

# Cateringangebot



**HOTEL RÜDEN**

# Einleitungstext

Vielen Dank, dass Sie sich für das Hotel Rüden interessieren. In der vorliegenden Dokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot im Seminarbereich.

Die historischen Räume mit ihren Stuckdecken und Parkettböden eignen sich hervorragend für kreative Denkprozesse, intensive Meetings oder repräsentative Auftritte. Die insgesamt 6 verschiedenen Tagungsräume bieten für fast jedes Vorhaben den richtigen Rahmen. Der Zunftsaal ist unbestritten das Prunkstück des Hotels. Er bietet sich für klassische Konzerte ebenso an wie für Meetings mit bis zu 80 Personen an. Der Wow-Effekt ist garantiert.

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Besichtigung.  
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

## Kontakt

Hotel Rüden \*\*\*s  
Oberstadt 20  
8200 Schaffhausen  
+41 (0)52 632 36 36  
[rueden@sorellhotels.com](mailto:rueden@sorellhotels.com)

Ihre Gastgeberin:  
Samantha Schnewlin  
[Samantha.schnewlin@sorellhotels.com](mailto:Samantha.schnewlin@sorellhotels.com)

# Inhaltsverzeichnis

Kaffeepausen.....	5
Seminarlunch.....	6
Bankette .....	7
Bankette: Vorspeisen.....	7
Bankette: Hauptspeisen.....	8
Bankette: Dessert .....	9
Apéro .....	10
Alkoholische Getränke.....	13
Hinweise .....	16
Deklarationen .....	16
AGB.....	17



**Verpflegung**

# Kaffeepausen

<b>Begrüssungskaffee Morgen*</b> – Kaffee   Tee   Früchte   Säfte <i>Bis 15 Personen 1 Gipfeli pro Person</i> <i>ab 16 Personen Gipfeli für 70% der Teilnehmenden</i>	p.P.	8.00
<b>Kaffeepause Vormittag*</b> – Kaffee   Tee   Säfte – Früchte   Birchermüesli   Dörrfrüchte   Gebäck	p.P.	9.00
<b>Kaffeepause Nachmittag*</b> – Kaffee   Tee   Früchte   Eistee oder Apfelsaft (saisonal) – Herzhafter Snack   Süssgebäck	p.P.	9.00
<b>Kaffeepause Swissness Vormittag*</b> – Kaffee   Tee   Früchte   Orangensaft – Butterbrezel   Sorell Birchermüesli	p.P.	11.00
<b>Kaffeepause Swissness Nachmittag*</b> – Kaffee   Tee   Apfelsaft   – Früchte   Kägi fret   Biberli   Bülle-Dünne (Zwiebelwähe)	p.P.	11.00
<b>Frühling &amp; Sommer Kaffeepause Vormittag</b> – Kaffee   Tee   Orangensaft   Smoothie – Früchte   Butterbrezel   Erdbeer-Croissant	p.P.	11.00
<b>Frühling &amp; Sommer Kaffeepause Nachmittag</b> – Kaffee   Tee   Hausgemachter Eistee – Früchte   Kägi fret   Biberli	p.P.	11.00
<b>Herbst &amp; Winter Kaffeepause Vormittag</b> – Kaffee   Tee   Orangensaft – Früchte   Butterbrezel   Marroni-Brötli   Magenbrot	p.P.	11.00
<b>Herbst &amp; Winter Kaffeepause Nachmittag</b> – Kaffee   Tee   Punsch – Früchte   Choco-Köpfli   Kekse   Bülle-Dünne (Zwiebelwähe)	p.P.	11.00

*\*die markierten Kaffeepausen sind auf Vorbestellung vegan erhältlich*

# Seminarlunch

*In der Tagespauschale ist unser Business-Stehlunch inkludiert.*

*Sie erwartet ein attraktives Buffet mit Salaten, Suppe, Sandwiches, warmen Snacks, Gebäck & Fruchtsalat, inkl. Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee.*

*Mit einem Aufpreis von CHF 6.00 pro Person, servieren wir Ihnen ein gemütliches 3- Gänge Mittagessen inkl. Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee.*

# Bankette

Bankette führen wir ab 40 Personen durch.

