



Menuvorschläge für Gesellschaften von 8 bis 88 Personen

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
Basil Karrer, Betriebsleiter und das ganze Sommerlustteam

Rheinholdenstrasse 8, 8200 Schaffhausen
www.sommerlust.ch – info@sommerlust.ch – 052 630 00 60

Kulturgaststätte Sommerlust - ein Betrieb der prager.gastronomie ag

Zum Apéro

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 reichen 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
- **Grosse Sommerlustplatte**
Mit Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Häppchen, schön angerichtet und für jede Geschmacksrichtung. Brötchen, Süppchen, Früchte, Mousse.... Ab Fr. 16.50.-/ Person

Wir empfehlen zum Steh-Lunch/ Steh-Diner

Unterschiedliche Häppchen mit breiter Auswahl an Fleisch, Fisch und Vegetarischem. Dazu Süppchen, 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

Laugenbretzel

- Grosser gefüllter Laugenbretzel
mit Käse, Salami, Rohschinken, Thonfisch, Ei und Frischkäse.
Geeignet für 30 Personen (ca. 1 belegtes Brötchen) pro Bretzel Fr. 90.-
- Mittlerer gefüllter Laugenbretzel
mit Käse, Salami, Rohschinken, Thon, Ei und Frischkäse. Wählen Sie den Inhalt selber. Geeignet für 10 – 20 Pers pro Bretzel Fr. 60.-

Weine aus der Region

Seit Jahren begeistern wir unsere Gäste mit Weinen aus unserer Region.

Plaisir AOC Thayngen 2008, Thomas und Mariann Stamm

Diese Cuvée der Sorten Müller Thurgau, Bianca und Pinot Gris wird rassig-fruchtigen Weisswein mit feinem Schmelz gekeltert. Sein Name ist Programm – pour votre plaisir! 41

Flurlinger Kerner 2008, Hertli Weinbau Würzig und fruchtig im Aroma mit erfrischender Säure. 45

Sushi vom Güterhof
„Tochterbetrieb“ der prager.gastronomie ag

GASTRONOMIE AM RHEIN **güterhof**



Exklusiv in Schaffhausen haben Sie bei uns die Möglichkeit Ihren Apéro mit der beliebten und leichten Trendmahlzeit aus Japan zu ergänzen. Auf Ihre Bestellung von Sushi-Master Ken Tappolet frisch zubereitet, bereichern die bunten Häppchen jede Platte und lassen Ihren Apéro für jeden Gast zu einem Erlebnis werden.

Platte: ab 100.-

Getränke

Zu Sushi eignet sich nebst einem kühlen Güterhof Bier oder einem Glas Prosecco, ein Wein mit viel Frucht und etwas Restsüsse. Wir empfehlen Ihnen deshalb den Plaisir, eine Cuvée-Kreation aus dem Hause Stamm

Plaisir AOC Thayngen 2008, Thomas und Mariann Stamm

Diese Cuvée der Sorten Müller Thurgau, Bianca und Pinot Gris wird rassig-fruchtigen Weisswein mit feinem Schmelz gekeltert. Sein Name ist Programm – pour votre plaisir!

41



Schaffhauser Menus

Diese Menus sind aus verschiedenen regionalen Produkten zusammengestellt. Deshalb berücksichtigen wir beim Einkauf gerne regionale Produzenten. So beziehen wir beispielsweise unser Fleisch seit rund 12 Jahren beim Schaffhauser Metzger Wirth und den Fisch beim Comestible Oceanis.

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

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe mit Trauben und Rahmhaube

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

Gemischter Sommerlustsalat mit Sprossen, Radieschen und Kresse

Zander an Limonen Schnittlauchsauce Mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Rieslingmousse mit Vanilletrauben

54.-

Weine



Diese Schaffhausermenüs werden am besten mit Weinen des Schaffhauser Blauburgunderlandes begleitet. So empfehlen wir Ihnen die folgenden Weine der lokalen Winzer

Löhniger Riesling x Sylvaner Eleganza Auslese 2008 Genossenschaft

Der wohl traditionellste Weisswein aus der Region. Die bekannte Weinbaugenossenschaft bürgt für erste Qualität.

38

Blauburgunder Auslese 2007, Baumann Weingut, Oberhallau

Die sorgfältig durchgeführte Maische-Gärung und der Ausbau imahltank, um Frucht und Sortentypizität nicht zu beeinflussen, machen diesen Oberhallauer zum beliebten Rotwein.

