

MENU VORSCHLÄGE



IHR ANLASS IM GÜTERHOF

Direkt am Rhein gelegen präsentiert sich der Güterhof als passendes Haus für jeden Anlass.

Manch ausgelassenes Fest mit Freunden, manch herzliches Wiedersehen mit der Familie, festliche Hochzeiten und Geburtstage durften wir neben den unzähligen Firmenanlässen und Tagungen bereits erleben.

Gruppenreisen nach Schaffhausen sind sehr willkommen.

Wie dürfen wir Sie und Ihre Gäste beglücken? Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

Verena Prager mit Team

Güterhof Gastronomie am Rhein · prager.gastronomie ag
Freier Platz 10 · 8200 Schaffhausen
Tel. +41 (0)52 630 40 40 · info@gueterhof.ch · www.gueterhof.ch
7 Tage offen – 365 Tage im Jahr



Wichtige Punkte

Für Ihre Planung und einen reibungslosen Anlass berücksichtigen Sie bitte folgende Punkte:

Wir freuen uns über eine frühzeitige Bestellung. Zur Wahl gibt es klassische 3- oder 4-Gang Menus. Wir bieten auch 6-Gang Menus an mit etwas kleineren Gerichten. (für max. 50 Gäste).

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch vegetarische oder vegane Menus an, nehmen auf Allergiker Rücksicht und erfüllen gerne individuelle Menü-Wünsche. Bitte besprechen Sie dies mit uns im Vorfeld.

Bis zu 25 Personen können gerne vor Ort aus unserer reduzierten à la Carte (5 Vorspeisen und 5 Hauptgänge) bestellen.

Unsere Sushi-Gerichte werden von Dienstag bis Samstag täglich frisch zubereitet. Zweimal jährlich – im Frühling und Herbst – ist unser Sushi-Team in den Ferien.

24 Stunden vor Anlassbeginn bitten wir Sie um die Bekanntgabe der genauen Gästeanzahl. (Die Rechnungsstellung erfolgt anhand der bestellten Portionen.)

Für Mittagsmenus, Vereins- und Car-reisen Vorschläge stellen wir gerne Angebote im gewünschten Preisrahmen zusammen.

Die nachfolgenden Preise sind in CHF angegeben und inklusive MWST.

INHALTSVERZEICHNIS MENUS

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Menus passend zur Jahreszeit:

Frühlingserwachen, Sommerträume, bunter Herbst, Winterzauber **4**

FRÜHLING

Vorspeisen, Hauptspeisen Fleisch und Fisch,
vegetarische Gerichte, Desserts

6

SOMMER

Vorspeisen, Hauptspeisen Fleisch und Fisch,
vegetarische Gerichte, Desserts

8

HERBST

Vorspeisen, Hauptspeisen Fleisch und Fisch,
vegetarische Gerichte, Desserts

10

WINTER

Vorspeisen, Hauptspeisen Fleisch und Fisch,
vegetarische Gerichte, Desserts

12

APÉRO ANGEBOTE

Bowlen, Antipasti, Steh- und Flyingdinner

14

SÜSSE UND SALZIGE HÖHEPUNKTE

Hochzeitstorte und feiern bis zum Schluss

16

VEREINS- UND CARREISEN ANGEBOTE

Mittagsmenus, Vereins- und Carreisen Vorschläge stellen
wir gerne Angebote im gewünschten Preisrahmen zusammen.

Bitte kontaktieren Sie uns.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Passend zur Jahreszeit ein fabelhaftes 3-Gang-Menu

FRÜHLINGSERWACHEN

Zweifarbiger Spargel
an einer Kräuter Vinaigrette
mit Rohschinken **16.50**

oder

Erfrischende Erbsensuppe
mit Minze **10.50**

**Rosa gebratene
Schweinefiletmedaillons**
auf Bärlauchsauce
dazu Tagliatelle
und glasiertes Gemüse **40.00**

Tonkabohnen Pannacotta
mit marinierten Erdbeeren **12.50**

SOMMERTRÄUME

Büffelmozzarella auf Ruccolabeet
mit Parmaschinken und
pochiertem Rosmarinfirsich **16.50**

oder

Melonenkaltschale
mit Portwein **11.50**

Surf & Turf
vom Rindsfilet und Black Tiger Shrimp
auf Tomaten Mangosalsa
dazu Bratkartoffeln
und Broccoli **52.00**

