

# BANKETT

Alle Preise verstehen sich in CHF - inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

## RÄUMLICHKEITEN

### CAFÉ

30 Sitzplätze auf verschiedene Tische verteilt  
Warme Erdtöne, ein einfaches bis hin zum fine dining Menu

### ZIGARREN LOUNGE

50 Sitzplätze / Salon Tische  
Die etwas andere Zigarren Lounge, moderne Möbel, Lichtkonzept  
Vom Aperitif bis zum Flying Dinner ist alles möglich

### WÖSCHHÜSLI

12 Sitzplätze / langer Tisch  
Sei es ein Meeting, eine Familienfeier, ein Abend mit Geschäftspartnern  
oder doch ein Event unsererseits. Wir begrüßen hier gerne  
bis zu 12 Personen in einem hellen Multifunktionalen Raum

### TERRASSE

18 Sitzplätze  
Der perfekte Ort, um den Anlass zu starten



## CHRONIK

Im 16. Jahrhundert zogen unsere Vorfahren mit dem Handleiterwagen von Feldmeilen am Zürichsee nach Weiningen. Da es im Dorf zwei Familien mit dem Namen Schaufelberger gab, wurde uns der Übername „See Jogg“ gegeben, damit im Dorf klar war, von wem die Rede war.

Unsere Haupteinkommensquellen waren die Landwirtschaft und der Rebbau. Unser Grossvater produzierte noch bis in die 1950er Jahre Wein. Bei seiner Arbeit und in seiner Freizeit rauchte er gerne seinen Stumpen. In dieser Zeit war er bereits Werbeträger für Rössli-Stumpen in Zeitschriften und auf Plakaten, die in der ganzen Schweiz ausgehängt wurden.

Deshalb verbinden wir mit unserem „Seejogg“ Tradition und Verbundenheit, die wir mit unseren Produkten und Angeboten repräsentieren möchten



## APERITIF VORSCHLÄGE

Chips, marinerte Nüsse,  
Popcorn, Grissini 3.00 / Schale

Bruschetta klassisch  
mit Tomate 3.50 / Stück

Oliven Tapenade 3.50 / Stück

Gemüestick  
mit Kräuterdip 6.00 / Glas

### SPIESS

Anti-Pasti 3.50 / Stück

Tomate-Mozzarella 3.50 / Stück

Exotische Früchte 3.50 / Stück

### CANAPÉES

Gehacktes Ei 3.00 / Stück

Käse 3.50 / Stück

Thonmousse 4.00 / Stück

Bündnerfleisch 4.50 / Stück

Rohschinken 4.50 / Stück

Rindstatar 4.50 / Stück

Rauchlachs 4.50 / Stück

### KALTES

Coronation Chicken 4.50 / Stück

Lachs-Crepe Mille Feuille 5.00 / Stück

Vitello Tonnato 5.50 / Stück

Knusprige Zigarre, Thuna 6.00 / Stück

Roastbeef, Rande 6.00 / Stück

### WARMES

Mini-Käseküchlein 3.50 / Stück

Mini Flammkuchen 3.50 / Stück

Fischknusperli, Haussauce 3.50 / Stück

Frühlingsrolle, Glasnudel 4.00 / Stück

Glasierte Meat Balls,

Kartoffelpüree 4.50 / Stück

Pilzrisotto 4.50 / Stück

Mini Hamburger 5.00 / Stück

Crevetten auf Mangosalsa 5.00 / Stück

### PLÄTTLI

Salsiz, Lardo, Käse, Oliven 11.00 / Plättli

## APÉRO RICHE

Für alle unsere Gäste, denen ein Menu zu langweilig ist

Ab 10 Personen möglich

### APÉRO RICHE «KLEINE VERSION»

pro Person 36.00

9 Komponenten pro Person  
Kreation aus kalten Häppchen,  
wie Canapées & Bruschetta

### APÉRO RICHE «MITTLERE VERSION»

pro Person 48.00

12 Komponenten pro Person  
Kreation aus kalten & warmen Häppchen,  
1 Suppe & Desserthäppchen



## FLYING DINNER

Ein wenig Bewegung in Ihren Anlass bringen.  
Ein Mix aus Apéro und Abendessen

### KALTE HÄPPCHEN

Canapée-Variationen  
Bruschetta  
Antipasti  
Cole Slaw im Glas

### SUPPE

Riesling Schaumsuppe

18 Komponenten

pro Person 72.00

### WARME HÄPPCHEN

Mini Flammkuchen  
Pilzrisotto  
Mini-Käseküchlein  
Crevetten auf Mangosalsa  
Glasierte Meat Balls mit Kartoffelpüree  
Mini Hamburger  
Fischknusperli mit Haussauce  
Frühlingsrolle auf Glasnudel