47

Gächlinger Goldsiegel AOC Pinot Noir Spätlese 2007, GVS

Der bewährte Klassiker. Seit bald 40 Jahren sind die Goldsiegel Weine der Stolz der Kellerei GVS Schachenmann. Nur die besten Trauben werden zu Goldsiegel-Weinen verarbeitet.

49

Die beliebtesten Weine in der Sommerlust: Prämiert, bewährt und hundertfach gelobt von Gästen aus aller Welt, werden sie auch an Ihrem Anlass Anklang finden

Weiss

Saint Saphorin 2008 Lutry, Waadt

Die kühle Gärung bringt die Aromen der Chasselas Trauben optimal zum Ausdruck. Geeignet als fruchtiger Apéro oder als Begleiter von Fischen und leichten Vorspeisen, Spargeln sowie Käse.

49

Sauvignon Blanc 2008, Aagne vom Schopf, Hallau

Der Sauvignon blanc des Winzer des Jahres 2009 mit Welt-Format, der einfach allen Spass macht.

53

Rot

„Innovation“ 2008 Pinot Noir, Hedinger, Wilchingen

Der „Amarone“ aus Wilchingen. Intensive Nase, im Gaumen breit, intensive Erdbeer-Himbeer-Aromatik, weich. Passend zu Fleischgerichten und italienischer Küche.

54

Pinot-Merlot 2007 Weinstamm, Thayngen

Rubinrot, dunkle Frucht- und feine Röstnoten in der Nase, füllig anhaltend auf dem Gaumen. Ideal zu Fleischgerichten, Wild, Grilladen und Käse.

49

Die klassischen Menus der Sommerlust

Kalbsgeschnetzeltes

Gemischter Sommerlustsalat

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
dazu Kartoffelrösti und buntes Gemüse

Tiramisu mit Beeren oder Früchten der Saison

3 - Gangmenu CHF 58

Roastbeef

Nüssli- oder je nach Saison Ruccolasalat mit lauwarmen Pilzen

Roastbeef mit hausgemachter Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

Gebrannte Crème nach Grossmutter Rezept

Zweifarbige Schoggimousse im Glas serviert

3 - Gangmenu CHF 70

Kalbspiccata

Türmchen mit grilliertem Gemüse und Fetakäse

Kalbspiccata an einer Tomaten – Basilikumsauce
auf Mandelrisotto und buntes Gemüse

Gerührter Eiskaffee Sommerlust

3 - Gangmenu CHF 62

Lachs - Fisch

Karotten Ingwersuppe mit Rahmhaube

Gebratener Lachsfilet auf Kartoffelrösti mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und Gemüse der Saison

Pannacotta mit Beerensauce

3 - Gangmenu CHF 62

Kreieren Sie Ihr eigenes Menu

Suppen

Bouillon mit Kräuterflädli	Fr. 9.50
Schaffhauser Rieslingschaumsuppe mit Trauben	Fr. 12.-
Tomatensuppe mit Basilikum	Fr. 11.-
Spinatcrèmesuppe mit Kräutercroutons	Fr. 10.50
Ingwer-Karottensuppe	Fr. 9.50
Herbstliche Kürbiscrèmesuppe mit deren Öl und Kernen	Fr. 12.-

Vorspeisen

Blattsalat mit Sprossen und Kernen der Saison	Fr. 9.50
Gemischter Sommerlust Salat	Fr. 11.50
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
Thunfischtatar mit Knoblauch-Crostini	Fr. 19.50
Tomaten Mozzarella salat mit Basilikum	Fr. 14.-
Tomaten- Büffel- Mozzarellasalat mit frischem Basilikum	Fr. 18.-
Pilzterrine mit Brunnenkresse und Haselnussvinaigrette	Fr. 15.-
Türmchen mit grilliertem Gemüse und Fetakäse	Fr. 18.-
Crêpesroulade mit Rauchlachs und Frischkäse	Fr. 17.-

