

TURNIER-CATERING ANGEBOT



Das Team des Golfrestaurants Wylihof heisst Sie herzlich willkommen auf einer der schönsten Golfanlagen der Schweiz.

Dürfen wir Sie zu einer virtuellen Golfrunde mit allen Stationen, die das Golfplatz-Catering betreffen, einladen?

Kommen Sie mit und entdecken Sie unsere Angebote in

7 SCHRITTEN

Sie begrüssen Ihre Gäste im Eingangsbereich des Clubhauses mit dem...

1

WELCOME DESK

Früchtekorb	pro 50 Personen	CHF 75.00
Getreideriegel	pro Stück	CHF 2.00

Nach den Anmeldeformalitäten begeben sich die Golfer/innen zum...

2

FRÜHSTÜCK

Kaffee, Tee, Milch, Heissi Schoggi, Ovi, Orangenjus, Grapefruitjus, Zopf, Burebrot
Butter, Konfitüre, Birchermüesli, Fleisch, Käse, Cornflakes
pro Person CHF 20.00

Gestärkt und mit viel Elan geht es danach zum...

3

ABSCHLAG

Früchtekorb	pro 50 Personen	CHF 75.00
Dörrobst	pro Person	CHF 5.00
Mineral Pet 5dl	pro Flasche	CHF 4.00

Nach einigen gespielten Löchern gönnen sich Ihre Gäste eine kleine Verschnaufpause bei der...



ZWIPF

(ZWISCHENVERPFLEGUNG)

Eistee, Bouillon, Birchermüesli, lange Sandwiches zum selber Schneiden	pro Person	CHF 20.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, belegte Brötli (Ei, Schinken, Thon, Salami, Sellerie)	pro Person	CHF 18.00
--	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Birchermüesli, Hot-Dog	pro Person	CHF 18.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Birchermüesli, Flammkuchen	pro Person	CHF 25.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Pizza, Salatbuffet	pro Person	CHF 25.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Birchermüesli, Bratwurst, Cervelat, Paprikawurst, Cervelat Cordon-Bleu und Bürli	pro Person	CHF 25.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Gulaschsuppe, Bündner Gerstensuppe und Brot	pro Person	CHF 20.00
--	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Trockenwürste, Bündnerfleisch Rohschinken, Cornichons Silberzwiebeln und Zopf	pro Person	CHF 23.00
--	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Pasta-Buffer mit drei verschiedenen Pasta-Sorten und drei verschiedenen Saucen	pro Person	CHF 25.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Früchtekorb, Scampis süss-sauer, Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce, Penne, Reis	pro Person	CHF 27.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Grillbuffer mit verschiedenen Filets (mundgerecht geschnitten) Kräuterbutter, kleine Kartoffeln und Brot	pro Person	CHF 36.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Fondue Chinoise aus dem Riesen-Kupferchessi mit vier verschiedenen Saucen und Exotischen Früchten und Brot	pro Person	CHF 30.00
---	-------------------	------------------

Eistee, Bouillon, Birchermüesli, Poulet vom Grill und Pommes Chips	pro Person	CHF 25.00
---	-------------------	------------------

Ein letzter Schlag und Ihre Gäste kehren zurück ins Clubhaus zum...

5 FLIGHT-PLÄTTLI

Antipasti-Buffer pro Person CHF 25.00

Gemüse, marinierte Krevetten, Krevettencocktail, geräucherter Lachs, Terrinen
Pastasalat, Tomatensalat mit Mozzarella, Siedfleisch mit Vinaigrette Vitello Tonnato

Flight-Plättli pro Person CHF 11.00

Fleisch, Wurst, Käse

Pasta-Buffer pro Person CHF 18.00

4 verschiedene Pasta-Sorten und 4 verschiedene Saucen

Flammkuchen pro Person CHF 8.00

Diverse Flammkuchen

Grosses Salatbuffer pro Person CHF 15.00

16 verschiedenen Salaten

Vor dem Abendessen – und vielleicht während der Siegerehrung – kommt ein Apéro immer gut an!

