

# *Bankettvorschläge*

## *Restaurant Sokrates*



### **Hotel Restaurant Sokrates**

Im Park 5 ICH-8594 Güttingen

Tel. +41 (0)71 694 55 00 | [restaurant@klinik-sokrates.ch](mailto:restaurant@klinik-sokrates.ch)

[www.klinik-sokrates.ch](http://www.klinik-sokrates.ch)



## ***IHR FEST NACH MASS***

***Einzigartig feiern in unserem einzigartigen Restaurant***  
**Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen.**

Mit seinem einmaligen Panoramablick auf den Bodensee und dem lichtdurchfluteten Ambiente bietet sich unser Restaurant wunderbar für Veranstaltungen im kleinen und mittelgrossen Rahmen an.

Obwohl wir in erster Linie ein Gesundheitszentrum sind, freuen wir uns sehr über auswärtige Gäste. Feiernde sind bei uns gern gesehen, sei es für ein Tauf- oder Erstkommunionsfest, Firmung und Konfirmation, Geburtstage, Jubiläum, Familienfeier, Geschäftsanlass und vieles mehr.

Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Sie dürfen gerne Ihr eigenes, individuelles Menu zusammenstellen. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihren Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Wir freuen uns darauf, Sie schon bald bei uns verwöhnen zu dürfen!

***Ihr Sokrates-Team***

### **Kontakt:**

Wenden Sie sich bitte an Frau Claudia Timogan, *Gastgeberin* unter Tel. 071 694 55 05 oder via Mail an [c.timogan@klinik-sokrates.ch](mailto:c.timogan@klinik-sokrates.ch)

# *Hinweise für Ihren Anlass*

## **Menüabsprache**

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, somit können wir uns auf Ihren Anlass bereits vorbereiten. Wir bitten Sie, die Menübestellungen bis 2 Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben, damit wir uns bestens Vorbereiten können.

**Die 2 Tage im Voraus schriftlich gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird von unserer Seite verrechnet.**

([reservation@hotel-sokrates.ch](mailto:reservation@hotel-sokrates.ch))

→ **Bei der Menüauswahl einigen Sie sich auf ein Menü und allenfalls eine Vegetarische Variante**

## **Menükarten**

Für das gewählte Menü drucken wir für jeden 2 Gast eine Menükarte. Bitte teilen Sie uns den gewünschten Titel des Anlasses mit oder wenn Sie möchten senden Sie uns ein Foto oder Ihr Firmen Logo zu. Es wäre gut, wenn Sie den Weisswein und den Rotwein auch schon bekannt geben könnten.

## **Kinder**

Für Ihre Kinder haben wir eine Kinderkarte, welche Sie nicht im Voraus bestellen müssen (sofern nicht mehr als 5 Kinder). Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen.

## **Individuelle Menüwünsche**

-etwa von Vegetariern/Veganer, usw. - erfüllen wir gerne nach Absprache im Voraus.

## **Dekoration**

Die „Standartdekoration“ für Anlässe in unseren Räumen sind Saisonal angepasst, und im Menüpreis inbegriffen.

Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unserem Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

## **Zapfen**

Wenn sie eigene Weine oder Raritäten zu Hause lagern, so nehmen Sie die Weine mit. Das Zapfengeld beläuft sich auf CHF 30.00 pro Flasche.

## **Torten/Dessert**

Falls Sie Ihre Torte oder Dessert selber mitbringen möchten oder liefern lassen, verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung pro Person CHF 5.00

## **Tischform**

Wir können Ihnen nur Tischreihen empfehlen, bis zu max 20 pro Reihe.

## **Verlängerung:**

Aus Rücksicht auf unsere Patienten und Hotelgäste bis längstens Mitternacht erlaubt. (letzte Runde um 23.30)

## **Hotelzimmer**

Wir nehmen auch gerne Reservationen für Übernachtungen nach Ihrem Anlass entgegen.

## **Rechnungsstellung**

Bitte teilen Sie uns die Rechnungsadresse an welche die Rechnung gestellt werden soll im Voraus mit.