Vanilleglacé
mit frischen Beeren und Rahm **10.50**

BUNTER HERBST

Herbstlicher Nüsslisalat
mit Wildschweinschinken, Baumnüssen
und Feigen **16.50**

oder

Kürbiscremesuppe
mit Croûtons **11.50**

.....
Gebratene Kalbsmedaillons
an einer Calvadossauce
dazu Weissweinrisotto und
glasierteres Gemüse **42.00**

.....
Zimt Parfait
mit Zwetschgenkompott **12.50**

WINTERZAUBER

Nüsslisalat
mit Speck, Ei und Croûtons **13.50**

oder

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe
mit Trauben **11.50**

.....
Rosa gebratenes Schweinsfilet
auf einer Waldpilzsauce
dazu Tagliatelle und
glasierteres Gemüse **40.00**

.....
Zartbitteres Schokoladenmousse
auf Orangensalat **12.50**

FRÜHLING

Von März bis Mitte Mai

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Sprossen
an italienischem Dressing
klein 7.00/gross 10.50

Gemischter Salat
mit französischem Dressing
klein 8.00/gross 12.00

Crevetten Cocktail
auf knackigem Eisbergsalat
mit Joghurt Avocado Dressing 16.50

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum
und kleinem Salatbouquet 16.50

Zweifarbiger Spargel
an einer Kräuter Vinaigrette
mit Rohschinken 16.50

WARME VORSPEISEN

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe
mit Trauben 11.50

Spargelsuppe mit Morchelragout
und Rahm 13.50

Erfrischende Erbsensuppe
mit Minze 10.50

VON DER SUSHIBAR (DI-SA):

Frittierte Spargel
auf roter Misosauce
dazu zweierlei Sashimi 16.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Gebratene Maispouardenbrust
auf Morchelrahmsauce
dazu Bärlauchspätzli
und glasierte Karotten 38.00

Gebratene Kalbsmedaillons
mit Limetten Thymian Beurre Blanc dazu
Bratkartoffeln
und grüne Spargeln 43.00

Rosa gebratene Schweinsfiletmedaillons
auf Bärlauchsauce dazu Tagliatelle
und glasiertes Gemüse 40.00

Rindsfilet am Stück gebraten
auf Blauburgundersauce
dazu Spätzli
und glasiertes Gemüse 51.00

Klassisches Roastbeef
an Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelgratin
und Frühlingsgemüse 45.00

Kalbssaltimbocca
an einer kräftigen Rotweinsauce
dazu Safranrisotto und Spinat 42.00

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratene Lachstranche
auf zweifarbigem Spargel
mit Zitronensauce
dazu Kräuterrisotto **40.00**

Gebratener Saibling
auf Kartoffel Frühlingszwiebel
Gemüse an Kerbelsauce
und rosa Pfeffer **42.00**

HAUPTGANG VEGETARISCH

Spargelrisotto
mit sautierten Morcheln **32.00**

Gerne können bis zu 5 Personen
das vegetarische Menu vor Ort aus
der à la Carte wählen.

DESSERT

Kleiner Schokoladenkuchen
mit Beerenspumma **12.50**

Gebrannte Creme **9.50**

Erdbeermousse
mit Amaretticrumble **9.50**

Tonkabohnen Pannacotta
mit Erdbeersalat **12.50**

Weisses Schokoladenmousse
mit frischen Erdbeeren **12.50**

Dessertvariation auf Spiegel
Saisonale Köstlichkeiten
als Buffet zum selber bedienen
(ab 20 Personen) **16.50**

SOMMER

Mitte Mai bis Mitte September

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Sprossen
an italienischem Dressing
klein 7.00/gross 10.50

