



*Geniessen Sie nach Herzenslust*

## Menüvorschläge

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant.

Die nachstehenden Vorschläge sind eine Auswahl unserer Möglichkeiten.

Sie können gerne ein Menü nach Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen, dabei stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Mit Aufmerksamkeit, Gastfreundschaft, sowie viel Liebe zum Beruf werden wir zum guten Gelingen Ihres Anlasses beitragen.

Vreni Stricker und Team

+41 71 375 63 04  
restaurant.neckerstube@gmx.ch

## Apéro

Verschiedene franz. Brötli/Canapé		
- Thon, Ei, Käse, Schinken, Spargel	Stück	2.80
- Tartar, Lachs	Stück	3.00
Trauben-/Käse-Spiessli	Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	2.50
Gemüsedips	Portion	2.50
Grissini mit Rohschinken	Stück	2.50
Käseküchlein	Stück	3.50
Schinkengipfeli	Stück	3.00
Pouletspiessli	Stück	4.00
Fruchtspiessli	Stück	2.50
Verschiedene Mini-Patisserie	Stück	1.60
- Creme-, Royal-, Rüebl-Schnittchen,		
- Cremerölleli, gebrannte Creme, Schoggimousse		

Den Apéro liefern wir auch gerne zu Ihnen nachhause oder an Ihren Veranstaltungsort.

Transportkosten im Neckertal	pauschal	25.00
anschliessend	pro km	0.70
Personalkosten (in Absprache)	pro Person/Std.	35.00



## Vorspeisen

Bouillon mit Einlagen nach Wunsch		3.00
Gemüsecremesuppe nach Ihrem Geschmack		3.50
Blattsalat		4.50
Gemischter Salat		5.50
Salatbuffet (7 Sorten)	pro Person	6.50



## Hauptgerichte

Spaghettata mit 3 Saucen (Bolognese, Carbonara, Pesto, Tomaten)	14.50
Schweinscarrebraten	16.50
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce	15.50
Schweinspiccata	16.50
Schweins-Cordonbleu	17.50
Schweinsvoressen	15.50
Ofenfleischkäse	11.00
Heisser Schinken	12.00
Kalbsschulterbraten	18.00
Kalbsgeschnetzeltes	18.50
Kalbs-Cordonbleu	19.50
Rindsbraten	17.50
Rindsgeschnetzeltes	17.50
Rindsgulasch	17.50
Pouletbrust	13.50
Pouletgeschnetzeltes	13.50
dazu servieren wir Ihnen Beilagen nach Ihren Wünschen:	
Rösti, Teigwaren, Reis, Risotto, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Krokette, Kartoffelsalat	3.50
Blumenkohl, Broccoli, Bohnenbüscheli, Karotten, Kohlräbli, Mischgemüse	3.50



## Desserts

Verschiedene Cremes	Portion	4.50
Verschiedene Schnitten	Stück	3.50
Gemischte Glace	Portion	4.50
Torten	Stück	4.20
Dessertbuffet	pro Person	12.00



## Allgemeines

Anzahl Menüs	Bitte beachten Sie, dass unsere Menüs ab 10 Personen bestellt werden können oder nach individueller Absprache.
Anzahl Plätze	Restaurant: max. 50 Personen (je nach Bestuhlung) Saal: max. 70 Personen (je nach Bestuhlung)
Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.
Fleischdeklaration	Wir verwenden – wo nicht anders deklariert – ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Menükarten	Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind.
Personenzahl	Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.
Preise	Unsere Preise basieren auf dem Stand von November 2017 Preisänderung vorbehalten.
Süssspeisen	Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 3.50 für Gedeck und Service.
Tischdekoration	Das Auge isst bekanntlich mit. Damit Ihr Raum noch festlicher erstrahlt bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen und Preisvorstellungen gestaltete Blumendekoration.
Zapfengeld	Die mitgebrachten Weine sollen am Anlasstag (Weissweine gekühlt) mitgebracht werden. Pro Flasche 75cl verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 20.00. Direkt nach dem Anlass bitten wir Sie die restlichen Weine wieder mitzunehmen.