Hauptgänge

Gemischter Braten vom Kalb und Schwein an Rotweinjus mit Gemüse und Kartoffelrösti	Fr. 36.-
Gefülltes Schweinefilet mit Feigen auf Zucchettigemüse und Bratkartoffeln	Fr. 39.-
Kalbpiccata an einer Tomaten – Basilikumsauce auf Mandelrisotto und buntes Gemüse	Fr. 39.-
Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli und piccantem Gemüse	Fr. 38.-
Kalbsfilet mit Austernpilz–Apfelsauce, Kräuternudeln und Gemüse	Fr. 48.-
Kalbsmedaillon auf Safranrisotto mit getrockneten Tomaten und Steinpilzen und einer Auswahl an Babygemüse	Fr. 48.-
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Kartoffelgratin	Fr. 44.-

Rindsfilet am Stück gebraten auf Portwein Trüffeljus mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse	Fr. 48.-
Lachsmedaillons mit Limonensauce dazu Gemüse-Couscous	Fr. 39.-
Barramundi gebraten an Granatapfelsauce, rassigem Ratatouille und Kräuterrisotto	Fr. 39.-

Desserts

Pannacotta mit marinierten Waldbeeren	Fr. 12.-
Honig-Sesamparfait mit Kiwi-Orangensalat	Fr. 11.50
Tobleronemousse an Eierlikörsauce	Fr. 14.-
Hausgemachte Göllicrème mit Apfelstückchen	Fr. 10.50
Tiramisu mit Beeren und Früchten der Saison	Fr. 13.50
Ananascarpaccio mit Zitronengrasparfait	Fr. 14.-

Die Sommerlustklassiker

Eiskaffee Sommerlust	Fr. 11.- / 9.-
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept	Fr. 10.50 / 8.50
„Die Verführung“ Eierlikör mit Himbeer- Erdbeersorbet und Schlagrahm	Fr. 10.50
Quartett mit vier verschiedenen süssen Speisen	Fr. 13.50

Überraschungsdessertteller Sommerlust

Mit Beerensaucen, Parfaits, Mousse, frische Früchte, Sorbets, Kuchenstückchen und Dekoration. Diese Teller variieren je nach Angebot	Fr. 15.-
--	----------

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	Fr. 15.-
---	------------	----------

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

Mit Käse	Person Fr. 12.- bis 15.- Fr. 18.-
----------	--------------------------------------

Hochzeitstorte, Geburtstagstorte?

Gerne bestellen wir Ihnen die gewünschte Torte.

Monats-Gourmet-Menus

Zu jedem Monat haben wir ein passendes Gourmet Menu kreiert. Diese sind der jeweiligen Saison angepasst und berücksichtigen die grössten Klassiker der Sommerlustgeschichte, wie auch neueste Kreationen. Garantiert verleihen sie Ihnen Anlass die passende Festlichkeit. Wählen Sie ihr eigenes Sternzeichen-Menu zu Ihrem Geburtstag oder Jubiläum.



Menu Januar

Steinbock

Doppelte Rindskraftbrühe mit Steinpilzravioli
und / oder

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Rohschinkenstreifen und Baumnüssen



Falsches Kalbsfilet mit Austernpilz-Apfelsauce, Kräuternudeln und Karottengemüse
oder

Seeteufel im Mohnmantel auf Garnelenschaumsauce mit Gemüse und Mischreis



Winterlicher Überraschungsteller „Sommerlust“



Menu Februar

Wassermann

Selleriecrèmesuppe mit Zitronenöl
und / oder

Bunter Linsensalat mit Entenbrust - Carpaccio



Lammkarrée auf Schalottenkonfit mit Apfel-Sauerrahm-Kartoffelgratin
und Bohnenbündel

oder

Gebratenes Red Snapperfilet auf Orangen-Hollandaise, Spinatpolenta und buntes Gemüse



Mandarinen Tiramisu mit gerösteten Mandeln



Menu März

Fisch

Cappuccino mit Garnele an Zitronengras
und / oder

Duett vom Brüsselersalat mit Roquefort-Dressing und pochierten Birnenwürfeln



Barramundi gebraten an Granatapfelsauce, rassigem Ratatouille und Kräuterrisotto
oder

Kalbsfilet Medaillon mit gebratener Entenleber
auf Haselnuss - Nudeln und buntem Gemüse