Gemischter Salat
mit französischem Dressing
klein 8.00/gross 12.00

Crevetten Cocktail
auf knackigem Eisbergsalat
mit Joghurt Avocado Dressing 16.50

Geräuchertes Forellenfilet
mit Zitrus Mango Chutney
und kleinem Salatbouquet 16.50

Büffelmozzarella auf Ruccolabeet
mit Parmaschinken und
pochiertem Rosmarinpfirsich 16.50

Melonenkaltschale
mit Portwein 11.50

Aprikosenkaltschale
mit Prosecco und Minze 10.50

VON DER SUSHIBAR (DI-SA)

Lachscarpaccio
mit wachswweichem Ei
und Japanchili Marinade 16.50

WARME VORSPEISEN

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe
mit Trauben 11.50

Tomaten Cappuccino
mit Basilikum Pesto 12.50

Mediterrane Gemüsesuppe
mit Croûtons 10.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Gebratene Maispouardenbrust
auf Kalbsjus dazu
Mascarpone Risotto und
mediterranes Ofengemüse 38.00

Gebratene Kalbsmedaillons
auf Eierschwämmli sauce
dazu Kräutertagliatelle
und glasiertes Gemüse 43.00

Gebratenes Entrecôte vom Rind
Café de Paris
dazu Bratkartoffeln
und mediterranes Ofengemüse 48.00

Surf & Turf
vom Rindsfilet und Black Tiger Shrimp
auf Tomaten Mangosalsa
dazu Bratkartoffeln
und Broccoli 52.00

Kalbssaltimbocca

an einer kräftigen Rotweinsauce
dazu mediterranes Risotto
und Zucchetti **42.00**

Schweinefiletmedaillons

auf Waldpilzragout dazu Tagliatelle
und glasiertes Gemüse **40.00**

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratene Felchenfilets

mit einer feinen Kräutersauce
dazu Jasminreis und Broccoli
mit Mandeln **38.00**

Gebratener Zander

auf Rahmspinat und einer
leichten Kräutersauce
dazu Salzkartoffeln **42.00**

HAUPTGANG VEGETARISCH

Zitronenravioli

an leichter Chilibutter mit Ruccola
und Cherrytomaten **32.00**

DESSERT

Kleiner Schokoladenkuchen

mit Beerenspuma **12.50**

Gebrannte Creme

9.50

Frischer Fruchtsalat

9.50

Vanilleglacé

mit frischen Beeren und Rahm **10.50**

Aprikosen Joghurtparfait

mit Nusskrokant
und Aprikosenkompott **12.50**

Lavendel Pannacotta

mit Pfirsichkompott **12.50**

Dessertvariation auf Spiegel

Saisonale Köstlichkeiten
als Buffet zum selber bedienen
(ab 20 Personen) **16.50**

Gerne können bis zu 5 Personen
das vegetarische Menu vor Ort aus
der à la Carte wählen.

HERBST

Mitte September bis Ende November

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Sprossen
an italienischem Dressing
klein 7.00/gross 10.50

Gemischter Salat
mit französischem Dressing
klein 8.00/gross 12.00

Nüsslisalat
mit Speck, Ei und Croûtons 13.50

Herbstlicher Nüsslisalat
mit Wildschweinschinken,
Baumnüssen und Feigen 16.50

VON DER SUSHIBAR (DI-SA)

Exotischer Krabben Salat
mit Mango und Avocado
an Pflaumenwein Dressing 17.50

WARME VORSPEISEN

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe
mit Trauben 11.50

Karotten Orangensuppe
mit Ingwer 13.50

Kürbiscremesuppe
mit Croûtons 11.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Gebratene Maispouardenbrust
an Pommery Senfsauce
dazu Tagliatelle und Broccoli 36.00

Gebratene Kalbsmedaillons
an Calvadosauce
dazu Weissweinrisotto
und glasiertes Gemüse 42.00

Klassisches Roast Beef
an Bernaise Sauce
dazu Kartoffelgratin
und glasiertes Gemüse 45.00

Rindsfilet am Stück gebraten
auf Trüffeljus dazu Lyonerkartoffeln und
Ratatouille 51.00

