

★★★★  
HOTEL  UZWIL

# Bankettangebote

# Unsere Räumlichkeiten

**SAAL 1 & 2**

**UZE STÜBLI**

**ARVEN STÜBLI**

**TOGGENBURGER STÜBLI**

**PAVILLON**

**CIGAR LOUNGE**

**RESTAURANT**

**LOBBY**

Damit Ihre private oder geschäftliche Feier zu einem einmaligen Höhepunkt für Sie und Ihre Gäste wird, bieten wir Ihnen stilvolle Räumlichkeiten und verwöhnen Sie mit einem ausgesuchten Angebot.

Geniessen Sie unsere Dienstleistungen auch ausserhalb unseres Hotels. Ganz nach Ihren Wünschen werden wir Sie und Ihre Gäste begeistern. Mit kulinarischen Köstlichkeiten aller Art, engagiertem Service und viel Liebe zum Detail setzen wir Ihren Anlass stilvoll in Szene oder wirken im Hintergrund dezent für Sie.

Für mehrtägige Veranstaltungen und Feste empfehlen wir gerne unsere stilvoll eingerichteten Hotelzimmer für einen komfortablen und entspannten Aufenthalt.

Unser Team berät Sie gerne.





3



4

3 UZE STÜBLI

4 ARVEN STÜBLI

5 TOGGENBURGER STÜBLI

6 PAVILLON

7 CIGAR LOUNGE

8 RESTAURANT

9 LOBBY



5



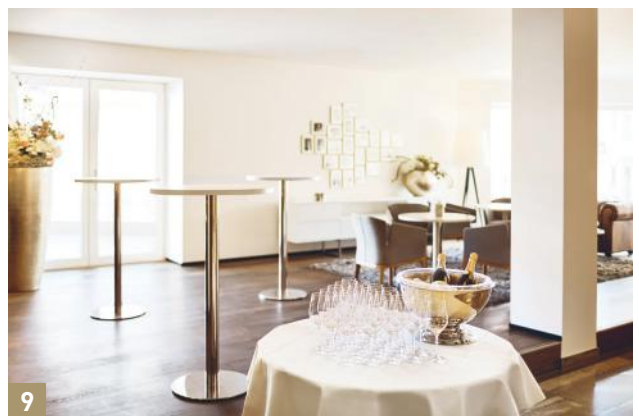
6



7



8



9

# Unsere Menuvorschläge

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen das passende Konzept für Ihren Anlass zu entwerfen, und erfüllen gerne Ihre individuellen Wünsche. Geniessen Sie als Gastgeber Ihre Party und lassen Sie sich von unserem erstklassigen Service verwöhnen.

## VORSPEISEN

### KALTE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.00
Nüsslisalat mit Speck und gehacktem Ei	14.00
Rucolasalat mit Datteltomaten, Pinienkernen und Parmesan	15.00
Carpaccio von Kohlrabi mit Olivenöl, Parmesan und Gemüsemosaik	16.00
Rindscarpaccio vom Schweizer Weiderind mit Sbrinz und Senfsauce	24.00
Raumlachstatar mit Brioche und Salatbouquet	19.00

### WARME VORSPEISEN

Frühlingsrolle mit Safran-Kohlrabi-Ragout und hausgemachten Kartoffelchips	18.00
Prosecco-Dörrtomaten-Risotto mit gebratenen Riesencrevetten	17.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Mohn an Mascarpone-Grappa-Sauce	15.00
Gorgonzola-Risotto mit Birnen und Jakobsmuscheln	19.00
Ravioli caprese mit Tomatensauce und Rucola	14.00

### SUPPEN

Tomatencremesuppe mit einem Schuss Wodka	10.00
Apfel-Meerrettich-Suppe mit Raumlachsstreifen	13.00
Pastinakencremesuppe mit ausgelassenem Speck	11.00
Zitronengrassuppe mit Pouletspiessli im Kokosmantel	14.00
Karottensuppe mit Ingwer und Vanille	8.00
Erbsensuppe mit gerösteten Pinienkernen	12.00
Consommé vom Rind mit Flädli	8.00
Currysuppe mit Mangowürfeln und Riesencrevette	12.00
Geflügelcremesuppe mit Pouletwürfeln und Lauchschaum	13.00

## HAUPTGÄNGE

### VOM GRILL

Die Beilagen der folgenden Hauptgänge können nach Belieben ausgewählt werden.

