



## **LANGJÄHRIGE „KLASSIKER“ IN DER SOMMERLUST UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

Was gibt es Schöneres als zu feiern, ein Fest zu planen, Gäste einzuladen und sich schliesslich von einem eingespielten Team verwöhnen zu lassen?

Ob Firmenanlass oder private Familienfeier, im kleinen Rahmen oder im grossen Stil, immer verwöhnen unsere Mitarbeitenden die Gäste mit Freude.

Vielleicht dürfen wir auch Sie bald willkommen heissen!?  
Bitte vereinbaren Sie für die Bankettbesprechung einen Termin.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass.

Verena Prager  
und das ganze Sommerlustteam

## WICHTIGE PUNKTE

- **Vorbestellung:** Die Menus aus diesen Menuvorschlägen für Gesellschaften müssen vorbestellt werden.
- **Personenzahl:** Die genaue Personenzahl muss spätestens 24 Stunden vorher angegeben werden, da wir diese Menus speziell für Sie einkaufen und zubereiten.
- **Einheitliches Menu:** Wählen Sie ein einheitliches Menu, d.h. Sie und Ihre Gäste essen die gleiche Vorspeise und denselben Hauptgang. Wenn Sie unterschiedliche Gerichte (max. Fleisch und Fisch) bestellen möchten, dann erkundigen Sie sich bitte bei der Menubesprechung.

### Kleine Gesellschaften (von 8 – 18 Personen) 3 Möglichkeiten:

- **Einheitliches Menu:** Sie wählen aus diesen Menuvorschlägen ein einheitliches Menu aus.
- Sie wählen 2 Vorspeisen und 2 Hauptgänge aus. Die genaue Anzahl muss im Voraus bestellt werden.
- **Reduzierte À la carte:** Sie wählen individuell aus der aktuellen À la carte aus, die wir saisonal ca. alle 3 Monate ändern. Diese Gerichte haben wir im Haus und somit können Sie auch mehrere Vorspeisen und Hauptgänge aussuchen. Wir stellen Ihnen eine reduzierte À la carte zusammen.

### Grosse Gesellschaften (von 18 - 88 Personen)

- **Einheitliches Menu:** Sie wählen aus diesen Menuvorschlägen ein einheitliches Menu aus.
- Sie wählen 2 Vorspeisen und 2 Hauptgänge aus. Die genaue Anzahl muss im Voraus bestellt werden.
- **Buffet:** Sie wählen ein Buffet, so kann jeder essen wonach er Lust hat. Besonders geeignet sind schöne Dessertbuffets.

## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- **Bezahlung:** Die Preise sind inkl. MwSt. Zahlen Sie bar, mit EC-Direct, Postcard oder dürfen wir Ihnen eine detaillierte Rechnung senden (innert 30 Tagen zahlbar)?
- **Preisänderungen:** vorbehalten.
- **Anzahl Gäste:** Bitte teilen Sie uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass die genaue Anzahl Gäste mit. Die Rechnungsstellung für das Essen erfolgt anhand der bestellten Anzahl Portionen.
- **Blumen:** Gerne gestalten wir Ihre Dekoration. Fr. 3.- bis 4.- pro Person. Sie können den Blumenschmuck auch selber bestellen oder mitbringen.
- **Beamer:** Benützung 40.-
- **Nachtstundenzuschlag** ab 24 Uhr (je angefangene Stunde) 100.-/ Std.
- **Zapfengeld** je aufgemachte Flasche 30.-/ Flasche
- **Gabelgeld** bei mitgebrachter Geburtstags- oder Hochzeitstorte 7.-/ Gedeck Als Teil eines Dessertbuffets (mind. 12.-/ Person) 3.-/ Gedeck

## **BUFFETS**

Besondere Buffets bereiten wir Ihnen auf Wunsch im Restaurant, im grossen Raum unter dem Dach oder im Garten vor: Vorspeisen, Grill, Dessertbuffets und reichhaltige Brunchbuffets.

**Brunchbuffet an Wochentagen** Wir bieten den Brunch auch gerne an Wochentagen an. Bei Gesellschaften unter 20 Erwachsene verrechnen wir zum Brunchpreis eine Pauschale von 150.- (Zusätzliche Mitarbeiter, früheres Aufmachen...)

**Sonntagsbrunch:** Jeden Sonntag ab 10 Uhr haben wir einen reichhaltigen Sonntagsbrunch. Auf unserem Buffet stehen warme und kalte Speisen bereit. Meist kocht einer unserer Lehrlinge Eierspeisen frisch vor dem Gast. Weder fehlt die Lachsplatte mit Meerrettichschaum, noch eine Käse- und Fleischplatte. Nach einer Auswahl an Gipfeli, Brötchen, dunklem weizenfreiem Brot und dem sonntäglichen Zopf mit Butter, Konfitüre und Honig, können Sie sich vom hausgemachten Birchermüesli nehmen und mit Früchten und Flöckli anreichern.

