

## **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

## **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.

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

Differenz von 5% werden Akzeptiert. Grössere Minusdifferenzen erlauben wir uns Ihnen in Rechnung zu stellen  
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.

### **Parkplätze**

Bitte benützen Sie unsere Parkplätze vor dem Haus und bei der Driving-Range. Das Parkieren der Strasse entlang ist verboten.

### **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: [info@company-lodge.ch](mailto:info@company-lodge.ch).

### **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 Zahlungsfist von 10 Tagen.

Für stark verschmutzte Räumlichkeiten werden zusätzlich 150.- berechnet. (Papierschnipsel, Konfetti usw..)

Schäden an unserem Inventar werden Ihnen in Rechnung gestellt bei Übermässigkeit.

### **Verlängerung**

Ausserhalb der normalen Betriebszeiten, das heisst ab 1.00Uhr verrechnen wir einen Pauschalbetrag von 100.- pro Stunde für unseren Personalmehraufwand  
3.00 Uhr spätesten letzte Runde.

#### **Nachtruhe**

Ab 22.00 Uhr sind wir wegen unserer Nachbarschaft dazu verpflichtet den Lärmpegel zu senken. Daher muss die Tür zur Terrasse ab 22.00 Uhr geschlossen bleiben. Für Raucher stellen wir beim Haupteingang Aschenbecher bereit. Am besten werden die Gäste zu Beginn durch das Brautpaar oder die Vertretung informiert.

#### **Tischordnung**

Insgesamt haben wir 8 runde Tische mit jeweils einem Durchmesser von 2 Meter.  
Pro runden Tisch können 7 bis 10 Personen Platz nehmen. 11er Tische sind möglich, wir möchten aber darauf hinweisen, dass es etwas enger wird

#### **Zapfengeld, Teller und Besteck**

Für selbst mitgebrachte Weinflaschen 75cl wird ein Zapfengeld von 35.- verrechnet.  
Für Magnum Flaschen 70.-

Für selber mitgebrachte Desserts, Hochzeitstorte ohne das man ein Dessert von uns nimmt verrechnen wir 5.50 Pro Person für Teller und Besteck

#### **Dekoration**

Für das Vorbeibringen und/oder das Aufstellen der Dekoration melden Sie sich vorab bei unseren Servicemitarbeitenden. Bei grösserem Aufwand (ab 30 Minuten Aufbau) erlauben wir uns einen Zuschlag zu berechnen.

.

#### **Feuerwerk**

Sie dürfen Feuerwerkskörper auf dem Betonfeld (hinter dem Stahlnetz) auf unserem Golfplatz abfeuern. Wir bitten Sie den Abfall selber zu entsorgen und den Platz wieder sauber zu hinterlassen. Wir übernehmen keine Haftung bei Unfällen. Die Info zur Wald-Brand Gefahr und eine Bewilligung für das Abfeuern erfragen Sie selbständig bei der Polizei.

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

## APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

### Kalt

Chips, Nüssli, Salzstangen einzeln oder Kombiniert	Fr. 2.00
Blätterteiggebäck assortiert mit Käse, Curry, Paprika, Kräuter, Mohn Pro 10 Stk.	Fr. 10.00

### Auf Verschiedenen Brötchen

Stück	Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	Fr. 2.50
Stück	Salami	Fr. 3.80
Stück	Schinken	Fr. 3.80
Stück	Ei	Fr. 3.80
Stück	Thon	Fr. 3.80
Stück	Käse	Fr. 3.80
Stück	Frischkäse mit Kräutern und Olivenöl	Fr. 3.80
Stück	Rinds Tatar	Fr. 4.80
Stück	Bündner Fleisch	Fr. 4.80
Stück	Landrauch Schinken	Fr. 4.80
Stück	Chorizo	Fr. 4.80
Stück	Rauchlachs	Fr. 4.80
Stück	Rauchlachsmousse auf Pumpernickel	Fr. 4.80
Stück	Rohschinken	Fr. 4.80
Stück	Rohessspeck	Fr. 4.80

