei

Suppe wird angepasst

Gemüseteller reich garniert

Kartoffelgratin

Alle Preise sind inkl. MwSt. von 8.1%

Gerne können sie das Dessert vor Ort individuell aus der Karte bestellen.

Sie möchten eine spezielle Torte?

Wir wären froh, wenn sie die Wunschtorte direkt bei Ihrem Bäcker bestellen und bezahlen würden.

Für jedes Gedeck wird Fr. 3.00 verrechnet.

Leiden sie oder einer Ihrer Gäste an einer Lebensmittelallergie?

Melden sie sich bitte frühzeitig bei uns, damit sich unser Küchenteam vorbereiten kann.

Bei uns gibt es keine vegane Küche.

Wir erwarten Ihren einheitlichen Menüwunsch bis 14 Tage und die genaue Personenanzahl 48h vor dem reservierten Anlass, welche auch verrechnet wird.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Ihr Gastgeber

Stefan Gaus

Gennersbrunn 1

8207 Schaffhausen

Telefon: 052 643 40 78

E-Mail: info@gennersbrunnerhof.ch



Name:	
Strasse:	
Ort:	
Telefon:	
E-Mail:	
Datum:	
Ankunftszeit:	

Apérozeiten: Von 11:30 Uhr bis 12:15 Uhr | Garten oder Weinkeller
(wenn Verfügbar)

Anzahl Personen:

Erwachsene: ____ Kinder: ____ Babys: ____ Kinderstuhl: ____

Total Pax: ____

Menü Nr. ____

Apéro:	
Vorspeise:	
Suppe:	
Zwischengang:	
Hauptgang:	
Vegetarisch:	
Allergie:	
Dessert:	
Kinder:	

Weine / Getränke:

Weisswein:	
Rotwein:	

Unsere Tischdekoration ist vom eigenen Garten und daher sind die Blumen saisonabhängig.

Wenn Sie etwas Spezielles wünschen:

Preis pro Bouquet: Fr. ____

Farbe der Blumen: _____

Menükarten pro Stück Fr. 1.- Ja Nein Titel: _____