#### Entrecote vom Uzwiller Charolais-Rind

Girl's Cut	150 g	39.00
Regular Cut	200 g	48.00

#### Rindsfilet

Girl's Cut	130 g	41.00
Regular Cut	200 g	53.00

Kalbspaillard	180 g	36.00
---------------	-------	-------

Kalbssteak	180 g	39.00
------------	-------	-------

Schweinssteak	180 g	24.00
---------------	-------	-------

Schweinsfiletmedaillon		37.00
------------------------	--	-------

St. Galler Bratwurst	200 g	20.00
----------------------	-------	-------

### DAZU EINE SAUCE IHRER WAHL

Kräuterbutter, Rahmsauce, Pfeffersauce, Morchelsauce, Schalotten-Jus, Béarnaise

### UND DIE BEILAGE IHRER WAHL

Pommes frites, Country-Cuts, Kartoffelgratin, Butternudeln, Basmatireis, Spätzli

## HAUPTGÄNGE

### KLASSIKER

Rindsfilet «Stroganoff» mit hausgemachten Spätzli	40.00
Kalbskarreebraten mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und buntem Gemüsebouquet	39.00
Kalbspiccata mit Steinpilzrisotto und Gemüsebouquet	35.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butternudeln und Gemüsebouquet	32.00
Pouletgeschnetzeltes an einer Currysauce mit Früchtégarnitur und Reis	24.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	24.00

### FISCH

Gebratener Wolfsbarsch auf Wirsingrahmgemüse mit rotem Reis	38.00
Zanderfiletknusperli mit Tartarsauce und Kartoffelsalat	28.00
Gebratenes Barramundifilet an Wasabi-Kokos-Sauce mit Basmatireis und Gemüsestreifen	34.00
Gebratenes Lachssteak auf pinkfarbenem Randenrisotto	32.00

### VEGETARISCHE GERICHTE

Tomatenrisotto mit gebackenem Salbei und Zucchettipiccata	22.00
Nach Saison gefüllte Ravioli mit Rahmsauce und Parmesan	20.00
Tagliatelle mit Waldpilzragout und Kräutern	21.00
Käse-Spätzli mit Apfelmus	18.00
Gemüsecurry im Reising	19.00



## FLYING BUFFET

### FINGERFOOD, WARM

Flammkuchen	17.00/Stück
Raffiniert gewürzte Fleischbällchen (Meatballs)	2.80/Stück
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-and-sour-Sauce	2.00/Stück
Mini-Pizza	2.50/Stück
Grosses Chäschüechli	3.80/Stück
Mini-Chäschüechli	1.10/Stück
Mini-Schinkengipfel	1.80/Stück
Schinkengipfel	3.80/Stück

### FINGERFOOD, KALT

Partybrot (für ca. 8 Personen) mit Schinken, Salami, Fleischkäse	42.00/Stück
Partybrot (für ca. 8 Personen) mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs	56.00/Stück
Assortierte Crostini	2.00/Stück
Gemüsesticks mit 3 verschiedenen Dips	4.00/Stück
Tortilla-Chips mit Tomatensalsa	5.00/Stück
Gemischtes Blätterteiggebäck (8 Stück)	6.50/Stück
Laugenbrötchen (Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse)	3.00/Stück
Hotelbrötchen (Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse)	2.50/Stück