Gemüse Dip: Assortierte Gemüse Stängel mit Sauerrahm-Schnittlauch Sauce, Curry Sauce, Cocktail Sauce	pro Person	Fr. 6.00
--	------------	----------

Weizen- Wrap, gefüllt mit Frischkäse, Kräutern, Rohschinken und Rucola Pro 10 Stk.	Fr. 15.00
--	-----------

### Apero Zutaten:

Gemischte Oliven mariniert mit Knoblauch und Kräutern	100g	Fr. 12.00
Getrocknete Tomaten mariniert mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch	100g	Fr. 12.00

Zabig Teller pro 2 Personen : Rohschinken, Rohessspeck, Bündnerfleisch, Salami und Schinken mit 2 Verschiedenen Käsen Sorten und Essig Gemüse	Fr. 22.00
---	-----------

### Warmer Apero:

Stück	Schinkengipfeli	Fr. 3.50
Stück	Käse Küchlein	Fr. 1.80
Stück	Hausgemacht Frühlingsrollen sweet- Chillisauce	Fr. 2.50
Stück	Datteln mit Speck 10 Stk.	Fr. 10.00
Stück	Crevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chillisauce 10 Stk.	Fr. 25.00
Stück	Zander Knusperli mit Tatar Sauce 10 Stk.	Fr. 35.00
Stück	Pouletflügel mit Currysauce	Fr. 3.90
Stück	Hausgemachte Hackfleisch Bällchen ca 50g mit Pikanter Tomaten Olivensauce	Fr. 5.50
Stück	Risotto-Olivenbällchen mit Tomatensauce	Fr. 4.00

## **Zusammengestellte Aperos**

### **Apero Haldi**

Chips, Nüssli, Salzgebäck  
Blätterteiggebäck Assortiert mit Käse, Curry, Paprika, Kräuter, Mohn  
Bruschette mit Tomaten und Basilikum  
Pro Person 12.50.-

### **Apero Rophaien**

Mini Schinkengipfeli  
Weizen-Wraps mit Rohschinken, Rucola und Frischkäse mit Kräutern  
Gemüse Dip: Assortierte Gemüse Stängel mit Sauerrahm-Schnittlauch Sauce, Curry Sauce, Cocktail Sauce  
Kleine belegte Brötchen mit Thon, Rohschinken und Käse  
Pro Person 23.50.-

### **Apero Gitschen**

Mini Schinkengipfeli  
Weizen-Wraps mit Rohschinken, Rucola und Frischkäse mit Kräutern  
Gemüse Dip: Assortierte Gemüse Stängel mit Sauerrahm-Schnittlauch Sauce, Curry Sauce, Cocktail Sauce,  
Bruschette mit Tomaten und Basilikum  
Kleine belegte Brötchen mit Thon, Rohschinken und Käse  
Rauchlachsmouse auf Pumpernickel  
Risotto-Olivenbällchen mit Tomatensauce  
Crevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chilisauce  
Thai Curry Süppchen im Gläschen mit Gemüsestreifen  
Pro Person 33.50.-

### **Apero Bristen**

Mini Schinkengipfeli  
Weizen-Wraps mit Rohschinken, Rucola und Frischkäse mit Kräutern  
Gemüse Dip: Assortierte Gemüse Stängel mit Sauerrahm-Schnittlauch Sauce, Curry Sauce, Cocktail Sauce,  
Bruschette mit Tomaten und Basilikum  
Kleine belegte Brötchen mit Thon, Rohschinken und Käse  
Rauchlachsmouse auf Pumpernickel  
Risotto-Olivenbällchen mit Tomatensauce  
Crevetten im Knuspermantel mit Sweet-Chilisauce  
Thai Curry Süppchen im Gläschen mit Gemüsestreifen  
Rassiges Rinds Tatar auf Toastbrot  
Hackfleischbällchen an pikanter Tomaten-Olivensauce  
Datteln mit Speck  
Zander Knusperli mit Tatar Sauce  
Pro Person 55.-

## SALATE

Bunter Blattsalat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Speck / und Ei	Fr. 13.50 / Fr. 14.50
Tomaten-Büffel Mozzarella mit Rucola	Fr. 13.50

