



BANKETT-ANGEBOT

Apéro- und Menuvorschläge

Jugendherberge Richterswil
Hornstrasse 5 | CH-8805 Richterswil
Tel. +41 44 786 21 88 | richterswil@youthhostel.ch
www.youthhostel.ch/richterswil

APÉROS

FÜR JEDEN GESCHMACK

Variante Classic

Apérohäppchen auf Platten und im Weckglas angerichtet

<input type="checkbox"/> Marinierte griechische Oliven	pro Person	3.-
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Nussmischung far east	pro Person	3.-
<input type="checkbox"/> Crudites	pro Person	5.-
<input type="checkbox"/> Crissini mit San Daniele Rohschinken	5 Stück	10.-

Apérogebäck auf Platten ab 10 Personen

<input type="checkbox"/> Mini Käsequiche / Spinatquiche	pro Stück	1.50
<input type="checkbox"/> Mini Schinkengipfeli	pro Stück	2.-
<input type="checkbox"/> Mini Wurstweggen	pro Stück	2.-

Apérogebäck auf Platten zu je 10 Personen

<input type="checkbox"/> Falafel mit Tsatsiki, Randenhummus,		
<input type="checkbox"/> Couscoussalat mit Minze, Baba Ghanoush	5 Personen pro Platte	60.-

Variante Top

Auf Platten angerichtet ab 10 Personen

<input type="checkbox"/> Pakoras mit Tsatsiki	2 Stück pro Person	4.-
<input type="checkbox"/> Jalapeños mit Guacamole	2 Stück pro Person	4.-
<input type="checkbox"/> Crispy Chicken Bites mit hausgemachter Tartarsauce	1 Stück, ca. 80 Gramm, pro Person	6.-
<input type="checkbox"/> Richtplättli mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region	pro Person	12.-
<input type="checkbox"/> Pizza mit Rucola, Burrata , Cherry Tomaten, San Daniele Rohschinken	6 Stücke	24.-

Im Weckglas angerichtet

<input type="checkbox"/> Sardisches Caponata Gemüse (Vegetarisch) Agrodolce	pro Stück	5.-
<input type="checkbox"/> Vitello tonnato mit Kapern	pro Stück	7.-
<input type="checkbox"/> Knuspriges Chiabatabrot mit Rindstatar	pro Stück	8.-

BUFFET ZUM SELBER SCHÖPFEN

VARIANTE CLASSIC

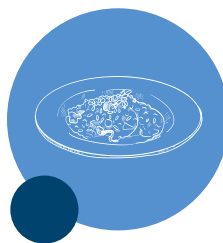
Hauptgänge - Vegetarisch

- | | pro Person |
|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Indischer gelber Linsen Dal mit Raita und Papadam | 24.- |
| <input type="checkbox"/> Asiatisches Gemüsecurry | 26.- |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Lasagne mit grilliertem Gemüse an Zitronen Bechamel Sauce | 28.- |
| <input type="checkbox"/> Zürichgeschnetzeltes mit Saitan und Nüdeli | 28.- |



Hauptgänge

- | | pro Person |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Pommery Senfsauce | 26.- |
| <input type="checkbox"/> Gelbes Chickencurry Laos Style mit Basmatireis | 26.- |
| <input type="checkbox"/> Niedergegartes Schweinsnierstück mit Morchelsauce, Butternudeln | 29.- |
| <input type="checkbox"/> Pouletbrust in Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln, Blattspinat | 29.- |
| <input type="checkbox"/> Rindsragoût Stroganoff mit Butternüdeli | 34.- |
| <input type="checkbox"/> Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, Butterreis, gratinierte Tomate | 34.- |
| <input type="checkbox"/> Tessiner Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit Tessiner Taleggio Polenta | 38.- |
| <input type="checkbox"/> Kalbshaxen cremolata mit Safranrisotto und Broccoli | 38.- |



Dessert

- | | |
|---|------|
| <input type="checkbox"/> Frischer saisonaler Fruchtsalat | 3.50 |
| <input type="checkbox"/> Gebrannte Creme | 4.- |
| <input type="checkbox"/> Rüeblikuchen | 4.- |
| <input type="checkbox"/> Zitronencake | 4.- |
| <input type="checkbox"/> Pastel de Nata | 4.- |
| <input type="checkbox"/> Himbeermascarpone Creme | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> Brownie mit Vanilleschlagrahm | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> Kokos Panna Cotta mit Passionsfruchtpulp | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> Weisses Schokoladenmousse | 5.- |
| <input type="checkbox"/> Tiramisu | 5.50 |



Auch als Mehrgang-Menu serviert erhältlich.