\*= Saisonbedingt nicht immer erhältlich

## Bankette: Vorspeisen

<b>Salat</b>	p.P.	13.00
<b>Römersalat mit Olivenöl/Balsamico-Dressing</b> mit gehobeltem Parmesan, Cherry Tomaten und Zwiebeln		
<b>Gemischter Salat</b> mit italienischer Sauce	p.P.	13.50
<b>Nüsslisalat Mimosa und gehacktem Ei</b> mit französischer Sauce*	p.P.	16.00
<b>Kalte Vorspeisen</b>		
<b>Rauchlachs garniert, dazu Meerrettichschaum und Brioche</b>	p.P.	24.50
<b>Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat</b>	p.P.	23.50
<b>Avocado-Räucherlachstartar mit Lachsrose und kleinem Salatbouquet</b>	p.P.	24.50
<b>Randen-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan, Fleur de Sel aus der Camargue</b>	p.P.	21.50
<b>Warme Vorspeisen</b>		
<b>Hausgemachte Nussravioli auf Zucchiniastreifen</b> mit Salbeibutter und Parmesan	p.P.	26.00
<b>Suppen</b>		
<b>Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumschaum</b>	p.P.	13.00
<b>Kräuterrahmsuppe</b>	p.P.	12.00
<b>Rieslingrahmsuppe garniert mit Schnittlauch</b>	p.P.	14.50
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahmhaube</b>	p.P.	13.00

# Bankette: Hauptspeisen

## ***Vom Schwein***

**Schweins Nierstück, schonend gegart mit Steinpilzrahmsauce** p.P. 44.00  
frischen Nudeln und Gemüse garnitur

## ***vom Kalb***

**Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art** p.P. 45.00  
Butternudeln und Gemüse garnitur

**Am Stück gebratenes Kalbs-Nierstück an Sauce Calvados** p.P. 62.00  
Kartoffelgnocchi und Gemüse garnitur

## ***vom Rind***

**Roastbeef mit Sauce béarnaise** p.P. 56.00  
Kartoffelgnocchi und Gemüse garnitur

**Rindsfilet am Stück gebraten, auf kräftigem Rotweinjus** p.P. 59.50  
Kartoffelgratin und Wurzelgemüse

## ***Vegetarisch***

**Zucchetti-Piccata auf Tomatensauce** p.P. 33.00  
mit Beilage aus dem Menü oder Nudeln

**Hausgemachte Nussravioli auf Zucchini streifen** p.P. 36.00

**Frische Nudeln mit Babyartischoken\*** p.P. 36.00

**Süsskartoffel – Kichererbsencurry mit frischem Koriander (vegan)** p.P. 28.00

*Nachservice CHF 7.00 pro Person, Hauptgängen mit Filet CHF 9.00 pro Person – nur auf Vorbestellung möglich*

# Bankette: Dessert

## *Auf Tellern angerichtet*

<b>Caramelköpfl mit Rahm</b>	p.P.	12.00
<b>Trilogie vom Tobleronemousse</b>	p.P.	17.00
<b>Marinierte Dörrzwetschgen mit Zimteis*</b>	p.P.	15.50
<b>Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept</b>	p.P.	11.00

## **Käse**

<b>Käseteller mit 3 Sorten</b> reichhaltig garniert inkl. Brot	p.P.	13.00
---	------	-------

## **Dessertbuffet**

*Portioniert in Glässchen, in zwei verschiedenen Grössen.*

*Mini: Bei dieser Portionengrösse empfehlen wir 3-5 Gläser pro Person*

*Normal: Bei dieser Portionengrösse empfehlen wir 2-3 Gläser pro Person*

	<b>Mini</b>	<b>Normal</b>
<b>Panna Cotta mit Beeren</b>	5.50	7.00
<b>Mousse au Chocolat</b>	5.50	7.00
<b>Tiramisu</b>	5.50	7.00
<b>Gebrannte Crème</b>	5.50	7.00
<b>Lemon Cheesecake</b>	5.50	7.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	5.50	7.00