Dressings: French, Italienisch, Papaya Vinaigrette, Saisonale Dressing aus der Karte

## KALTE VORSPEISEN

Kresse-Terrine mit hausgeräuchertem Lachs dazu Meerrettichschaum	Fr. 17.50
Haus Gebeizter Graved-Lachs mit Dillsenfauce, leicht Garniert und dazu Toast und Butter	Fr. 18.50
Geräucherte Entenbrust mit Salatbeet, Belugalinsen und Balsamico	Fr. 18.50
Dreierlei vom Lachs Graved-Lachs, Rauchlachs Tatar und Rauch Lachs Mousse	Fr. 21.50
Company Vorspeiseteller mit Rauchlachs Mousse, Tomaten Mozzarella,	
Thai Curry Süppchen im Glas und einem Rinds Carpaccio mit Sprinz la Colina Olivenöl	Fr. 25.50

## SUPPEN

Gemüse Suppe mit Blätterteig Stange	Fr. 9.50
Hausgemachte Rinds Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 12.50
Fenchelrahmsuppe mit Seiner Einlage und Safran	Fr. 12.50
Kresse Schaum Suppe mit einem Rauchlachs Grissini	Fr. 13.50
Thai-Curry Suppe mit einem Crevetten und Gemüse	Fr. 14.50
Klare Ochschwanz Suppe mit Seiner Einlage und Gemüse Perlen	Fr. 12.40
Apfel-Meerrettich Schaumsuppe mit Apfelwürfelchen und Meerrettich Blätterteig Stange	Fr. 12.50
Saisonale Suppen Kürbis Suppe mit Öl und Kürbis Kerne Saisonal	Fr. 12.50
Rotkraut-Apfelsuppe mit Apfelstücken Saisonal	Fr. 12.50
Spargel Cremesuppe mit seiner Einlage Saisonal	Fr. 12.50
Bärlauch Schaum Suppe mit einem Rohschinken Grissini im Frühling Saisonal	Fr. 12.50
Junge Lauchsuppe mit Frühlingszwiebeln und Thymian Croutons	Fr. 13.50

## WARME VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Sautierten Milken und Kräutersaitling	Fr. 21.50
Hausgemachte Kalbfleisch Ravioli mit Trüffelschaum und Sommer Trüffel	Fr. 23.50
Milken im Blätterteigpastetli mit Pilzen leichter Rahmsauce und Pilaw Reis	Fr. 22.50
Schweizer Saiblings Filet auf Safran Risotto mit Champagner Schaum und konfierten Kirsch Tomaten	Fr. 24.50
Seeteufel Medaillons auf Weisser Butter Sauce mit einem kleinen Salat Strüsschen an Himbeerdressing	Fr. 26.50

## VOM SCHWEIN

Schweinschalsbraten aus dem Ofen an Rosmarinjus  
Dazu Rahm-Butter-Kartoffelstock und Farbenfrohes Gemüse **Fr. 29.50**

Schweinskotlette „Försterart“ (Speck, Kräuter, Champignons)  
Barolojus und dazu ein sämiges Weissweinisotto  
mit Ratatouille **Fr. 32.50**

„Schwedenbraten“ Zarter Schweinscarrébraten, mit Zwetschgen gefüllt  
Zwetschgensauce und dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln  
Zarte Saisongemüse **Fr. 31.50**

Schweinsfiletmédallions im Speckmantel  
Urner Honigsauce  
Kartoffelgratin und Gemüsestrauss **Fr. 38.50**

## VOM KALB

Glasierter Kalbsschulterbraten mit  
Barolosauce  
Kartoffelstock, Bohnen und Speck **Fr. 37.50**

Zartes Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart  
Knusprige Rösti  
Bunter Gemüsestrauss **Fr. 42.50**  
- mit Nierli **Fr. 45.00**

Rosa gegarter Kalbshohrücken mit  
Leichter Trüffeljus  
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet **Fr. 51.50**