MENUS AM TISCH SERVIERT

VARIANTE TOP

Vorspeisen

- Buntgemischter saisonaler Blattsalat mit Hausdressing 12.-
- Gratiniertes Ziegenfrischkäse auf Ruccolasalat mit Himbeerdressing 16.-
- Marinierte Cherrytomaten, Burrata an weißem Balsamico und Basilikumöl 18.-
- Geräuchertes Forrellenfilet auf Linsenbeet mit Meerrettichschaum 19.-
- Gebratenes Secreto Iberico Steak auf Tomatenzwiebel Confit 22.-
- Onsen-Stundenei auf Brioche-Toast mit Blattspinat 22.-
- Kalbstatar Tuscany und Pan Tomate 24.-
- Gebackene Kalbsmilken mit Pommes Moussline und Portweinjus 24.-

Suppen

- Waldpilzcreme mit Kräuteröl und Crostini (saisonal) 12.-
- Blumenkohlmeerrettich mit Rauchlachs 14.-

Hauptgänge - Vegetarisch

- Puschlaver Pizocheri mit Fontinakäse 28.-
- Hausgemachte Lasagne mit grilliertem Gemüse an Zitronen-Béchamel Sauce 28.-
- Tessiner Polenta mit Pilzragout und Schmortomaten 29.-
- Gemüse Thaicurry mit Saitan und Parfümreis 30.-
- Pommes Moussline mit Stundenei und Blattspinat 36.-

Hauptgänge

- Kalbssteak auf Steinpilzrahm Nüdeli 39.-
mit confierten Cherrytomaten und wildem Broccoli
- Lammrack auf Ratatouille, Sauce Provençale und Kartoffelgratin 40.-
- Rindsfilet auf Blattspinat mit Bratkartoffeln 49.-

Desserts

- Waldbeerentrifle mit Mascarponecreme und Cantucci 12.-
- Kokos Panna Cotta mit Mangosalsa 14.-
- Schoggimousse mit Chili und Olivenöl 16.-

Alles auch als Buffetvariante erhältlich.

DER GRILL UND DAS SALAT BUFFET

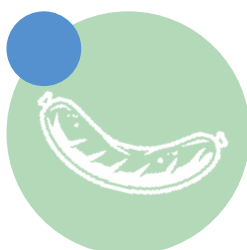
Salate pro Sorte 8.-

- Toskanischer Brotsalat
- Gemischter Blattsalat
- Thon Salat mit Bohnen und Kartoffeln
- Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse
- Taboulé-Salat mit Minze und Granat Apfel
- Wassermelonen Feta Salat
- Italienischer Pasta Salat
- Gurkensalat mit Dill und Crème
- Maissalat mit Madagaskarcurry
- Rübli Salat mit Weinbeeren und Nüssen
- Grüner Bohnen Salat
- Linsensalat mit Gemüsebrunoise und weissem Balsamico
- Lauwarmer Kartoffelsalat



Fleischangebot

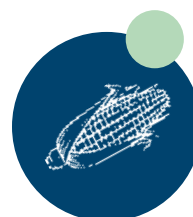
- Richterswilerli
- Cervelat
- Bratwurst
- Schweinshalssteak
- Pouletbrust/Oberschenkel
- Lammracks
- Kalbskotelett
- Rinds Rib Eye Steak



pro Paar	10.-
pro Stück	6.-
pro Stück	7.-
pro 100 g	6.-
pro Stück	7.-
pro 100 g	8.-
pro 100 g	9.-
pro 100 g	9.-

Dazu servieren wir inklusive:

Grillgemüse, Maiskolben und Baked Patatoes mit Sour Creme und Brot.



Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MWST 7.7 %

Unser Fisch und Fleisch stammt aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich gerne.

