

## **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 Schafli“ 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 (ab 12 Personen)  
Herzoginkartoffeln  
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  
Herzoginkartoffeln  
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

<b>Spaghetti Buffet à Discretion, Mindestens 20 Personen</b> 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
Wachweicher Schokoladenkuchen und hausgemachtes Sauerrahmglacé	10.00
„Brischtner 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](mailto: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 75cl wird ein Zapfengeld von Fr. 25.—verrechnet.

Für Magnum Flaschen 50.-

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