

Gasthof Hecht Seeb-Winkel



Bankett- und Sitzungsvorschläge

Herzlich willkommen im Hecht

Beiliegend überreichen wir Ihnen unsere Bankett-
Sitzungs- und Tagungsunterlagen.

Wir legen grossen Wert darauf, dass sich unsere Gäste in
der seit Jahrzehnten bekannten Hecht-Freundschafts-
Atmosphäre wohl fühlen.

Bei der Organisation Ihres Festes sind wir gerne behilflich
wenn es darum geht, Blumenschmuck, eine passende
Musik oder eine Überraschung zu organisieren.

Unsere neuen Hotelzimmer bieten die Möglichkeit, von
weit her gereisten Gästen eine nette Unterkunft zu bieten,
um am anderen Morgen gemeinsam bei einem Hecht-
Frühstück ein schönes Fest abzuschliessen.

Es würde uns sehr freuen, wenn wir Ihren Anlass
durchführen dürften.

Hedy Eymann
und die „Stützlifamilie“

Tel. 044 860 65 70 eMail: info@hecht-winkel.ch

Schauen Sie ins Internet, um mehr über unsere
Hotelzimmer und der „Stützli-Geschichte“ zu erfahren.
www.hecht-winkel.ch

Kleines und Diverses zu einem gelungenen Anlass

Der Aperitif.

Der Aperitif ist die beste Voraussetzung, um ein Bankett so richtig in Schwung zu bringen. Die Gäste können sich so gegenseitig kennen lernen, miteinander anstossen und die Damen können sich den „letzten Schliff“ vor den Spiegeln unserer schönen WC-Räumen geben. Kurz, bei einem Aperitif entsteht die lockere Beschwingtheit eines Bankettes. Darum sollte ein Aperitif immer etwas gediegen gestaltet werden.

Der „Stützli-Cocktail“ à discrétion

Fr. 9.50 pro Person

Dies ist ein besonderes Erlebnis für die Gäste. Es wird ein Riesenglas aufgestellt und daraus wird ein erfrischender Cocktail aus Weisswein, Schaumwein, Calvados und Früchten den Gästen serviert. Dazu Orangensaft und Mineralwasser im Eis gekühlt.

Der traditionelle Weisswein - Aperitif

Hier servieren wir den Weisswein traditionell aus 7,5 dl Flaschen, gemäss unserer Weinkarte und nach Ergebnis. Dazu bieten wir ebenfalls den im Eis gekühlten Orangenjus und das Mineralwasser an.

Die Aperitive

Die warmen Häppchen

Fr. 4.80 pro Person

1 Chäsetasche, 1 Schinkengipfeli und ein Wurstweggen

„Sennen- und Bauernart“

Fr. 11.50 pro Person

Hier geht es frisch und urchig zur Sache. Der Hausherr oder der Gastgeber hobelt den Käse mit dem Käsehobel vor den Gästen. Dazu aufgeschnittene Bauernrauchwurst, Garnituren und frisches Hausbrot.

Gemüsestengel mit div. Dippsaucen

Fr. 4.80 pro Person

Pommes chips.

Pommes chips, Nüssli und Popcorn

Fr. 2.50 pro Person

Diese Aperitif-Arrangements servieren wir im Sommer auch auf unserer schönen Terrasse.

Menuvorschläge

Sehr geehrte Gäste

Unsere Menuvorschläge haben wir sorgfältig ausgesucht, um den Bankettaufgang reibungslos zu gewährleisten. Dies bedingt aber, dass ab 15 Personen nur ein einheitliches Menu serviert werden kann. Ausgenommen sind natürlich einzelne Gäste, welche z.B. ein vegetarisches Gericht oder anstelle von Fisch etwas anderes wünschen.

Kalte- und warme Vorspeisen

Geräucherter Lachs, Toast und Butter	Fr. 14.50
Geräuchte Forelle, Toast und Butter	Fr. 13.50
Halbe Avocado mit Krevettencocktail	Fr. 15.50
Pastetli mit Meeresfrüchte und Spinat	Fr. 16.50
Pastetli „Jägerart“ mit Pilzen	Fr. 12.50
Tortellini mit Gorgonzolarahmsauce	Fr. 12.50

Menu-Dessert „klein aber fein“

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 5.80
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 7.50
Zwetschgen-sorbet mit Vielle prune	Fr. 8.50
Coupe „Maison“ mit Glace, frischen Fruchtsalat und Rahm	Fr. 6.80
Birne „Belle Helene“ mit Vanilleglace, Schoggisauce, Birne und Rahm	Fr. 6.80
Verschiedene Torten auf Vorbestellung	Fr. 4.50 bis Fr. 8.50
Gedeck für mitgebrachte Torten	Fr. 3.50

Menusuppen

Bei den Menus wählen Sie unter folgenden Suppen:

- Bouillon mit Gemüse-inlage
- Bouillon mit Eierfäden
- Flädli-suppe
- Tomaten-crèmesuppe mit Basilikum
- Gemüse- / Tagessuppe

