



BANKETTDOKUMENTATION

INHALT

HERZLICH WILLKOMMEN	2
APÉRO	3
GETRÄNKE	4
VORSPEISEN	5
HAUPTSPEISEN	6
MENÜVORSCHLÄGE	9
DESSERTS	11
ALLERGIEN UND DEKLARATIONEN	12
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND INFOS	13

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Neuhaus ist ein Ort der Begegnung und der Gastfreundschaft. Die malerische Lage am Rand des Dorfes Wängi inmitten ländlicher Natur wird Ihrem Anlass eine besondere Note geben.

In unserer Küche arbeiten wir mit viel Leidenschaft und legen grossen Wert auf saisonale Produkte aus regionalen Betrieben.

In diesen Unterlagen finden Sie eine vielfältige Auswahl an frei kombinierbaren Gerichten sowie liebevoll zusammengestellte Menüs für Festlichkeiten ab 10 Personen. Sehr gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Wünsche und Ideen ein. Bitte informieren Sie uns vorab über allfällige Unverträglichkeiten, damit wir bestmöglich darauf Rücksicht nehmen können.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich zu beraten. Vereinbaren Sie dafür gerne einen Termin mit uns – so können wir uns genügend Zeit nehmen, um Ihr Anliegen in Ruhe zu besprechen.

Jasmin Engeli
Leitung Hotellerie
+41 52 369 77 14
Jasmin.engeli@stiftung-neuhaus.ch

Markus Fuchs
Leitung Küche
+41 52 369 77 12
Markus.fuchs@stiftung-neuhaus.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

APÉRO

HÄPPCHEN INSPIRATION

Ein Neuhausapéro dauert 1 Stunde.

EINFACHER APÉRO

Weisswein, Orangensaft, Mineral mit und ohne Kohlensäure
Salzstängeli und Nüssli 16.00 pro Person

GROSSER APÉRO

Weisswein, Orangensaft, Mineral mit und ohne Kohlensäure
Schinkengipfeli und Chäschüechli (je 2 Stück / Person) 19.50 pro Person

KALTE HÄPPCHEN

Dreieck Cocktailbrötli mit Toast
mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Lachs usw. 3.00 Stück
Baguettes gefüllt
mit Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse usw. 4.50 Stück
Dip-Gemüse mit verschiedenen Saucen 4.50 pro Person
Salzstängeli, Nüssli, Pommes Chips à discrétion 2.50 pro Person

WARME HÄPPCHEN

Schinkengipfeli oder Chäschüechli 40g 2.50 Stück
Pizzachüechli 30g 2.00 Stück

SÜSSE HÄPPCHEN

Fruchtschale nach Saison 22.00 kg
feine Köstlichkeiten im Miniformat 2.50 Stück
Fruchtwähe klein (nach Wahl) 2.50 Stück
Schlorzifladen klein (Dörrbirnen / Rahmguss) 2.50 Stück

GETRÄNKE

OHNE ALKOHOLOL

Orangensaft	1.0 Liter	9.50
Eptinger Mineral mit und ohne Kohlensäure	1.0 Liter	9.00
Eistee / Schorley / Coca Cola / Grapefruit / Orangina / Citro	1.5 Liter	13.00
Rivella rot / Rivella blau / Süssmost	1.0 Liter	9.00
Coca Cola Zero	3.3 dl	4.20
Tonic Water	2.0 dl	4.20

SAFT

Suure Most (alkoholfrei)	5.0 dl	5.20
--------------------------	--------	------

BIERE

Edelspez Schützengarten	3.3 dl	4.60
Panaché Schützengarten	3.3 dl	4.60
Schützengarten (alkoholfrei)	3.3 dl	4.60