Zwischendurch gibt es verschiedene Salate, Speck und Rösti und zum Abschluss ein Dessertbuffet mit Kuchen, unserer beliebten gebrannten Crème und anderen Schleckereien.

Prosecco, Fruchtsäfte, Kaffee & Tee, warme Schokolade für die Kinder gehören zu unserem Getränkeangebot. Fr. 40.-/ Person. Kind Fr. 2.-/ Altersjahr bis 12 Jahre. Zusätzlich mit Kalbsbraten, Kartoffelgratin und Gemüse (zusätzlich 8.-/ Person)

**Vegetarische, laktosefreie Gerichte:** Nach Absprache können sie jederzeit bestellt werden.

**Kindermenüs:** „Schnipo“ gibt es für Kinder auf speziellen Kindertellern.

**Musik und kulturelle Beiträge:** Wir vermitteln Ihnen gerne bewährte Künstler in den Bereichen Unterhaltung, Jazz, Klassik, Lieder oder Märchen für Erwachsene.

**Flügel- Klavier:** Benützung 70.- / Flügelstimmung inkl. Benützung 270.-

**Termin:** Wir bitten Sie, für die Bankettbesprechung einen Termin zu vereinbaren.

## ZUM APÈRO

### **Stossen Sie mit Ihren Gästen an!**

Eröffnen Sie Ihren Anlass mit einem prickelnden Glas Champagner, Prosecco, einem Weisswein aus der Region oder einer erfrischenden Früchtebowle.

Gerne servieren wir Ihnen dazu einige Häppchen. Bestimmen Sie selber die Zusammenstellung oder lassen Sie sich vom Sommerlust-Küchenteam überraschen. Wir garantieren Abwechslung und Genuss.

### **Wir empfehlen zum Begrüssungsapéro**

- **Einfache Welcome-Apéroplatten**  
(ca. 1/2 Std.) 2-3 Häppchen pro Person. Ab Fr. 7.50 pro Person
- **Mittlere Steh-Apéroplatten**  
(1-2 Stunden) 4-5 Häppchen pro Person

Gemischte Apéroplatten mit belegten Brötchen, verschiedenen Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Häppchen. Fr. 12.- bis 15.- pro Person

### **Wir empfehlen zum Steh-Lunch/ Steh-Diner**

Unterschiedliche Häppchen mit breiter Auswahl an Fleisch, Fisch und Vegetarischem. Dazu Süssigkeiten, auch warme Speisen, Süßes und Fruchtiges. Ansprechend präsentiert, vielfältig in der Auswahl, damit für jeden Ihrer Gäste etwas nach seinem Geschmack dabei ist.  
Fr. 35.- pro Person (ab 25 Personen)

### **Laugenbretzel**

- Grosser gefüllter Laugenbretzel

mit Käse, Salami, Rohschinken, Thonfisch, Ei und Frischkäse.  
Geeignet für 30 Personen (ca. 1 belegtes Brötchen) pro Bretzel Fr. 90.-

## **KLASSISCHE MENUS**

### **SH- Tourismus Menu**

Rieslingschaumsuppe mit Trauben

Saftiges Kalbsgeschnetzeltes "Winzer Art" mit Trauben und Eierschwämmli an cremiger Rahmsauce mit knuspriger Röstli und Gemüsebouquet

Unsere Hausspezialität  
Sämig gerührter Eiskaffee  
CHF 55

### **Blauburgunder Kalbsbraten**

Blattsalat mit Housedressing und Zugaben passend zur Saison

Kalbsbraten eingelegt in Blauburgunderwein und Kräutern mit Gemüse der Saison und sämigem Risotto

Kleine gebrannte Crème  
CHF 58

### **Kalbsfilet Göxli**

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons

Mit Rosinen und getrockneten Apfelschnitzen gefülltes Kalbsfilet an „Göxlisauce“, einem Schaffhauser Calvados aus Cox Orange Äpfeln serviert mit Birnen – Kartoffel - Gratin und Gemüse

Dreierlei auf dem Dessertteller  
CHF 72

### **Zander - Fisch**

Leichte Kresseschaumsuppe

Zander an Limonen Schnittlauchsauce  
Mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Helles und dunkles Schoggimousse  
CHF 54