# Apéro

<b>Apéro 1</b>	p.P.	9.00
Gewürzte Mandeln   Schweizer Käse-Möckli   Grissini		
<b>Apéro 2</b> (6 Häppchen pro Person)	p.P.	19.50
<ul style="list-style-type: none"><li>- Schaffhauser Riesling-Crèmesuppe im Kaffeetässli serviert</li><li>- Laugenbrötli mit Käse</li><li>- Dinkelbrötli mit Thon</li><li>- Dinkelbrötli mit Roastbeef</li><li>- Tomaten-Mozzarella-Spiessli</li></ul>		
<b>Apéro 3</b> (8 Häppchen pro Person)	p.P.	27.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Schaffhauser Riesling-Crèmesuppe im Kaffeetässli serviert</li><li>- Laugenbrötli mit Käse</li><li>- Dinkelbrötli mit Roastbeef</li><li>- Schinkengipfeli</li><li>- Chäschüechli</li><li>- Früchte-Spiessli</li><li>- Mini Patisserie</li></ul>		
<b>Apéro 4</b> (11 Häppchen pro Person)	p.P.	37.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Schaffhauser Riesling-Crèmesuppe</li><li>- Blätterteig Konfekt 40g</li><li>- Tomaten-Mozzarella Spiessli</li><li>- Dinkelbrötli mit Roastbeef</li><li>- Laugenbrötli mit Käse</li><li>- Schaffhauser Bölledünne</li><li>- Schinkengipfeli</li><li>- Chäschüechli</li><li>- Früchte-Spiessli</li><li>- Mini Patisserie</li></ul>		
<b>Apéro Riche</b> (16 Häppchen pro Person)	p.P.	54.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Schaffhauser Riesling-Crèmesuppe</i></li><li>- <i>Schinkengipfeli</i></li><li>- <i>Chäschüechli</i></li><li>- <i>Mini Hamburger gefüllt</i></li><li>- <i>Quiche Lorraine</i></li><li>- <i>Blätterteig Konfekt 40g</i></li><li>- <i>Laugenbrötli mit Salami</i></li><li>- <i>Dinkelbrötli mit Ei</i></li><li>- <i>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</i></li><li>- <i>Gemüse-Spiessli mediterran</i></li><li>- <i>Früchte-Spiessli</i></li><li>- <i>Mini Patisserie</i></li></ul>		

**Apéro Deluxe** (12 Häppchen pro Person)

p.P.

52.00

- Canapé mit Salami 1/2 Grösse
- Canapé mit Eiermousse 1/2 Grösse
- Canapé mit Lachs 1/2 Grösse
- Canapé mit Rindstartar 1/2 Grösse
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Crevetten Cocktail im Glas
- Wurstsalat im Gläsli
- Poulet Spiessli
- Mini Hamburger gefüllt
- Schaffhauser Riesling-Crèmesuppe
- Früchte-Spiessli
- Mini Fruchttörtli

**Apéro fleischlos** (12 Häppchen pro Person)

p.P.

36.00

- Schaffhauser Riesling-Crèmesuppe
- Spinat Pastetli
- Chäschüechli
- Dinkelbrötli mit Brie
- Kernenbrötli mit Gemüse (Vegan)
- Linsensalat im Glas (Vegan)
- Gemüsespiessli mediteran (Vegan)
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Brioche-Brötli mit Eimousse
- Blätterteig Konfekt 40g
- Früchtespiessli
- Mini Patisserie