Rosa gebratene Entenbrust
auf Orangensauce
dazu Spätzli und Broccoli 38.00

**Rosa gebratene
Schweinsfiletmedaillons**
im Speckmantel auf Pflaumensauce
dazu Tagliatelle
und glasiertes Gemüse 40.00

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratene Lachsforelle
an einer Apfelweissweinsauce
dazu Kräuterpilawreis
und geschmorter Fenchel **38.00**

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Nussbutter und Rohschinken
dazu Safranrisotto
und Broccoli **40.00**

HAUPTGANG VEGETARISCH

Orientalisches Dattel-Safranrisotto
mit Zucchetti **32.00**

Gerne können bis zu 5 Personen
das vegetarische Menu vor Ort aus
der à la Carte wählen.

DESSERT

Kleiner Schokoladenkuchen
mit Beerenspumma **12.50**

Gebrannte Creme **9.50**

Schokoladenmousse
mit marinierten Kirschen **12.50**

Zimt Pannacotta
mit Zwetschgenkompott **12.50**

Süssmostcreme
mit Rahmhaube **9.50**

Dessertvariation auf Spiegel
Saisonale Köstlichkeiten
als Buffet zum selber bedienen
(ab 20 Personen) **16.50**

WINTER

Von Dezember bis Ende Februar

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Sprossen
an italienischem Dressing
klein 7.00/gross 10.50

Gemischter Salat
mit französischem Dressing
klein 8.00/gross 12.00

Nüsslisalat
mit Speck, Ei und Croûtons 14.50

Zwei Black Tiger Shrimps
mit schwarzem Venere Risotto
und Safranschaum 18.50

Saltimbocca vom Seeteufel und Lachs
auf schwarzem Venere Risotto 18.50

VON DER SUSHIBAR (DI-SA)

Thunfischwürfel Salat
an Miso-Senf-Marinade 16.50

WARME VORSPEISEN

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe
mit Trauben 11.50

Kartoffel Lauchsuppe
mit Speckwürfel 12.50

Winterliche Gemüsepüreesuppe
mit Croûtons 12.50

Feine Hummerbisque
mit sautierter Jakobsmuschel 12.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Gebratene Maispouardenbrust
an einer kräftigen Rotweinsauce
dazu Kartoffelgratin
und glasiertes Gemüse 38.00

Gebratene Kalbsmedaillons
an einer Calvadossauce
dazu Weissweinsrisotto
und glasiertes Gemüse 42.00

Klassisches Roast Beef
an Bernaise Sauce
dazu Kartoffelgratin
und glasiertes Gemüse 45.00

Duett vom Rind und Kalbsfilet
mit Rotwein und Morchelsauce
dazu Bratkartoffeln
und glasiertes Gemüse 54.00

**Rosa gebratene
Schweinefiletmedaillons**
auf einer Waldpilzsauce
dazu Tagliatelle
und glasiertes Gemüse **42.00**

Rindsfilet am Stück gebraten
an Trüffeljus dazu Lyonerkartoffeln und
Ratatouille **51.00**

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratene Lachstranche
auf cremigem Wirsing Gemüse
mit Salzkartoffeln
und leichter Kräutersauce **40.00**

Auf der Haut gebratener Zander
mit roter Currysauce dazu Jasminreis
und Pack Choi Gemüse **39.00**

HAUPTGANG VEGETARISCH

Blätterteigkissen mit Waldpilzfüllung
und Spinat **32.00**

DESSERT

Kleiner Schokoladenkuchen
mit Beerenespuma **12.50**

Gebrannte Creme **9.50**

Kokosnussmousse
auf fruchtigem Ananascarpaccio **11.50**

Birnenespuma
mit karamelisierten Nüssen **9.50**

Zartbitteres Schokoladenmousse
auf Orangensalat **12.50**

Schaffhauser Göxli Parfait **12.50**

Süssmostcreme mit Rahmhaube **9.50**

Dessertvariation auf Spiegel
Saisonale Köstlichkeiten
als Buffet zum selber bedienen
(ab 20 Personen) **16.50**

Gerne können bis zu 5 Personen
das vegetarische Menu vor Ort aus
der à la Carte wählen.

