

MENÜVORSCHLÄGE

Lieber Gast

Planen Sie mit uns gemeinsam Ihre persönliche Feier! Ob Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Geschäftsessen, Familienfeier, Vereinsanlass oder Apéro.

Die Company-Lodge im Golfpark in Seedorf lässt Ihre Gäste ein unverwechselbares Ambiente erleben – urchige Gemütlichkeit auf der einen Seite und urbane Coolness auf der anderen Seite: Flammen lodern im offenen Cheminée und bringen Schatten an den Wänden zum Tanzen – gekonnt inszeniert vom Designer Heinz Julen.

Die Küche im Golfrestaurant ist klassisch, mit einem mediterranen Touch. Saisonale und aussergewöhnliche Kreationen werden von unserer Crew angeboten.

Im Restaurant verfügen wir über 55 Plätze.

Das Sitzungszimmer im 1. Stock, mit dem schwebenden Tisch als aussergewöhnlichem Blickfang, wird sowohl als Conference-Center, wie auch als Bankettraum für maximal 20 Personen genutzt.

Im Bankettraum im 1. Stock – mit integrierter Bar – können wir bis 100 Personen ein besonderes Erlebnis bieten. Der Raum kann sowohl als Lounge-Bar, Apéro-Bar, und auch - flexibel eingerichtet - als Bankettraum eingerichtet werden.

„Wir tun das Gewöhnliche aussergewöhnlich gut“: das ist unsere Philosophie.

Unsere Vorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen, die sich für ein Einheitsmenu entscheiden, zusammengestellt. Wenn Sie weitere Wünsche oder Anregungen haben, wenden Sie sich bitte an uns – wir helfen Ihnen gerne weiter.

IHR COMPANY-TEAM

APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN.....

Kalt

Auf verschiedenen Broten:

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum

Lachs, Thon, Ei, Gurken

Frischkäse mit schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Kräutern

Rinds-Tatar auf Toastbrot

Chorizo, Landrauchschinken

Bruschetta mit Oliventapenade

Verschiedene kleine Brötchen mit Käse, Rohschinken, Gurken und Thon

Dörrotomatenmousse auf Toastbrot

Weizen-Wraps, gefüllt mit Frischkäse, Kräutern, Rohschinken und Rucola

Guacamole mit Crevette

Rauchlachsmousse auf Pumpernickel

Schinkenmousse auf Toast

Marinierte Gemüsespiesschen

Gemüsedips mit Sauerrahm, Curry- und Cocktailsauce

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen

Warm

Crevette im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Sauce

Hackfleischbällchen mit pikanter Tomaten-Olivensauce

Schinkengipfeli

Datteln mit Speck

Risotto-Olivenbällchen

Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce

Süss

Mini Patisserie

Früchtespiesschen

Mini-Tartlettes mit Vanille- und Fruchtcrèmen

Quarktörtchen

ZUSAMMENGESTELLTE APERO'S

Apéro 1

- Chips, Nüssli, Salzgebäck
 - Blätterteiggebäck
 - Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
- 6.- / Person

Apéro 2 – kleiner Apéro

- Mini Schinkengipfeli
 - Weizen-Wraps mit Rohschinken, Rucola und Frischkäse mit Kräutern
 - Dörrtomaten-Tatar auf Toastbrot
 - Kleine belegte Brötchen mit Käse, Rohschinken und Thon
- 16.- / Person

Apéro 3 – grosser Apéro

- Crevette im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Sauce
 - Weizen-Wraps mit Rohschinken, Rucola und Frischkäse mit Kräutern
 - Schinkenmousse auf Toastbrot
 - Risotto-Olivenbällchen
 - Marinierte Gemüsespiesschen
 - Rauchlachsmousse auf Pumpernickel
 - Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
 - Kleine, belegte Brötchen mit Käse, Rohschinken und Thon
- 25.- / Person