Dessertvariation von der Ananas



Menu April

Widder

Bärlauchsuppe

und / oder

Seezungen-Lachsroulade mit Spinat Salatbouquet und Rhabarberchutney

⌘

Lammierstück unter der Frischkäse-Kräuterhaube auf Portweinjus mit Millefeuille von Blinis und provenzalischem Gemüse

oder

Saibling im an einer Mango-Currysauce und Camarguereis

⌘

Ananascarpaccio mit Zitronengrasparfait



Menu Mai

Stier

Frischer Spargelcappucino „Sommerlust“

und / oder

Spargelmousse im Lachsmantel mit Salatbouquet

⌘

Kalbsmedaillons auf Spargelspitzen

mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Tomatennudeln

oder

Riesengarnelen am Zitronengrasspiess

mit Neuen Kartoffeln und Bärlauchpesto

⌘

Erdbeer - Rhabarbertiramisu auf Fruchtsaucenspiegel



Menu Juni

Zwilling

Avocadosuppe mit Streifen von geräucherter Entenbrust an Chiliöl

und / oder

Thunfischcarpaccio mit Fenchelsalat und Limonenparfüm

⌘

Lachsmedaillons mit Sauce Hollandaise dazu Gemüse-Couscous

oder

Rindsfilet auf süss-saurem Wokgemüse mit gratinierten Savoyarde Kartoffeln

⌘

Parfait von grünem Apfel mit Prosecco und frischen Himbeeren

3 – Gang - Menu 67.- / 4 – Gang - Menu 75.- Gemüse werden je nach Saison



Menu Juli

Krebs

Melonenkaltschale mit Portwein
und / oder

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit frischem Basilikum



Mosaik vom Lamm und Kaninchenrücken auf warmem Gemüse Couscous
An einer Himbeer-Pfefferminz Vinaigrette

oder

Gebratener Zander mit Zitronengemüse an Olivensauce mit Schlosskartoffeln



Joghurtmousse mit marinierten Waldbeeren



Menu August

Löwe

Weisse Tomatensuppe mit Basilikum
und / oder

Steinbutt-Lachscarpaccio mit kleinem Salatstrauss an Avocadoöl mit Sprossen
und geriebenem Parmesan



Kalbssteak gefüllt mit Mangoricotta auf asiatischem Gemüsebett und Basmatireis
oder

Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Krevette
an Zitronenpfeffer auf Ratatouille mit Pariser Kartoffeln



Geeiste Pfirsichsuppe mit Limettensorbet



Menu September

Jungfrau

Randensuppe mit Wodka und Meerrettich
und / oder

Fenchelapfelsalat mit Rohschinken und Frischkäse im Crêpesmantel



Entrecote vom Kalbsrücken mit Schalottenkruste
Kartoffeln-Ruccolapüree und Trüffelsauce

oder

Gedämpftes Saiblingsfilet mit Krevetten auf Limonen - Lauchgemüse
und Spinatpolenta



Brombeer-Quarkstrudel mit Schokoladensauce



Menu Oktober

Waage

Pilzterrinen mit Brunnenkresse und Haselnussvinaigrette
und / oder

Garnelenschaumsuppe mit Cognac

⌘

Maispoulardenbrust gefüllt mit Entenleber an Ingwer-Sesamsauce
und Zitronengras - Kokosrisotto

oder

Seeteufelsaltimbocca auf Safransauce mit Reisplätzchen

⌘

Zwetschgenroulade mit Vanilleeis und Zimtsauce



Menu November

Skorpion

Waldpilzterrinen mit Mohnsamenschaum
und / oder

Kürbispannacotta mit Vanillevinaigrette und Kräuterbouquet

⌘

Hirschentrecôte auf roter Schalottensauce
mit sämigem Wirsinggemüse und Sesam-Kartoffelroulade

oder

Mit Zander gefüllte Wirsingroulade an Garnelenschaum
schwarzen und weissen Risotto im Parmesankorbchen und Gemüse

⌘

Honig-Sesamparfait mit Kiwi- und Orangensalat



Menu Dezember

Schütze

Zweifarbige Fischterrinen im Zucchini-mantel mit Knoblauchcrostini
und / oder

Grüne Currysuppe mit marinierten Thunfischwürfeln

⌘

Entenbrust mit Kürbisgemüse und frischen Kräutern auf Feigenrisotto und Sesam-
Waldblütenhonigsauce

⌘

Lebkuchenmousse mit Mandarinenschaum

3 – Gang - Menu 68.-

4 – Gang - Menu 78.-



Zu diesen auserlesenen Menus mit feinsten Zutaten passen kräftige Weine mit Gehalt und Ausdruck, die als harmonische Begleiter das Essen zu einem Erlebnis machen. Als Auswahl aus unserer Sommerlust-Weinkarte empfehlen wir folgende edle Tropfen:

Weiss

Petite Arvine 2007 Dubuis & Rudaz AOC, Wallis

„Der König der Weine und der Wein der Könige“. Ein Bouquet mit Zitrus, Aprikosen und Ananas. Der charaktervolle Weisse eignet sich zu Fisch, Gänseleber und Spargeln.