APÉRO ANGEBOTE

GETRÄNKEANGEBOT

Bowle

Saisonfrüchte an Vodka, Lycheelikör, Erdbeersirup, Weisswein, Zitronen-, Ananas-, Orangen- und Passionsfruchtsaft.

Mit Alkohol 12.50

Ohne Alkohol 9.00

Glühwein

Nach Güterhof-Hausrezept **5.50**

Hot Cranberry

Grand Marnier, Orangen und Cranberrysaft **7.50**

White Jack

Jack Daniels, Apfelsagt, Sternanis, Zimt, Vanille, Pfeffer und Orange **12.00**

Orangen- oder Rumpunsch

Alkoholfrei **4.50**

Ab ca. 10 Gästen, ca. 2.5 dl pro Person.

APÉRO-VARIANTEN

Salziges

Nüssli und Salziges zum Apéro **2.50/Person**

Blätterteiggebäck und Nüssli **3.50/Person**

Begrüssungsapéro

Einfache Welcome Apéroplatten (ca. 1/2 Std.) 3-4 Häppchen pro Person **7.50/Person**

Finger Food Platte für ca. 10 Gäste

Reichhaltige Platte zum Apéro

Party Brötli belegt mit Käse, Salami, Rohschinken. Schinkengipfeli, Antipasti, Wraps mit Rauchlachs und Frischkäse. Parmesan, Mini Chäschrüechli, Mini Pizzas, Peperonini Hörnchen, Oliven etc. **100.00**



STEH- UND FLYINGDINNER

APÉRO RICHE A

Verschiedene Salate

zum selber schöpfen

Finger Food auf Platten

Tomatensuppe in kleiner Tasse serviert

Eine warme Hauptspeise

z.B. Kleiner Teller Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, Reis und Gemüse.

Dessert

Kleine Crèmeschnitten

Schoggiküchlein

Fruchtspiessli

Menupreis ohne Getränke **30.00/Person**

APÉRO RICHE B

Verschiedene Salate

zum selber schöpfen

Finger Food auf Platten

Rieslingsuppe in kleiner Tasse serviert

Zwei warme Hauptspeisen

z.B. Kleiner Teller Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Kartoffelstock.

Gerne können Sie auch einen Fisch- oder vegetarischen Teller wählen.

Dessert

Schoggiküchlein

Mini Crèmeschnitten

Exotische Fruchtspiessli mit Joghurtsauce

Gebrannte Crème

Menupreis ohne Getränke **45.00/Person**

SÜSSE UND SALZIGE HÖHEPUNKTE

DESSERTBUFFET

Dessertbuffet oder Käseplatte
Grosszügiges Dessertbuffet im
Bankettsaal. Auf Wunsch kann dies
mit einer Käseplatte ergänzt werden.

16.50 – 22.00

HOCHZEITSTORTE

Ihre Wunschtorte

Sie möchten Ihre Hochzeitstorte selber
mitbringen? Gegen ein Gabelgeld
stellen wir Ihre Torte gerne kühl. Zum
vereinbarten Zeitpunkt präsentieren
wir sie und servieren die Stücke nach
Ihrem Anschneiden.

Gabelgeld **3.00**
(bei zusätzlichem Dessertbuffet
entfällt das Gabelgeld)

AB MITTERNACHT

Feiern bis zum Schluss

Im Güterhof feiern Sie so lange Sie
möchten. Mit unserem «Güterhof-
bis-zum-Morgen»-Paket garantieren
wir Ihnen nach 24 Uhr die exklusive und
ungestörte Nutzung des Bankettsaals
bis um 4 Uhr morgens.

Pro Stunde **100.00**

IMBISS

Freuen Sie sich auf Klassiker wie Weiss-
würste, heisse Suppe, Gulasch oder
Sandwiches, welche spät nachts auf dem
Buffet zur Selbstbedienung laden.

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot im
gewünschten Preisrahmen zusammen.