UNSERE WEINE



Schaumweine

Helveticus Brut, blanc de blanc Chardonnay Schweiz, Genf Weingut Landolt	7.5 dl	49.-
Prosecco DOC Millesimato Brut Glera Italien, Veneto Impero by Landolt Weine	7.5 dl	39.-

Weissweine

Impero Pinot Grigio DOCG 2022 Pinot Grigio Italien, Veneto Impero by Landolt Weine	7.5 dl	37.-
Verdejo Castelo de Medina DO 2021 Verdejo Spanien, Rueda Castelo de Medina, Villaverde de Medina	7.5 dl	38.-
Lansilo Bianco di Merlot DOC 2021 Merlot Schweiz, Tessin Cantina il Cavaliere, Contone	7.5 dl	58.-

Rotweine

Artu Merlot Ticino DOC 2020 Merlot Schweiz, Tessin Cantina il Cavaliere, Contone	7.5 dl	68.-
Pinot Noir Reserve Schiterberg 2020 Pinot Noir Schweiz, Zürich Landolt Weine	7.5 dl	69.-
Primitivo del Tarantino IGT 2020 Primitivo Italien, Apulien Cantine Risveglio, Brindisi	7.5 dl	42.-
Ripasso della Valpolicella DOC Classico 2019 Corvina Veronese, Rondinella Italien, Veneto Monte del Frà, Sommacampagna	7.5 dl	57.-
Barbera d'Alba DOC Zio Nando 2019 Barbera Italien, Piemont Rivetto, Sinio	7.5 dl	89.-
Parcela No.5 DOCa 2018 Tempranillo Spanien, Rioja Bodegas Luis Alegre, Laguardia	7.5 dl	64.-
Valduero Una Cepa DO 2017 Tempranillo Spanien, Ribera del Duero Bodegas Valduero, Gumiel del Mercado	7.5 dl	110.-

STAFF, TABLE TOP UND TECHNIK

Mitarbeiter ab 24 Uhr

<input type="checkbox"/> Servicemitarbeiter	pro Stunde	45.-
<input type="checkbox"/> Bartender	pro Stunde	55.-

Tischwäsche

<input type="checkbox"/> Serviette	pro Stück	2.50
<input type="checkbox"/> Tischtuch	pro Stück	10.-
<input type="checkbox"/> Hussen	pro Stück	16.-

Technik

<input type="checkbox"/> Mobiler Beamer und Leinwand	pro Tag	80.-
<input type="checkbox"/> Aktiv Lautsprecher Boxen mit kleinem Mischpult für Bluetooth Anschluss	pro Tag	100.-

Lichttechnik oder DJ-Equipment können wir gerne organisieren.

Falls du deinen Anlass selbst durchführen möchtest, stellen wir dir gerne zur Verfügung

<input type="checkbox"/> Gabeln	pro Stück	1.50
<input type="checkbox"/> Messer	pro Stück	1.50
<input type="checkbox"/> Suppenlöffel	pro Stück	1.50
<input type="checkbox"/> Wassergläser	pro Stück	2.-
<input type="checkbox"/> Weingläser	pro Stück	2.-
<input type="checkbox"/> Teller und Porzellan	pro Stück	4.50