Menus

Menu 1 Fr. 29.50

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Schweinsgeschnetzeltes
mit Champignonrahmsauce

Butternüdeli

Gemüse

Menu 2 Fr. 34.50

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Ungarisches Rindsgulasch
an pikanter Paprikarahmsauce

Butterspätzli

Gemüse

Menu 3 Fr. 34.50

Suppe

Gemischter Blattsalat

Saftiger Schweinsbraten
mit Rosmarinjus

Butternüdeli

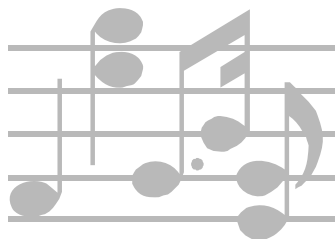
Gemüse

Menu 4 Fr. 28.00

Suppe

“Urchiger Fleischchäs“
frisch aus dem Ofen

Hausgemachter Kartoffelsalat
und Salatbuffet



Im „Stützli“ ist immer etwas los!

*Spezielle Arrangements,
um die Stützli-Freundschaftsamosphäre zu geniessen*

Menu 5

Fr. 39.00

Das Fondue Chinoise à discretion

mit grossem Beilagenbuffet

Als Auftakt empfehlen wir ein Salat

Fr. 8.50

Danach gehen wir zum geselligen Fondueessen über, welches sehr viele Gäste begeistert, da sich jeder selber am grossen Beilagenbuffet bedienen kann.

Wir servieren feines Rindfleisch und auf Wunsch auch Pouletfleisch dazu.

Die schönsten Saucen schmücken das Buffet mit reichhaltigen weiteren Beilagen wie z.B. Senfrüchte, Ananas, Maiskölbli, Gürkli Pfirsichkompott usw.

Ganz speziell dazu werden immer wieder frische Glasnudeln mit Sojasauce und frische Pommes frites serviert.

Menu 6

Fr. 42.00

Das Fondue Bourignonne à discretion

mit grossem Beilagenbuffet, wo sich jeder bedienen kann.

Als Auftakt empfehlen wir ein Salat

Fr. 8.50

Wir servieren feines Rindfleisch und auf Wunsch auch Pouletfleisch dazu.

Die schönsten Saucen schmücken das Buffet mit reichhaltigen weiteren Beilagen wie z.B. Senfrüchte, Mango- und Ananas, Maiskölbli, und Pfirsichkompott usw.

Speziell werden immer wieder frische Pommes frites dazu serviert.

Menu 7

Fr. 29.50

Der grosse Spaghetti-Plausch

Als Auftakt servieren wir einen gemischten Salat mit den feinen Stützli-Salatsaucen.

Danach kann so richtig „spaghettert“ werden.

Immer wieder werden frische Spaghetti auf den Tisch gestellt. Dazu Reibkäse und 5 Saucen. (Feine Bolognese, Pesto, Tomatensauce, Arrabiata und die wunderbare Carbonarasauce.)

Ein Riesenplausch



Menu 8

Fr. 25.00

Immer wieder gesellig und gut
ist ein feines Käsefondue im Stützli
(Bis 20 Personen möglich)

Als Auftakt empfehlen wir
einen kleinen Rauchfleischteller

Fr. 12.50

Zum Fondue und um das Brot zu tunken
einen grossen „Tünkelkirsch“...

für foif Stützli

Menu 9 Fr. 39.50

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Kalbsgeschnetzeltes
„Zürcherart“
mit Champignonrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse

Menu 10 Fr. 48.00

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Schweinsfilet im Blätterteig
mit Stroganoffsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse

Menu 11 Fr. 41.50

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Kalbs- und Schweinsbraten
mit Jägersauce
Butterspätzli
Gemüse

Menu 12 Fr. 53.00

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Roastbeef
mit feiner Bernaisesauce
Kartoffelkroketten
Grüne Bohnen

Menu 13 Fr. 28.50

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Pouletgeschnetzeltes „Stützli“
an feiner
Champignonrahmsauce,
mit sautierten Früchtewürfeln
und gerösteten Mandeln
im Gemüsereisring.

Menu 14 Fr. 43.00

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Beinschinken im Brotteig
Kartoffelgratin
oder
Kartoffelsalat

Menu 15 Fr. 28.00

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Schweinsgeschnetzeltes
„Jägerart“

Butternüdeli

Gemüse

Menu 16 Fr. 59.50

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Kalbsteak mit
Morchelrahmsauce

Kartoffelkroketten

Gemüse

Menu 17 Fr. 37.50

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Schweinssteak

„Metzgerart“

mit Schinken, Speck,

Zwiebeln und Pilzli

Pommes frites

Gemüse

Menu 18 Fr. 52.50

Suppe

Gemischter Saisonsalat

Rindsfiletwürfel

„Stroganoff“

Butterspätzli

Gemüse