Getränke

# Alkoholische Getränke

## Schaumweine

**So Sparkling Prosecco Brut DOC Treviso** Flasche 45.00  
Sorell Hausschaumwein

**Tröpfel** Flasche 34.50  
Mammert TG | alkoholfrei

## Lokale Weissweine

**Müller-Thurgau** Flasche 47.00  
Baumann Weingut | Oberhallau

**Chardonnay** Flasche 54.50  
Familie Gysel Weingut Aagne | Hallau

**Riesling-Silvaner** Flasche 52.00  
Familie Gysel Weingut Aagne | Hallau

**Sauvignon Blanc** Flasche 54.50  
Trotte Löhningen | Löhningen

**Blanc de Noir** Flasche 54.00  
Rötiberg-Kellerei | Wilchingen

**SO White** Flasche 44.00  
Sorell Hauswein | Cuvée (Chardonnay, Pinot Blanc, Chasselas) | Weingut Landolt | Zürich

## Lokale Rotweine

<b>Pinot Noir Spätlese</b> Familie Gysel Weingut Aagne   Hallau	Flasche	54.50
<b>Pinot Noir</b> Rötiberg Kellerei   Wilchingen	Flasche	56.50
<b>Credo</b> Cuvée (Merlot, Cabernets, Pinot Noir)   Familie Gysel Weingut Aagne   Hallau	Flasche	53.00
<b>SO Red</b> Sorell Hauswein   Cuvée (Pinot Noir, Cabernet Dorsa)   Weingut Landolt   Zürich	Flasche	50.00
<b>Dornfelder Barrique</b> Trotte Löhningen   Löhningen	Flasche	51.00
<b>Création M.</b> Cabernet Dorsa, Pinot Noir, Dornfelder   WeinKeller.sh   Schaffhausen	Flasche	56.00

## Rotweine aus Europa

<b>Ripasso Valpocciella Classico Superiore</b> Corvina Veronese, Rondinella   Monte del Frà   Veneto Italien	Flasche	53.50
<b>Il Primitivo del Tarantino IGT Sélection</b> Primitivo   Landolt Weine   Apulien Italien	Flasche	48.00
<b>Crianza Paco Garci DOC</b> Rioja   Spanien	Flasche	56.00



# Hinweise

## Foodwaste

Gemeinsam gegen Foodwaste. Falls Sie es wünschen, stellen wir am Ende Ihres Apéros gerne die übrig gebliebenen Häppchen Mitnahme bereit.

## Mindestumsatz

Wir bieten Abendessen ab 40 Personen an.  
Im Zunftsaal gilt ein Mindestumsatz von CHF 8'000.

## Mitarbeitende

Je nach Anlassart und Grösse werden die Mitarbeitende CHF 50.00/Stunde zusätzlich verrechnet. Ab 24.00 Uhr wird pro Mitarbeitender CHF 50.00 pro Stunde verrechnet. Je nach Grösse des Anlasses variiert die Personenanzahl (ca. 1 Mitarbeitender pro 25 Personen) Die Verrechnung bezieht sich auf jede angefangene Stunde.

## Zapfengeld

Falls Sie Ihren eigenen Wein oder Spirituose ausschenken möchten, erlauben wir uns, wie folgt Zapfengeld in Rechnung zu stellen:

- Wein 75cl CHF 35.- pro Flasche
- Wein Magnumflasche CHF 50.- pro Flasche
- Schaumwein 75cl CHF 40.- pro Flasche
- Destillate 75cl CHF 50.- pro Flasche

## Tellergeld

Bei mitgebrachten Torten wird ein Tellergeld von CHF 3.50 pro Person verrechnet.

# Deklarationen

## **Fleisch:**

Rind, Kalb, Schwein: IP Suisse  
Poulet BTS raus (Besonders tierfreundliche Haltung)

## **Fisch:**

Nachhaltiger Fischfang gemäss Ampelsystem des WWF-Ratgebers

## **Eier:**

Schweizer Eier aus Freilandhaltung

## **Milch und Milchprodukte**

Aus der Schweiz

## **Früchte und Gemüse**

Wir verzichten auf Flugfrüchte und -gemüse

## **Kaffee:**

Fairtrade-Kaffee von der Rösterei Stoll

Preise in CHF inkl. MwSt.

# AGB

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie [hier](#).