UNSERE WEISSWEINE

Sinfonie Weiss	5.0 dl	19.00
<i>Kartause Ittingen, Thurgau, Schweiz</i>		

UNSERE ROTWEINE

Primitivo di Puglia	5.0 dl	18.00
<i>Tresanti Italia, Italien</i>		
Blauburgunder	5.0 dl	19.00
<i>Kartause Ittingen, Thurgau, Schweiz</i>		
Cuvée Rot	5.0 dl	19.00
<i>Kartause Ittingen, Thurgau, Schweiz</i>		
Ripasso, Valpolicella, Superiore Impero	7.5 dl	29.00
<i>Toscana, Italien</i>		

VORSPEISEN

SALATE

Neuhaus Mischsalat	6.50
Gemischter Salat	9.00
Saisonsalate:	
Tomaten-Mozzarella	9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	10.50
Melonenschnitze mit Rohschinken-garniert	13.50
Avocado- Rucolasalat mit Parmesan mit Senfdressing	10.50

SUPPEN

Bouillon mit Einlage: (Rind oder Gemüse)	
Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen	6.50
Diverse Crèmesuppen	6.50
Riesling-Schaumsuppe	8.00

Je nach Saison und Ihren Wünschen können wir die Vorspeisen nach Absprache gerne anpassen.

HAUPTSPEISEN

Die Vorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen konzipiert. Die Auswahl sollte abgesehen von vegetarischen Gerichten einheitlich sein.

VOM SCHWEIN

Filetmedaillon an Ittinger Biersauce mit karamellisierten Birnenschnitzen Gemüsebeilage	36.50	
Halsbraten Rotweinsauce mit Kräutern Gemüsebeilage	27.50	
Steak (150 g) Kräuterbutter oder Waldpilzsauce Ofentomate	31.50	
Schnitzel an Pilzrahmsauce Gemüsebeilage	23.50	1 Schnitzel
	26.50	2 Schnitzel
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce Gemüsebeilage	26.50	
Cordon Bleu (180 g) *Pommes Frites und Gemüsebeilage	29.50	
Panierte Schnitzel *Pommes Frites und Gemüsebeilage	23.50	1 Schnitzel
	26.50	2 Schnitzel

VOM HUHN

Piccata mit Tomatensauce Safran-Risotto und Broccoligemüse	27.50	
Geschnetzeltes Casimir Trockenreis und Früchtegarnitur	26.50	
Maispoulardenbrust an grüner Pfeffersauce Schupfnudeln und Gemüsebeilage	28.50	

VOM KALB

Steak (180 g) an Morchelrahmsauce Gemüsebeilage	43.50	
Kalbshohrücken niedergegart an Kräuterjus	43.50	
Geschnetzeltes an Waldpilzsauce Gemüsebeilage	33.50	
Halsbraten an Rosmarinjus Gemüsebeilage	31.50	
Paniertes Schnitzel	27.50	1 Schnitzel
*Pommes Frites und Gemüsebeilage	31.50	2 Schnitzel

VOM RIND

Sauerbraten an Schmorsauce mit Gemüse Mascarpone-Kartoffelstock und Gemüsebeilage	32.50
Geschnetzeltes mit körniger Senfsauce Wildreis-Mix und Gemüsebeilage	28.50

VOM FISCH

Unsere Küche bietet auch Fischgerichte an. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

VEGETARISCHE GERICHTE

Serviettenknödel auf Frühlingszwiebelrahmsauce Gemüsebeilage	24.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Tofu-Würfeli, Waldpilzen und Gemüse	22.50
Gemüse-Käseschnitzel auf Kräuterrahmsauce Butternudeln und Gemüsebeilage	24.50
Safran-Risotto mit kleinem Gemüse gebackener Camembert-Käse und Preiselbeeren	22.50

BEILAGEN

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen nach Wunsch:

Teigwaren/ Trocken- oder Jasminreis/ Spätzli/ Kartoffelstock in verschiedenen Variationen/
Kartoffelgratin/ Polenta/ Pommes Frites/ Rösti-Kroketten.