### FINGERFOOD IN GLÄSERN UND TASSEN

Erbsensuppe mit Jakobsmuschel	7.00/Stück
Risotto mit Pecorino und Parmaschinken	7.00/Stück
Entrecote mit Strohkartoffeln und Pfeffersauercreme	9.00/Stück
Entrecote mit Süsskartoffelpüree und Morchelsauce	9.00/Stück
Kartoffel-Doradentatar-Salat	7.00/Stück
Geschmorte Kalbsbacke mit Sellerie-Kartoffel-Püree und Heidelbeerjus	8.50/Stück
Perluhngalantine mit Blue-Jersey-Käse-Polenta und Cornflakes	7.50/Stück
Schwarzbrot mit Ziegenkäse, dazu ein Nuss-Feigen-Chutney	6.50/Stück
Zwetschgen-Tarte mit Zimtglace und Cranberrys	7.00/Stück
Bananen-Minze-Creme mit Schokoladensorbet und Krokant	7.00/Stück
Schokoladenespuma mit glasierter Ananas	4.00/Stück

## FLYING BUFFET

### FRÜCHTEBOWLE

Erfrischende Früchtebowle mit Alkohol	28.00/Liter
Erfrischende Früchtebowle ohne Alkohol	20.00/Liter

Gerne stellen wir Ihnen individuell einen Aperitif zusammen.

### DESSERTS

Caramelköppli mit Rahm	8.00
Gebrannte Creme mit Williamsbirne	9.00
Thurgauer Mostcreme mit Äpfeln	8.00
Schokoladenmousse mit Orangensalat	12.00
Panna cotta auf saisonalem Fruchtpulp	10.00
Früchtefladen mit Rahm	7.00
Schwarzwälder Torte oder Kirschtorte	7.00
Schlorzifladen mit Rahm	6.50
Fruchtsalat mit Sorbet	12.00
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace	11.00
Gemischter Dessertteller	17.00
Dessertbuffet (6 Stück pro Person)	16.00
Kleines Dessertbuffet (3 Stück pro Person)	10.50

## SAISONALE SPEISEKARTE

Sie können auch Gerichte aus unserer saisonalen Speisekarte für Ihren Anlass auswählen. Darin finden Sie saisonal wechselnde Spezialitäten mit Produkten aus der Region.

## MITTAGSMENUS

Unseren Gästen bieten wir mittags täglich preisgünstige saisonal wechselnde Spezialmenüs an (Vorspeise, Fleisch, Fisch und vegetarisches Gericht). Die drei 2-Gang-Mittagsmenüs beinhalten eine Suppe oder einen Menusalat. Eines der drei Hauptgerichte ist immer vegetarisch. Der Preis pro Menü ist ab CHF 16.80.

## KINDER

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle Kinderkarte (Kinder bis 4 Jahre gratis).

## IMBISS

Kalter Aufschnittteller mit Käse (Fleischkäse, Schinken, Rohschinken, Salami und 2 Sorten Käse)	24.50
Ostschweizerteller mit Käse (Mostbröckli, Pantli, Rauchspeck, Appenzellerkäse)	26.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	19.50
Garnierter Wurst-Käse-Salat	16.50
Flammkuchen nach Wahl	16.50

### Fitnessteller mit Kräuterbutter:

mit Pouletbrust	24.00
mit Lachssteak	28.00
mit Kalbsschnitzel	34.00
mit Entrecote	39.00
mit Frühlingsrolle	22.00

# Kontakt



Für Auskünfte und Angebote steht Ihnen unser Direktor René Meier gerne zur Verfügung.

## **TELEFON**

+41 (0)71 955 70 70

## **E-MAIL**

[info@hotel-uzwil.ch](mailto:info@hotel-uzwil.ch)

## **ANFAHRT**

Gäste, die mit dem Auto anreisen, erreichen das Hotel Uzwil schnell und unkompliziert via A1/Ausfahrt Uzwil. Gratisparkplätze stehen direkt beim Hotel Uzwil zur Verfügung.