Sollen Extras, wie Spirituosen direkt einkassiert werden?

Gerne senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass eine detaillierte Rechnung zu. Diese ist zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Kreditkartenzahlungen nur bis CHF 2000.00

## **Haftung**

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände des Restaurant /Hotel Sokratas verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

## **Garderobe**

Für die Garderobe von Ihnen und Ihren Gästen übernehmen wir keine Haftung.

## **Annulations-Bedingungen**

Bis 21 Tage vor dem Anlass entstehen keine Kosten

20-11 Tage vor dem Anlass entstehen 33% der reservierten Leistungen

11-4 Tage vor dem Anlass entstehen 66% der reservierten Leistungen

Ab 72h vor dem Anlass 100% der reservierten Leistungen. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl wird in Rechnung gestellt.

Wir behalten uns vor eine Anzahlung (Personenzahl x Menüpreis) im Voraus in Rechnung zu stellen. (ab ca. 50 Personen)

## ***Eindrücke***



Wir freuen uns darauf, Sie schon bald bei uns verwöhnen zu dürfen!

***Ihr Sokrates-Team***

## Apéro Vorschläge

### Aperogebäck

Chips, Nüssli, Salzigs	pro Person	CHF	2.-
Mediterranes Blätterteiggebäck	pro Stück	CHF	1.-

### Fingerfood

Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Mini Party Küchlein gemischt	pro Person	CHF	2.50
Mini Pizza	pro Stück	CHF	2.00
Falaffelkugeln	pro Stück	CHF	2.00
Frühlingsrollen vegetarisch / Poulet	pro Stück	CHF	2.00
Gemüsestangen	pro Glas	CHF	5.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stück	CHF	2.50
Melonen-Rohschinken Spiessli	pro Stück	CHF	3.00
Antipasti	pro Person	CHF	5.00

(Oliven, Dörrtomaten, Grillierte Zucchini und Aubergine)

Canapé belegt	pro Stück	CHF	3.50
<i>Rohschinken, Schinken, Pfeffer-Salami, Hartkäse, Weichkäse, Ei, Thon, Rauchlachs</i>			
St. Galler Brot gefüllt	pro Brot	CHF	30.00
Dipsauce	pro Schale	CHF	2.50
<i>Tartar, Cocktail, Kräuterquark, Sweet-Chili-Sauce, Barbecue, Creme-fraiche und Curry-Ananas</i>			

## *Vorspeisen*

Bunter Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	9.50
Eisbergsalat mit Mexican-Vinaigrette	CHF	9.50
Rucolasalat mit Geräucherte Entenbruststreifen , Trauben und Parmesan	CHF	14.50
Gegrilltes Gemüse mit Meersalz und Olivenöl	CHF	12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Salatbouquet	CHF	16.50
Rindstartar (mild/rassig) mit Salat und Dinkelbrot	CHF	17.50
Lachstartar mit Meerrettich und Salatbouquet	CHF	16.50

## *Suppen*

Rinds-Bouillon mit Flädli	CHF	10.50
Steinpilz-Consommé mit Kräuterquarknocken	CHF	12.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	CHF	9.50
Crèmesuppe von Petersilienwurzel mit Crôutons	CHF	9.50
Hildegard-Kräutersuppe	CHF	9.50
Thurgauer-Apfel-Selleriecremesuppe	CHF	9.50
Rüebli-Orangen-Ingwersuppe mit Kokosschaum	CHF	9.50
Curry-Früchtesuppe mit Garnele-Zitronengrasspiess	CHF	12.50