53

Sancerre AC 2007 Lucien Crochet, Loire Frankreich

Dieser kräftige, trockene Sauvignon blanc gehört zu den grossen Klassike Frankreichs. Le Figaro meint: „Crochet c’est le Sancerre.“ Zu jedem Fisch und weissem Fleisch.

62

Merlot Bianco Rovere 2006/07 Guido Brivio, Mendrisio, Tessin

Komplex, aromatisch und optimal strukturiert. Jahr für Jahr ein sicherer Wert.

65

Rot

Rioja “ La Montesa” Crianza Herencia Remondo 2006

Ein klassischer Rioja, der wunderbar zu kräftigen Fleischgerichten passt.

48

Pinot Noir -R- 2006/07, Baumann Weingut, Oberhallau

Einzellagen Pinot im Stil grosser Burgunder. Seit dieser Wein schweizweit auch in der Delicatessa des Globus zu finden ist, herrscht bereits ein Kult um ihn. Jahr für Jahr ausverkauft.

72

Prado Rey Crianza 2004 Ventosilla, Ribera del Duero

Kräftig parfümiert mit intensiver Nase nach eingekochten Blaubeeren und kräftigem Körper.

53

Merlot Villa Leprata, Sant’ Antimo DOC 2004 Toscana

Merlot in Hochform. Zeigt eine gute Balance zwischen Eleganz und druckvoller Stärke.

55

Ihre Hochzeit in der Sommerlust



Viele Hochzeiten haben wir durchgeführt und freuen uns jedes Mal aufs Neue im massgeschneiderten Rahmen den schönsten Tag zu gestalten.

Ob Sie nun im klassischen, feierlichen Stil bei uns heiraten möchten, oder einfach ein gemütliches Essen nach dem Standesamt im Kreise der engsten Familie planen, gemeinsam finden wir bestimmt ein tolles Menu welches Ihrem Wunsch entspricht.

Zudem helfen wir gerne bei der Organisation von Bands, Tanz, Weidlings-Fahrten, Apéro im Freien sowie bei der Suche nach traumhaften Übernachtungsmöglichkeiten, die Ihnen diesen Tag in Erinnerung halten.

Für Fotos, oder gar Trauzeremonien wartet unser wunderschöner Rosengarten auf Sie!

Gerne berate ich Sie persönlich und stelle mit Ihnen ihr Wunschmenu mit ansprechendem Getränkeangebot zusammen.



„For Ever Yours“

Roulade von Crêpes mit Frischkäse und Rauchlachs an kleinem Salatstrauss



Champagnerschaumsuppe mit Morcheln und Trauben



Rindsfilet am Stück gebraten auf Portwein Trüffeljus
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse



Weisses Toblerone-Mousse mit Passionsfruchtsauce

„Just Married“

Gurken Kaltschale mit Crème Fraiche und Rauchlachstreifen



Sommersalat mit gebratenen Riesenkrevetten an Himbeerbalsamico Vinaigrette



Kalbsmedaillon auf Safranrisotto mit getrockneten Tomaten und Steinpilzen
Auswahl an Babygemüse



Parfait von Lavendelhonig mit hausgemachtem Krokant

Romeo & Julia

Tunfischcarpaccio mit Grapefruitfilets und Schnittlauch-Limonenöl



Steinpilzravioli mit Blattspinat und Cherrytomaten an Trüffelschaum
oder

Leichte Hummerbisque mit Flusskrebssen und frischem Brunnenkresse



Ganzes Kalbsnierstück im Ofen gebraten an kräftigem Rosmarinjus mit
Herzoginnen-Kartoffeln und buntem Gemüse



Baileys-Parfait mit marinierten Waldbeeren

Casablanca

Weisse Tomatensuppe mit Rohschinken Streifen und frischem Basilikum



Kalbsmilken und Morcheln im knusprigen Blätterteig-Herz serviert mit Crème
Gruyère und Balsamico Tränen



Zartes Kalbsfilet unter der Kräuterkruste auf Cognacsauce
mit Kartoffel-Speck-Terrine und glasiertem Sommergemüse



Erfrischendes Carpaccio von exotischen Früchten mit cremigem Mango-Panna-Cotta

Preise besprechen wir gerne bei der Reservation

Be Mine

Knackige Salatherzen an leichtem Yoghurt-Dressing mit Cherrytomaten und Mozzarella Perlen.