### DESSERT

Ausgewählte, saisonale Köstlichkeiten aus der Patisserie



## REICHHALTIGES BUFFET

### VORSPEISENBUFFET pro Person 43.00

Tomaten-Mozzarella, Vitello Tonnato,  
Roastbeef, Melonensalat mit Feta,  
Blattsalat, vier angemachte Salate,  
Garnituren, zweierlei Dressings

### SALATBUFFET pro Person 20.00

Blattsalat, vier angemachte Salate  
Garnituren, zweierlei Dressings

### DESSERTBUFFET pro Person 22.00

Glace Station, Schokoladenmousse,  
Panna Cotta, Fruchtsalat,  
saisonale Crème, zweierlei Kuchen

### KÄSE- & DESSERTBUFFET pro Person 28.00

Glace Station, Schokoladenmousse,  
Panna Cotta, Fruchtsalat,  
saisonale Crème, zweierlei Kuchen  
& Käsebrett mit 3 Weichkäse und 3 Hartkäse  
inkl. Birnenbrot und Garnituren

## MENU BAUSTEINE

### SALATE

Grüner Salat, Kerne & Sprossen	8.00
Salatschüssel, Cherrytomaten	12.00
Tomaten Mozzarella, Pesto, Pinienkerne	14.00
Nüsslisalat (nach Saison), Speck, Ei, Croutons	14.00
Grüner Salat, gebratene Waldpilze, Parmesan	16.00
Grüner Salat, Rauchlachs, Meerrettich	21.00

### KALTE VORSPEISEN

Antipasti Variation, Parmesan, Rucola	18.00
Vitello Tonnato	19.00
Rindstatar, Brioche	21.00
Melonensalat, Feta oder Rohschinken	19/21.00

### SUPPEN

Tomatencrèmesuppe	8.00
Kartoffel-Lauchsuppe	10.00
Riesling Schaumsuppe	10.00
Kokos-Curry Suppe	12.00

- Zwischengänge sind nach Absprache möglich  
Ideen können gerne besprochen werden

### HAUPTGÄNGE

Kalbsschulterbraten	36.00
Kalbskopfbäggli	36.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	48.00
Kalbsnüssli	51.00
Kalbsrücken	55.00
Kalbsfilet	63.00
Rindshuft	39.00
Rindsschmorbraten	39.00
Rinds-Stroganoff	46.00
Roastbeef	52.00
Rindsfilet	58.00
Schweinbraten	29.50
Schweins-Carree	35.00
Schweinsfilet	43.00
Pouletbrust	35.00
Lammnierstück	38.00
Entenbrust	41.00

- Weitere Ideen oder einfachere Gerichte können gerne besprochen werden

- Pro Hauptgang sind eine Sauce, eine Beilage & ein Gemüse inbegriffen

- Nachservice ist möglich

### SAUCEN

Madeira Jus, Thymian-Honig Jus, Kräutersauce, Sauce Béarnaise, Morchelrahmsauce, Waldpilzrahmsauce, Pfefferrahmsauce

### BEILAGEN

Risotto, Reis, Rösti, Kartoffelgratin, Spätzli  
kleine Rosmarinkartoffeln, Kartoffelpüree, Pasta,

### GEMÜSE

Saisonales Gemüse, Mediterranes Gemüse, Ratatouille, Blattspinat, Grilltomate, Bohnen mit Speck, Rahmwirsing

### DESSERTS UND KÄSE

Fruchtsalat	9.00
Caramellköpfler	9.00
Panna-Cotta, Beeren (saisonal)	9.00
Himbeer Cheesecake	10.00
Braunes Schokoladenmousse, Früchte	10.00
Crema Catalana	12.00
Sorbet Variation	12.00
Vanilleparfait, warmes Zwetschgen Ragout	12.00
Dessert Variation	16.00
Käseauswahl, Birnenbrot, Feigensenf	14.00

IHR EVENT VERDIEN T DAS BESONDERE - MIR KÜMMERN UNS DARUM