* Pommes Frites werden im Saal aus Qualitätsgründen durch Rösti-Kroketten ersetzt.

KALTE TELLER

Neuhausteller Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Salami, Käse und Früchte	24.00
Aufschnitt Teller diverse Fleischaufschnitte, Käse und Garnitur	18.50
Salatteller mit Landrauchschinken und Melone	21.50

WARME TELLER

Beinschinken mit Kartoffelsalat	19.50
Beinschinken mit Kartoffelgratin	22.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	17.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin	22.50
1 Blätterteigpastetli mit Brätkügeli und Waldpilzfüllung mit Erbsen und Karotten	18.50
2 Blätterteigpastetli oder Kartoffel-Rösti-Pastetli	20.50

FITNESSTELLER MIT SALATEN GARNIERT

Schweinsschnitzel Natur mit Kräuterbutter	18.50	1 Stück
	23.00	2 Stück
Schweinsschnitzel paniert	18.50	1 Stück
	23.50	2 Stück
Märwiler Pouletbrust mit Kräuterbutter	23.00	
Assortierter Salatteller mit Ei	17.50	

MENÜVORSCHLÄGE

Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts der zusammengestellten Menüs können selbstverständlich nach Belieben ausgetauscht oder ergänzt werden. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Menü Märwil

Neuhaus Mischsalat

Märwiler Pouletragout an Stroganoffsauce

Butterreis

Buntes Gemüse

Waldbeeren-Joghurtcrème 36.50

Menü Stettfurt

Neuhaus Mischsalat mit Chicorée

Schweinsgeschnetzeltes

an Pilz-Gemüsesauce

Rösti-Pastetli (2 Stück)

Caramelköppli mit Rahm 36.50

Menü Matzingen

Aromatische Most- Cremesuppe

Neuhaus Salat mit Hausdressing

Schweinschnitzel (140 g) an körniger Senfrahmsauce

Mascarpone-Kartoffelstock

Buntes Gemüse

Süssmostcrème 46.50

Menü Anetswil «d`Alp»

Rieslingcremesuppe

Neuhaus Salat mit Hausdressing

Geschnetzeltes vom Kalb / Schwein oder Huhn

mit Pilzen und Rahm

Kroketten oder Butternudeln

Buntes Gemüse

45.50

Huhn

46.50

Schwein

Hausgemachte «Bräntticrème»

52.00

Kalb

Menü Wängi

Flädliisuppe

Hausgemachter Hackbraten an Kräuterrahmsauce

Butterspätzli

Buntes Gemüse

Mosttorte vom Nafzger

42.50

Menü Neuhaus

Neuhaus Salat mit Blätterteigstangen

Schweinhalsbraten oder Kalbshalsbraten

an Rosmarinsauce

Kartoffelstock

Buntes Gemüse

42.50

Schwein

Fruchtsalat mit Rahm

49.50

Kalb

DESSERTS

SÜSSE VERFÜHRUNG

Süssmostcrème «Neuhaus»	6.00
Hausgemachte «Bräntticrème»	6.00
Hausgemachte Caramelköpfl	6.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	6.00
Schwarzwäldertorte	6.00
Mosttortenstück vom Nafzger Wängi	6.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Hausgemachte Quarkschnitte	6.00
Crèmeschnitte	5.50

Fragen Sie uns auch nach unseren saisonalen Desserts.

ALLERGIEN UND DEKLARATIONEN

ALLERGIEN

Bitte melden Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten im Voraus.
Wir finden bestimmt eine passende Alternative.

Informationen über die deklarationspflichtigen 14 Allergene;

Glutenhaltige Getreide, Milch und Laktose, Eier, Fische und Krebstiere, Weichtiere, Sojabohnen, Erdnüsse und andere Nüsse, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Lupinen (Familie der Hülsenfrüchte) oder Unverträglichkeiten, die in Zutaten in unseren Speisen sind und, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden.

FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz / Australien ¹ / Neuseeland ¹
Fisch	Schweiz / Vietnam / Frankreich / Deutschland / Island

¹ Kann mit Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND INFOS

Besprechungstermin

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns, damit wir genügend Zeit für Sie haben.

Menüauswahl und Anzahl Gäste

Die Vorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen konzipiert. Die Auswahl sollte abgesehen von vegetarischen Gerichten einheitlich sein, bei einer Auswahl von zwei verschiedenen Fleisch-Menüs verrechnen wir zusätzlich CHF 5.00 pro Person.

Bitte geben Sie uns so früh wie möglich, spätestens aber 10 Tage vor dem Anlass die Personenanzahl und die Menüauswahl bekannt.

Tischwäsche und Dekoration

Unsere Standardtischwäsche besteht aus beige Stofftischtüchern und weissen Stoffservietten. Diese werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Andere Wünsche werden dem Veranstalter verrechnet.

Tischdekorationen werden in der Regel selbst mitgebracht. Wird eine Tischdekoration/Blumen vom Neuhaus gewünscht, werden diese dem Veranstalter zum Selbstkostenpreis verrechnet.

Rauchen

In den Innenräumen des Neuhaus ist Rauchen untersagt. Vor dem Haupteingang gibt es eine Raucherecke. Bitte beachten Sie dabei die Nachtruhe.

Mitbringen von Essen und Getränken

Auf mitgebrachte Desserts verrechnen wir eine Gedeck-Pauschale von CHF 5.00 pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken ist nicht erlaubt. Für das Mitbringen Ihres eigenen Weines, verrechnen wir Ihnen CHF 15.00 Zapfengeld pro Flasche.

Ablauf des Banketts

Planen Sie Tischreden oder Acts? Benötigen Sie Zeit zum Einrichten oder Aufräumen? Wir versuchen, Ihre Wünsche zu berücksichtigen, um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihren individuellen Zeitplan.

Sicherheit und Datenschutz

Aus Sicherheitsgründen sind bei uns Kerzen nicht erlaubt. Bitte beachten Sie, dass keine Mitarbeitenden und Bewohnenden fotografiert oder gefilmt werden dürfen.

Parkplätze

Unseren Gästen stehen Gratis-Parkplätze zur Verfügung. Bitte beachten Sie die Beschilderung.

Infrastruktur

Unser Mehrzweckraum steht zur Verfügung für Familien- Firmen- oder Vereinsanlässe, Leidmahle, Schulungen usw. Er bietet Platz für:

80 Personen in Bankett-Bestuhlung



100 Personen in Konzert-Bestuhlung



36 Personen in T-Bestuhlung



60 Personen in U-Bestuhlung



Werden andere Bestuhlungsformen gewünscht, beraten wir Sie gerne.

Saalkosten

- mit/ohne Bühne pro Aufführung/Veranstaltung CHF 300.-
- mit/ohne Bühne möbliert pro Aufführung/Veranstaltung CHF 450.-
- mit/ohne Bühne mit Gastronomie vom Neuhaus kostenlos.
- Technik (Akustikanlage, Beamer, Bühnenscheinwerfer, CD/DVD-Player usw.) auf Anfrage sind kostenlos.
- Mitarbeitende des Neuhaus erhalten einen Rabatt von 50% auf die Miete

Nachtruhe / Nachzuschlag

Anlässe sind bis 24 Uhr möglich. Ab 23.00 Uhr verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF 60.00 pro Stunde.

Preise, Zahlungen und Annulation

Unsere Preise sind in Schweizer Franken (CHF), die Mehrwertsteuer von 8.1% ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Wir akzeptieren Kredit-, Debitkarten und Twint. Eine Annulation bis 5 Tage vor dem Anlass ist kostenlos. Bei Annulation mit weniger als 5 Tagen wird mit der zuletzt genannten Personenanzahl 50% in Rechnung gestellt.