Ein grosser Vorteil ist die Anbindung an den öffentlichen Verkehr. Das Hotel Uzwil befindet sich direkt beim Bahnhof Uzwil. Dieser liegt an der IC-Strecke Zürich–St. Gallen. Vom Hauptbahnhof Winterthur bis Uzwil benötigen Sie mit dem Zug 29 Minuten, von St. Gallen nach Uzwil 18 Minuten.

## NÜTZLICHE HINWEISE UND KONDITIONEN

Die Planung eines Anlasses benötigt eine möglichst genaue Organisation. Deshalb bitten wir Sie, für die Besprechung der Details nach Möglichkeit einen Termin zu vereinbaren.

### GÜLTIGKEIT DER MENUVORSCHLÄGE

Die Menuvorschläge haben Gültigkeit für Gesellschaften ab 10 Personen. Die Menuvorschläge können Sie gerne nach Ihrem eigenen Wunsch zusammenstellen.

### RÄUMLICHKEITEN

Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Auswahl:

Saal 1 & 2	bis 80 Personen
Saal 1	bis 60 Personen
Restaurant	bis 60 Personen
Cigar Lounge	bis 50 Personen
Saal 2	bis 20 Personen
Pavillon	bis 20 Personen
Toggenburger Stübli	bis 10 Personen
Arven Stübli	bis 8 Personen
Erker	bis 8 Personen
Uze Stübli	bis 4 Personen

### DEKORATION

Gerne bestellen wir für Sie spezielle Tischdekoration bei unserem Floristen. Diese Dekoration wird Ihnen separat in Rechnung gestellt und kann nach dem Anlass mitgenommen werden.

### MENUWAHL UND PERSONENBESTÄTIGUNG

Wir bitten Sie, die Menubestellung spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass zu bestätigen. 24 Stunden vor dem Anlass ist die gemeldete Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich.

### TORTEN

Ob Hochzeits- oder Geburtstagstorte, gerne geben wir Ihnen die Adresse von unserem Hauskonditor an oder organisieren die Torte nach Ihren speziellen Wünschen. Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt. Für eine von Ihnen mitgebrachten Torte berechnen wir CHF 2.50 pro Gedeck.

### ZAPFENGELD

Pro mitgebrachte Flasche verrechnen wir CHF 25.00.

### VERLÄNGERUNG

Eine Verlängerung ist jederzeit möglich. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF 200.00 sowie zusätzlich CHF 40.00 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde.

## FAKTURIERUNG

Wir erlauben uns, folgende Fragen mit Ihnen zu besprechen:

- Wem dürfen wir die Rechnung zustellen?
- Beahlt jeder Teilnehmer selbst oder nur einige der Gäste?
- Sollen Spirituosen oder andere Extras direkt einkassiert werden?

## PERSÖNLICHE CHECKLISTE

- Hotelübernachtungen
- Datum/Uhrzeit
- Personenzahl
- Kontaktperson beim Veranstalter
- Rahmenprogramm
- Anmeldeschluss
- Rechnungsadresse
- Kaffeepausen
- Aperitif/Cocktail
- Menu
- Getränke
- Regieplan
- Namensschilder
- Tischplan/Bestuhlung
- Tischtuch
- Blumenschmuck
- Kerzen
- Musik
- Verlängerung
- Technische Installationen
- Wegweisung
- Verkehrsanbindung

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN - CATERING- UND BANKETTANGEBOTE

Bitte beachten Sie, dass

- die Reservation einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- wir bei einer Stornierung 1 bis 9 Tage vor dem Anlass 50% des vereinbarten Menupreises verrechnen müssen
- wir bei einer Stornierung am Tag des Anlasses den vollen Menupreis verrechnen müssen
- die Rechnung auf Basis der zuletzt gemeldeten Anzahl Teilnehmenden verrechnet wird

Die genaue Anzahl der Gäste muss mindestens 48 Stunden vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Für Gäste, welche angemeldet wurden, aber nicht erscheinen, werden 100% des Kostenvoranschlages in Rechnung gestellt.