Apéro 4 – Deluxe Apéro

- Verschiedene kleine Brötchen mit Käse, Rohschinken und Thon
 - Dörrtomatenmousse auf Toastbrot
 - Weizen-Wraps, gefüllt mit Frischkäse, Kräutern, Rohschinken und Rucola
 - Guacamole mit Crevette
 - Rauchlachsmousse auf Pumpernickel
 - Marinierte Gemüsespiesschen
 - Gemüsedips mit Sauerrahm, Curry- und Cocktailsauce
 - Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
 - Rassiges Rinds-Tatar auf Toastbrot
 - Hackfleischbällchen mit pikanter Tomaten-Olivensauce
 - Mini Schinkengipfeli
 - Datteln mit Speck
 - Früchtespiesschen
- 36.- / Person

SALATE

Saisonaler Blattsalat	(ein Blattsalat oder eine Suppe im Menu inbegriffen)	
Gemischter Salat		5.00
Nüsslisalat mit Ei		7.50
Nüsslisalat mit knusprigem Speck		9.00

KALTE VORSPEISEN

Entenleberterrine mit Mangochutney und Brioche	22.00
Hausgebeizter Graved-Lachs an Dillsenfauce, Toast und Butter	17.50
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren, Belugalinsen und Balsamico	17.50
„Schwedenteller“ – dreierlei vom geräucherten Fisch mit Meerrettichschaum und Toast	22.50
„Ürner Schafplitzli“ mit Spinatsalat an Baumnuss-Sherry-Dressing	14.50
Vorspeisenteller „Company“	21.50

SUPPEN

Bouillon mit Eierstich	(eine Suppe oder Blattsalat im Menu inbegriffen)	
Gemüsesuppe	(eine Suppe oder Blattsalat im Menu inbegriffen)	
Fenchelrahmsuppe mit Safran		3.50
Kresse-Schaum-Suppe		4.50
Thai-Curry-Suppe mit Poulet-Wan-Tan		7.50
Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüseperlen		8.50

WARME VORSPEISEN

Pilzragout im Blätterteigkissen	16.50
Hausgemachte Kalbfleisch-Trüffelravioli	19.50
Schwarze Langustinenravioli auf Safranrahmsauce	25.00
Saiblingfilet mit Champagnersauce, Salzkartoffeln oder Reis	19.50
Milken im Blätterteigpastetli	19.50
Seeteufelmédailles auf weisser Buttersauce, kleines Salatbouquet mit Himbeerdressing	24.50

**ZU ALLEN MENU'S IST ENTWEDER EINE SUPPE ODER BLATTSALAT GEMÄSS VORSCHLAG
INBEGRIFFEN**

VOM SCHWEIN

Schweinshalsbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock
Frisches Gemüse 27.50

Schweinskotlette „Försterart“
Weissweinrisotto
Ofentomaten 28.50

Zarter Schweinscarrébraten, mit Zwetschgen gefüllt
Kartoffelkroketten
Zarte Saisongemüse 31.00

Schweinsfiletmédailles im Speckmantel
Urner Honigsauce
Bandnudeln
Gemüsestrauss 36.50

VOM KALB

Glasierter Kalbsschulterbraten
Barolosauce
Kartoffelgratin
Bunter Gemüsestrauss 34.50

Zartes Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart
Knusprige Rösti
Grilltomate 41.00

Kalbshohrücken, am Stück gebraten
Leichter Trüffeljus
Neue Kartoffeln
Gemüsebouquet 42.00

Zarter Kalbscarrébraten
Morchelrahmsauce
Hausgemachte Nudeln
Saisongemüse 44.00

Kalbsfilet mit Kräuterschaumsauce
Mandelreis
Frisches Gemüse 54.00

VOM RIND

Rindsschmorbraten an Merlotsauce
Bramata-Polenta
Gemüsebouquet 31.50

Angus-Rindshuft, am Stück gegart
Rotwein-Schalotten-Jus
Hausgemachte Trüffelkroketten
Saisongemüse 41.00