### **Kalbsgeschnetzeltes**

Gemischter Sommerlustsalat mit Sprossen

Kalbsgeschnetzeltes mit  
dazu Kartoffelrösti und buntes Gemüse

Tiramisu mit Beeren und Früchten der Saison  
CHF 58

### **Roastbeef**

Nüssli- oder je nach Saison Ruccolasalat mit lauwarmen Pilzen (oder Ei)  
und / oder

Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu Kartoffelgratin und Gemüse

Gebrannte Crème nach Grossmutter Rezept  
CHF 70

### **Kalbspiccata**

Türmchen mit grilliertem Gemüse und Fetakäse

Kalbspiccata an einer Tomaten – Basilikumsauce  
auf Mandelrisotto und buntes Gemüse

Tiramisu mit Beeren und Früchten der Saison  
CHF 62

### **Lachs- Fisch**

Karotten- Ingwersuppe

Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffelrösti mit hausgemachter Hollandaise  
und Blattspinat

Pannacotta mit Beerensauce  
CHF 62

## VORSPEISEN

### Suppen

Bouillon mit Flädli

CHF 9.50

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe mit Trauben

CHF 12.-

Tomatensuppe mit Basilikum

CHF 11.-

Spinatcrèmesuppe mit Kräutercroutons

CHF 10.50

Karotten-Ingwersuppe

CHF 9.50

Herbstliche Kürbissuppe mit deren Öl und Kernen

CHF 12.-

Spargelsuppe mit Lachsklösschen im Frühling

CHF 12.-

### Vorspeisen

Blattsalate mit Gemüsestreifen und Housedressing 10. / 12.-

Nüssli- oder je nach Saison Ruccolasalat mit Ei, Speck und Croutons Fr. 14.-

Nüssli- oder je nach Saison Ruccolasalat mit lauwarmen Pilzen Fr. 15.50

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit frischem Basilikum Fr. 18.-

Türmchen mit grilliertem Gemüse und Fetakäse Fr. 18.-

Crêpesroulade mit Rauchlachs und Frischkäse an Joghurtsauce und Salatbouquet Fr. 15.-

## HAUPTGÄNGE

Pouletbrust mit Speck umwickelt an einer Kräutersauce und

Gemüse und hausgemachtem Kartoffelstock

CHF 34.-

Gemischter Braten vom Kalbs und Schwein an Rotweinjus

mit Gemüse und Butterspätzli

CHF 38.-

Kalbpiccata an einer Tomaten – Basilikumsauce

mit Mandelrisotto und buntes Gemüse

CHF 39.-

Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Kartoffelrösti und piccantem Gemüse

CHF 38.-

Lachsmedaillons mit Limonensauce dazu Gemüse-Couscous

Rheinholdenstrasse 8, 8200 Schaffhausen [www.sommerlust.ch](http://www.sommerlust.ch) – [info@sommerlust.ch](mailto:info@sommerlust.ch) – 052 630 00 60

CHF 39.-

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise,  
Gemüse und Kartoffelgratin  
CHF 44.-

## DESSERTS

### Die Sommerlustklassiker

Eiskaffee Sommerlust  
CHF 11.-/ 9.-

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept  
CHF 10.50/ 8.50

Quartett mit vier verschiedenen süssen Speisen  
CHF 14.50

### Aus unserer Glacékarte (Mövenpick)

#### Eisbombe Sommerlust

Mit gemischter Beerensauce, ab 15 Personen. Verschiedene Schichten von Mövenpickglacé zu einer Halbkugel geformt und dekoriert. Zur Feier der Stunde zünden wir ein paar kleine Feuerwerks-Vulkane an und tragen die Eisbombe als festliche Überraschung herein. Pro Person CHF 15.-

#### Dessertbuffet

Haben Sie Lust auf alles zusammen und können sich nicht entscheiden? Dann wäre ein **Dessertbuffet** vielleicht das Geeignete.

Mögliche Komponente: Schoggimousse, Gebrannte Crème, Platte mit exotischen Früchten, Glacépyramide, Tiramisu, Pannacotta, verschiedene Früchtemousse in kleinen Schälchen, Brownies, Früchtekuchen.  
Person CHF 14.- (5-teilig) bis 18.-

Mit einer Auswahl an Käsen:  
CHF plus 5.- /Person

#### Hochzeitstorte, Geburtstagstorte?

Gerne bestellen wir Ihnen die gewünschte Torte.

Gerne bestellen wir Ihre Wunsch-Torte, auch für kleinere Gesellschaften. Falls Sie Ihre Torte lieber selber mitbringen möchten, nehmen wir diese gerne am Morgen

entgegen um kalt zu stellen. Gegen ein „Gabelgeld“ (3.- / Person) werden wir sie im gegebenen Moment präsentieren und nach Ihrem gemeinsamen Anschneiden den Gästen servieren.