6 APÉRO

Kleine Canapés pro Stück CHF 1.50

Schinken, Salami, Ei, Thonmousse, Tatar, Hüttenkäse, Lachs, Krevetten)

Antipasti und Amuse-Bouches pro Person CHF 8.00

Im Glas serviert

Einen gelungenen Turniertag runden Sie ab mit der Einladung Ihrer Gäste zu einem gediegenen Abendessen im Golfrestaurant Wylihof...

7 ABENDESSEN

Menu à CHF 55.00 pro Person *

Rauchlachskekuchen mit Gemüsevinaigrette
und gebratenen Riesenscampis

Kalbsschulterfilet gebraten mit Zwiebelkonfit
Steinpilzen, Kartoffelgnocchi und Gemüse

Passionsfruchtmousse mit Mangosauce
Mangosalat und Passionsfruchtglace

Menu à CHF 57.00 pro Person *

Gartensalat mit Himbeerbalsamico-Dressing
und Pouletwürfeli im Backteig

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
mit Weissweinsrisotto und Gemüse

Himbeermousse mit Johannisbeersauce
mit Beeren und Himbeerglace

Menu à CHF 60.00 pro Person *

Avocadosalat an einer Nussvinaigrette
mit hausgemachtem Graved-Lachs
und einem Pistazien-Espuma

Roastbeef „Swiss Quality“ mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Ristretto-Panna-Cotta mit Khalua, Kaffee-Espuma,
Brownies und Orangensalat an einer Gewürzmarinade

Menu à CHF 63.00 pro Person *

Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Eisbergsalat und lauwarmen Eglifilets

Kalbsnierstück am Stück gebraten
an Morchelsauce mit Kartoffelgnocchi
und Gemüse

Crema Catalan mit Rosinen und Beeren
mit Four Roses-Glace

Menu à CHF 67.00 pro Person *

Entenleberterrinen mit Preiselbeerschaum
Orangensalat und Blutorangenespuma

Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Birnen Panna Cotta mit Beurre Noisette-Gebäck
Birnsalat und Birnsorbet

Menu à CHF 75.00 pro Person *

Vier verschiedene Vorspeisen im Glas

Flusskrebscocktail, Entenlebermousse, Meloncocktail
mit weissem Porto, grüner Spargelsalat mit Haselnussdressing

Kalbstournedos mit Schnittlauchsauce
Neue Kartoffeln Provençale und Gemüse

Tirami-Su im Glas mit Bailey-Eis
und Aprikosenkompott

* für zusätzliche CHF 10.00 pro Person bieten wir dieses Menu inklusive Dessertbuffet

Buffet „Nearest to the Pin“ CHF 69.00 pro Person

Rohschinken
Salami
Coppa
Mortadella
Senffrüchte
Vitello tonnato
Melonen und Wassermelonen
Antipasti-Gemüse
Oliven
Nudelsalat mit Flusskrebse
Salatbuffet

Piccata nach Tessiner Art
Pouletkeule an Zitronensauce
Kaninchenragout
Kalbshaxe am Stück gebraten mit frischer Pilzsauce
Spaghetti
Polenta
Risotto
Gemüse

Ristretto Panna Cotta
frischer Fruchtsalat mit Maraschino
kaltes Grappa-Sabayon
Zitronenmousse
Vermicelles mit Rahm
Käseplatte

Buffet „Hole in One“ CHF 88.00 pro Person

Hausgemachter graved Lachs
Rauchlachsrosen
Thon im Sesammantel
Armagnac-Pastete mit Preiselbeerschaum geräucherte
Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Krevettencocktail
Vitello Tonnato,
Melonen
Rohschinken
Bündnerfleisch
Salatbuffet

Aus dem Oklahoma Joe Barbecue Grill:
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kalbsschulterbraten mit Pfeffersauce
Lammgigot mit Minzensauce
Provençale-Kartoffeln
Gemüse

Dessertbuffet mit süssen Überraschungen und
Käseplatte

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Golfrestaurant Wylihof
Felix Brüderli & Marianne Gander
+41 (0)32 682 65 12
restaurant@golfclub.ch