Prättigauer Hochzeitssuppe mit Gemüse-Brunoise



Saftiges Roastbeef mit provenzalischer Hollandaise auf grilliertem Gemüse und Hartweizen Gnocchi



Vanille-Mandel Glace in kaltem Kirschsüppchen

Ihr Lieblingsessen war nicht dabei?

Gerne servieren wir Ihr Wunschmenu. In Absprache mit unserem Küchenchef Tommy Kieselbach ist beinahe alles möglich.

Dessertbuffet

Als Alternative zu den vorgeschlagenen Desserts empfiehlt sich gerade für Hochzeiten ein grosszügiges Dessertbuffet mit einer Vielzahl von süssen Köstlichkeiten:

Ob im Freien, in der Orangerie oder im grossem Raum unter dem Dach, unsere Köche errichten Ihr Buffet im gewünschten Rahmen. Nebst den ansprechend präsentierten Süssspeisen ergänzen wir das Buffet gerne auch mit einer Käseplatte und Früchtebrot.

Buffet ab 16 bis ca. 22.- pro Person

Hochzeitstorte

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“ werden wir sie im gegebenen Moment präsentieren und nach Ihrem gemeinsamen Anschneiden den Gästen servieren.

Wir empfehlen Ihnen eine symbolische Hochzeitstorte die als Teil des Buffets präsentiert wird, aber nicht die einzige Komponente ausmacht und somit nicht für jeden Gast bemessen sein muss.

Mitternachtsimbiss

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit mit Ihren Liebsten bis in den Morgen zu feiern, oder aber gemütlich zu sitzen und zu plaudern. Dafür garantieren wir Ihnen für den Preis von CHF 100.- pro Stunde nach 24 Uhr die ungestörte Benützung des Bankettsaales, bis Sie nach Hause möchten.

Da irgendwann der Hunger wiederkehrt können Sie Sandwiches vorbestellen, die Sie mit auf den Heimweg nehmen, oder aber noch in der Nacht verzehren.

Die beliebtesten Klassiker wären: Weisswürste, Mehlsuppe oder ein pikantes Gulasch welche spät nachts auf dem Buffet zur Selbstbedienung bereit stehen.

Gerne stellen wir für Sie etwas im gewünschten Preisrahmen zusammen.

Zudem dürfen Sie unsere Musikanlage benützen. Bringen Sie doch Ihre Lieblings CD, iPod oder iPhone mit. Gerne buchen wir für Ihre musikalische Unterhaltung den Güterhof resident DJ PINO. Mit Thomas Guhl können wir Ihnen einen Spezialisten für Musik, Licht und Ton in jeder Lautstärke und Farbe vermitteln.

Weine

Nebst Prosecco oder Champagner eignen sich klassische wie auch moderne Weine für eine Hochzeit. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl. Als besondere Attraktion bieten wir die Möglichkeit einen Grossteil unserer Weine auch aus Magnum- oder Imperial-Flasche zu servieren. Ein nicht alltägliches Erlebnis für manchen Gast.

Weinkarte unter: www.sommerlust.ch, 052 630 00 60

Wir freuen uns auf Sie!



Allgemeine 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) 2 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.

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.

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 süssen Köstlichkeiten.

Prosecco, Fruchtsäfte, Kaffee & Tee, warme Schokolade für die Kinder gehören zu unserem Getränkeangebot.

Fr. 36.-/ Person. Kind Fr. 2.-/ Altersjahr bis 12 Jahre.

Auf Wunsch ergänzen wir den Brunch für Sie gerne mit einem weiteren warmen Gericht. Zum Beispiel Kalbsbraten mit 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.

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 (bei mind. 12.-/ Person) 3.-/ Gedeck

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Verena Prager, Basil Karrer und das ganze Sommerlustteam

Rheinholdenstrasse 8, 8200 Schaffhausen

www.sommerlust.ch – info@sommerlust.ch – 052 630 00 60