Allgemeine Informationen

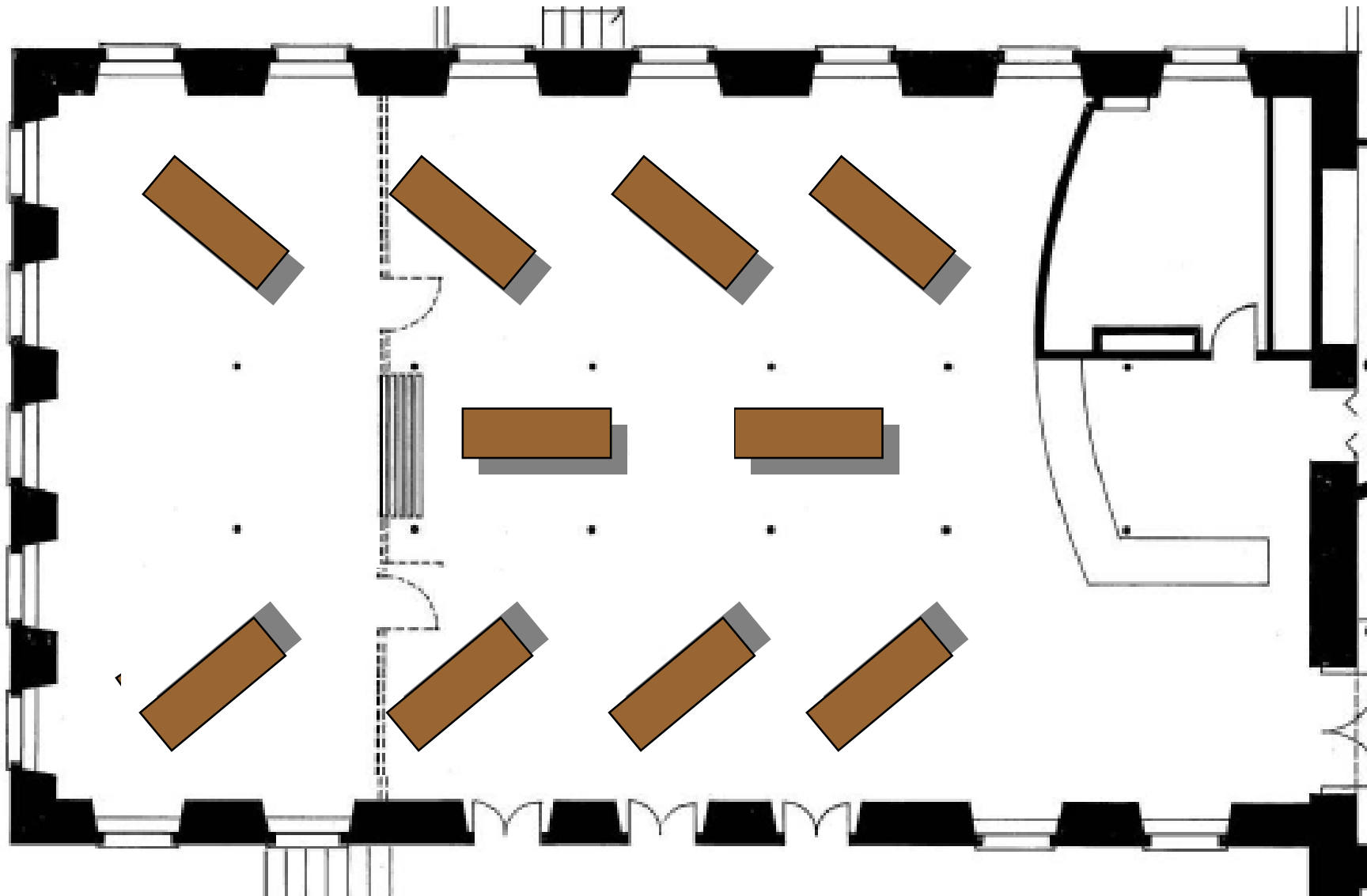
- Check-in ab 17 Uhr möglich
- Ein Zimmerplan kann gerne zugestellt werden, um selbst eine Zimmerzuteilung vorzunehmen
- Auf Wunsch können wir am Morgen in allen Zimmern Musik abspielen
- Gerne könnt ihr nach einem herzhaften Frühstück den Aufenthalt bei uns im Restaurant oder auf der Terrasse ausklingen lassen
- Check-out der Zimmer ist um 10 Uhr.
- Es stehen 9 Parkplätze in der Tiefgarage zur Verfügung und 3 Aussenparkplätze

WICHTIGE INFOS ZU EINEM FEST BEI UNS

- Feuerwerk jeglicher Art sowie auch Himmelslaternen müssen mit uns im Vorfeld besprochen und von uns genehmigt werden
- Rauchen ist im ganzen Haus strikt untersagt
- Keine Konfettis oder Farbsprays benutzen.
Bei Zuwiderhandlung muss mit einem Hausverweis gerechnet werden
- Es dürfen keine Schrauben oder Nägel angebracht werden
- Ab 22 Uhr gilt draussen Nachtruhe
- Nach dem Fest machen wir eine Abnahme. Allfällige Schäden werden in Rechnung gestellt
- Feualarme die fahrlässig verursacht wurden, werden mit dem gesamten Betrag verrechnet

Variante:

8 x 10er Tische mit Kopf = 100 Personen



Erdgeschoss