Zartes Roastbeef vom Swiss-Prim-Rind
Kartoffelkräpfen
Zarte Saisongemüse 43.50

Filetgoulasch-Stroganoff „Company“
Trockenreis
Broccoli 51.50

VOM LAMM

Innerschweizer Lammcarré aus dem Ofen, mit frischen Kräutern
Rotweinjus
Rösti aus rohen Kartoffeln
Frisches Gemüse 47.00

VOM GEFLÜGEL

Maispouardenbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella Marsalasaucce Kreolenreis Zarte Saisongemüse	32.50
Mistkratzerli, im Ofen gebraten Risotto ai funghi	28.50
Zarte Entenbrust an Heidelbeersaucce Rahm-Kartoffelstock Gemüse garnitur	33.50

FISCH

Lachstranche Champagnersaucce Salzkartoffeln Saisongemüse	32.50
Eglifilet Müllerin-Art Salzkartoffeln oder Butterreis Gemüse garnitur	38.50

Alle Menüs sind Tellerservice mit Nachservice im Hauptgang.

VEGETARISCH

Hausgemachte Pasta aus unserer Küche	28.00
Pilzrisotto	24.50
Quinoa-Curry mit Ananas	21.50

SPEZIELLES

Spaghetti Buffet à Discretion, Mindestens 20 Personen Tomaten, Bolognese, Carbonara, Thonsaucce und Basilikum-Pesto	31.50
---	-------

DESSERT

Creme Brulee	8.00
Panna Cotta mit frischen Beeren	8.00
Parfait glacé Grand Marnier	8.00
Frischer Fruchtsalat	7.00
Hausgemachtes Schokoladenmousse	10.00
Gebrannte Crème	8.00
Wachsweicher Schokoladenkuchen und hausgemachtes Sauerrahmglacé	10.00
„Brishtner Nytlä“	8.50
Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé	11.00
Sorbet-Teller mit 3 verschiedenen Sorbets und Saucen	12.00
Dessertteller „Company“	10.00

DAS A B C IN DER COMPANY-LODGE

Um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis während Ihres Aufenthalts in unserem Haus zu ermöglichen, fügen wir auf dieser Seite unsere Infos zur COMPANY-LODGE an.

Änderungen

Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Wünsche mit. Wir werden keine Mühe scheuen, damit Ihre Anlass zum unvergesslichen Erlebnis wird.

Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 24 Std. vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen 100% des Menüpreises.

Blumen und Dekor

Wir decken die Tische mit Blumen und Kerzen dezent ein.

Ihre eigene Dekoration dürfen Sie selbstverständlich anliefern. Menükarten schreiben wir gerne für Ihren Anlass – falls Sie selber Ihre kreativen Ideen umsetzen möchten, sind wir offen dafür.

Company-Lodge Parkplätze

Bitte benützen Sie unsere Parkplätze vor dem Haus und bei der Driving-Range.

Detailabsprache

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie vor dem Anlass um einen Termin zu vereinbaren. Telefon: 041 875 00 44 E-Mail: r.baumann@company-lodge.ch.

Kontaktpersonen

Roger Baumann

Preise und Rechnungen

Unsere Preise sind verbindlich und beinhalten sämtliche Abgaben inkl. MwSt. Wir behalten uns das Recht vor, Preise anzupassen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten. Unsere Rechnungen stellen wir mit einer Zahlungsfrist von 10 Tagen.

Verlängerung

Ausserhalb der normalen Betriebszeiten, das heisst ab 1.00Uhr verrechnen wir – je nach Abmachung – einen Pauschalbetrag von Fr. 80.– für unseren Personalmehraufwand.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weinflaschen wird ein Zapfengeld von Fr. 25.-- verrechnet

Wir freuen uns, Ihren Anlass mit einem kulinarischen Feuerwerk umrahmen zu dürfen und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in der COMPANY-LODGE.