## *Zwischen- Gang*

Zitronesorbet mit Wodka	CHF	7.00
Mangosorbet mit Aperol	CHF	7.00

## *Hauptgänge Fleisch*

Krustenbraten vom Schwein mit Honig und Zitronenthymian	CHF	29.50
Mit Honig und Sesam glasierte Pouletbrust	CHF	28.00
Mit Pilzfarce gefüllte Pouletbrustroulade	CHF	32.00
Kalbsvoressen an Weissweinsauce	CHF	34.50
Lammrücken mit Provencal-Kräuterkruste	CHF	38.00
Rindsvoressen	CHF	34.00
Roastbeef mit Sauce Café de Paris	CHF	45.00
Geschmortes Rindsgeschnetzeltes an Pommery-Senf-Sauce	CHF	32.00
Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsuce	CHF	30.00
Glasierter Kalbshorückenbraten, an Morchelrahmsauce	CHF	40.50

**Bitte wählen Sie zu Ihrem Fleisch Hauptgang eine Beilage und ein Gemüse aus.**



## *Hauptgänge Fisch*

Gebratenes Forellenfilet an Mandelbutter	CHF	27.00
In Riesling pochiertes Saiblingsfilet	CHF	29.50
Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce	CHF	29.50
Mit Fischfarce soufflierter Forelle an Dillsauce	CHF	32.50
Lachssteak an Dillsauce	CHF	28.50

**Bitte wählen Sie zu Ihrem Fisch Hauptgang eine Beilage und ein Gemüse aus.**

## *Beilagen*

- Nudeln
- Vollkornnudeln
- Dinkelnudeln
- Polenta
- Reis
- Wildreis
- Kartoffelgratin
- Kartoffeltaler
- Pommes Williams
- Pommes Sokrates
- Kroketten
- Gnocchi
- Bulgur
- Quinoa
- Linsen
- Spätzli
- Tomaten-Spätzli
- Spinat- Spätzli

## *Gemüse*

- Saisonales Gemüsebouquet
- Petersilienkarotten
- Schwarzwurzelgemüse
- Asiatisches Gemüse
- Gefüllte Tomate
- Bohnen
- Speckbohnenbündel
- Spinat
- Ratatouille
- Artischockenböden gefüllt mit Ratatouille
- Geschmorter Safranfenchel

## *Hauptgänge Vegetarisch*

Hausgemachtes Blätterteigpastetli gefüllt mit Rahm-Gemüse	CHF	26.00
Crêpes gefüllt mit Spinat dazu gebratene Pilze und Weissweinsauce	CHF	24.00
Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung an Tomatensauce	CHF	25.50
Rotes-Gemüse-Curry mit Reismudeln	CHF	23.50
Gefülltes Gemüse auf Reis an Kräutersauce	CHF	23.00
Saisonaler Risotto ( <i>Bärlauch, Spargel, Limetten, Pilz, Kürbis,...</i> )	CHF	24.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	CHF	24.00
Saisonale Tortelini ( <i>Bärlauch, Spargel, Pilz, Kürbis,...</i> )	CHF	19.50
Falafel auf Asiatischem Gemüse mit Joghurt- Dip	CHF	24.50
Sesam Tofu auf Gemüsequinoa an Red-Curryschaum	CHF	22.50

## *Desserts*

Apfelkuchen mit Vanilleglacé	CHF	10.50
Windbeutel gefüllte mit Schoggi- oder Vanillemousse	CHF	12.50
Mango-Passionsfruchtparfait mit Kokosmakönli	CHF	10.00
Walnussparfait mit Gebäck	CHF	11.50
Crème brûlée mit Früchten	CHF	9.50
Cremeschnitte mit Fruchtsalat	CHF	12.50
Saisonalen Blechkuchen mit Rahm	CHF	8.50
Zweierlei Schokoladenmousse	CHF	12.50
Panna Cotta	CHF	11.50
Caramelköppli	CHF	10.50
Tiramisu	CHF	12.50
Saisonales Mousse garniert (Erdbeeren, Himbeeren, Mango, Orangen,...)	CHF	10.50
Frischer Saisonaler Fruchtsalat	CHF	7.50
mit Kugel Glacé	CHF	+3.50
Dessertteller Sokrates	CHF	13.50

Gerne macht Ihnen die Küche auch eine hausgemachte Torte nach  
absprache.