Zarte Kalbsnierstück rosa gegart  
Morchelrahmsauce  
Pappardelle und farbenfrohes Gemüse **Fr. 44.00**

Kalbsfilet am Stück Rosa gegart  
Mit Portweinjus, Kartoffelkrapfen und  
Frischem Gemüse **Fr. 55.50**



## VOM RIND

<b>Hausgemachte Rinds-Hacktätschli nach Omis Rezept Mit Rotweinjus, luftigem Kartoffelstock und Farbenfrohem Gemüse</b>	<b>Fr. 30.50</b>
<b>Rindsschmorbraten an Merlotsauce Bramata-Polenta Gemüsebouquet</b>	<b>Fr. 34.50</b>
<b>Zartes Roastbeef vom Swiss-Prim-Rind Sauce Hollandaise Kartoffelgratin Zarte Saisongemüse</b>	<b>Fr. 50.50</b>
<b>Filetgoulasch-Stroganoff „Company“ Trockenreis Broccoli</b>	<b>Fr. 48.50</b>
<b>Rosa gegartes Rindfilet Medaillon 190g mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Grillgemüse</b>	<b>Fr. 54.50</b>

## VOM LAMM

<b>Rosa gegartes Lammcarré mit Kräuterkruste Portweinjus Polenta Thymian Türmchen und Rataouille</b>	<b>Fr. 47.00</b>
<b>Lammgigot mit Knoblauch und Kräutern gespickt Leichte Kräuterrahmsauce Mediterranes Gemüse</b>	<b>Fr. 39.50</b>
<b>Schonend Gegartes Lammvoressen mit Safransauce mit farbenfrohem Gemüse und Erbsen Moussline</b>	<b>Fr. 27.50</b>

## **VOM GEFLÜGEL**

<b>Maispoulardenbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella Marsalajus Venere Risotto und Baby Gemüse</b>	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Mistkratzerli, im Ofen gebraten Risotto ai funghi</b>	<b>Fr. 34.50</b>
<b>Rosa gegarte Entenbrust à l Orange Auf Randen-Risotto umlegt mit Mediterranem Gemüse</b>	<b>Fr. 33.50</b>

## **FISCH**

<b>Saiblings Filet schonend Gedämpft auf Rahm-Wirsing und Schlosskartoffeln mit einem leichten Safranschaum</b>	<b>Fr. 37.50</b>
<b>Gotthard Zanderfilet Basis 57, goldgelb gebraten Auf Tagliatelle und kleinem Gemüse umlegt Dazu servieren wir ein Champagner Schaum</b>	<b>Fr. 45.00</b>

Alle Menüs sind Tellerservice mit Nachservice im Hauptgang.

## **VEGETARISCH / VEGAN**

<b>Hausgemachte Pasta aus unserer Küche</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Pilz-Gemüse Hacktätschli mit sautierten Kräutersaitlingen</b>	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Quinoa-Curry mit Ananas und Basmati Reis</b>	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Lauch Dattel-Curry mit Süsskartoffelstock</b>	<b>Fr. 23.50</b>

## **SPEZIELLES**

<b>Spaghetti Buffet à Discretion, Mindestens 20 Personen Tomaten, Bolognese, Carbonara, Lachs-Zitronensauce und Basilikum-Pesto</b>	<b>Fr. 31.50</b>
---	------------------

## **DESSERT**

<b>Crema Catalana mit Früchten</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Panna Cotta mit frischen Beeren</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Parfait glacé Grand Marnier mit Früchten und Nidlä garniert</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Früchten und Schlagrahm</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Gebrannte Crème mit Nidlä und Früchten garniert</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Wachsweicher Schokoladenkuchen und hausgemachtes Sauerrahmglacé</b>	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Der Klassiker „Brishtner Nytlä“</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Hausgemachter Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé und Puderzucker</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Sorbet Triologie mit Fruchtsauce und frischen Früchten garniert</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Dessertteller „Company“ mit vier Köstlichkeiten und Früchten, ein Mousse, Schokokuchen, eine Kugel Eis und eine Creme oder Panna Cotta</b>	<b>Fr 15.50</b>