

tscHEppach'S
well done



FEIERN UND GENIESSEN IM EVENT-GASTHOF

Schön, dass Sie bald unser Gast sind.

Ds Tschoppach's – Das Bijou im Buechibärg

Lieber Gast

Schön, dass Sie vielleicht bald schon bei uns im Tschoppach's feiern. Wir begleiten Ihren Anlass gerne mit herzlicher Gastlichkeit und sorgen dafür, dass Ihre Feier rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Ihre Gäste werden Feuer und Flamme sein für unseren ländlichen Event-Gasthof, feiern und geniessen Sie bei uns.

Beispielsweise im einzigartigen Saal, der sich zum Garten hin öffnen lässt und so einen wunderbaren Bezug nach draussen schafft. Oder im kleinen Rahmen im gemütlichen Stübli mit den Liebsten.

Wir hoffen, dass Ihnen das Wasser im Mund zusammen läuft, wenn Sie in den folgenden Seiten stöbern. Viel Spass beim Entdecken unserer kulinarischen Angebote, die Sie pauschal oder individuell arrangieren können.

Unsere Menus können Sie ab 10 Personen als einheitliches Menu kreieren, den BBQ ab 40 Personen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein persönliches festliches Menu zusammen, wir orientieren uns an Ihren Wünschen. Am besten lassen Sie sich persönlich durch uns beraten.

Wir freuen uns darauf, Sie im Tschoppach's begrüessen und verwöhnen zu dürfen.

Apero	Seite 3
Bankettvorschläge	Seite 4-7
BBQ-Vorschlag	Seite 8
Für die kleinen Gäste	Seite 9
Checkliste Hochzeitsgäste	Seite 10
Allgemeine Informationen	

Wir freuen uns darauf, Sie im Tschoppach's zu begrüessen.

Damaris Strebel
und das Tschoppach's-Team.

APERRO-VORSCHLÄGE

Getränke	Früchtebowle mit/oder ohne Sekt	5.00/4.00
	Tscheppach`s Caipirinha mit/ohne Alkohol	7.00/5.00
	Prosecco 75cl	ab 49.00
	Tröpfler 75cl (ohne Alkohol)	ab 49.00
	Weine auf Empfehlung	ab 42.00
Leckereien	Tscheppachs Crostinis allerlei belegt	9.50
	Griechische Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Lombach Alpkäse	7.50
	Speckzopf, Lombach Alpkäse und marinierte Oliven	9.50
	Gemüsecrudites und Tortillaschips mit Dipsauce und Guacamole	6.50
	Tscheppacher Fleisch und Käseplatte mit Zopf und Buurebrot	15.50
	Kombination von Crostini, marinierten griechischen Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Lombach Alpkäse	11.50

BANKETT MENÜS

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü nach Lust und Laune als Mehrgänger selber zusammen. Buchbar ab 10 Personen.

Kalte Vorspeise	Tapas Brett mit 5 köstlichen Kreationen Ihrer Wahl	18.00
	Antipasti-Teller mit grilliertem Gemüse serviert mit Ruccolasalat an Balsamicovinaigrette, Rohschinken und Chorizo	18.00
	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum mit jungem Blattsalat an weissem Balsamico und Distelöl	16.50
	Bunter Blattsalat an Hausdressing mit marinierten Ravioli, Landrauchschinken und einem Wysüpli im Espressotassli	21.00
	Rinds-Carpaccio mit Zitronenöl, gehobelter Belperknolle und saisonalem Blattsalat	18.00
Salate	Grüner Salat mit Eistreifen, Crôutons und Kernen	9.50
	Bunt gemischter Märli Salat mit Speck, Ei und Käsestreifen	12.50
	Tscheppacher Salat mit zweierlei Rüeblli und Käsebaguette	12.50
	Wie wäre es zusätzlich mit einem Süpli im Espressotassli als Beilage zu Ihrer Vorspeise	5.00
Suppen	Solothurner Wysüpli mit einer Rahmhaube	11.50
	Maiscremesuppe mit Chillirahm und Popcorn	10.50
	Tomatencremesuppe mit Gin-Schaum	10.50
	Pfälzer Rüeblisuppe mit Speckchips	10.50
Warme Vorspeisen	Saisonale Ravioli mit Ruccola und Spänen vom Lombach Alpkäse	16.50
	Gebratenes Lachsfilet an einer Dillrahmsauce mit Tagliatelle	24.00

HAUPTGÄNGE

Geflügel	Maispoulardenbrust an rosa Pfeffersauce Weisswein Mascarpone Risotto Saisonales Gemüse	32.00
Schweinefleisch	Schweinskarrebraten «Schwedische Art» mit Dörrpflaumen gespickt Röstikroketten Saisonales Gemüse	36.00
	Schweinsfilet am Stück gebraten an Apfel-Calvadosauce Tscheppach`s Kartoffelgratin Saisonales Gemüse	39.00
	Schweins Cordon-bleu mit Schlosskäse gefüllt Pommes Frites Saisonales Gemüse	36.00
Kalbfleisch	Kalbsnierstück Braten an Thymianrahmsauce Hausgemachter Kartoffelstock Saisonales Gemüse	47.00
	Saftiger Kalbshohrücken Braten an einer Salbei Marsalajus Cremiges Safranrisotto mit Merlot Bianco Saisonales Gemüse	49.00
	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Butter Nudeln Saisonales Gemüse	51.00
	Kalbs Cordon-bleu mit Schlosskäse gefüllt Pommes Frites Saisonales Gemüse	47.00

HAUPTGÄNGE

Rindfleisch	«Suure Mocke» Hausgemachter Kartoffelstock Saisonales Gemüse	29.00
	Roastbeef vom Rinds Entrecôte an Kräuter Hollandaise Rosmarin Bratkartoffeln Saisonales Gemüse	49.00
	Grilliertes Entrecôte Double an Rosmarinjus Mascarpone Risotto Saisonales Gemüse	52.00
	Rindsfilet am Stück gebraten an Barolojus Mascarpone Risotto mit Trüffel Saisonales Gemüse	56.00
Lammfleisch	Lammkarre «Provenzalische Art» an kräftigem Merlot-Jus Rosmarinbräterli Saisonales Gemüse	44.00
Vegetarisch	Crêpes-Cordon Bleu mit Frischkäse und Zucchini	29.00
	Gemüseburger im Sesam Bun, BBQ-Sauce und Käse	23.00
	Grillkäse mit Tomatensalsa	23.00
	Auberginen Picatta mit Tomatensauce	23.00
Beilagen	Tscheppach`s Kartoffelgratin, Rosmarinbräterli, Risotto Saisonales Gemüse	
Vegan	Süsskartoffel Massaman Curry mit Jasminreis	26.00

DESSERT TRÄUME

Dessert	Brönnti Creme mit Nidle	10.50
	Süssmost Creme mit Nidle	10.50
	Schoggimousse auf Himbeerspiegel und Nidle	12.50
	Dessert Trilogie Lassen Sie sich überraschen was die Küche für Sie auf den Teller zaubert	15.50
	Tscheppach's Tiramisu mit Espresso und Amaretto Panna Cotta mit Himbeersauce Sauerrahmglace	15.50
	Saisonaler Sorbet Trilogieteller mit Früchten garniert	14.50
	Hausgemachte Vacherintorte mit Glacenaromen Ihrer Wahl	12.50
Torte	Lieblingstorte von uns zelebriert Gerne organisieren wir die Torte Ihrer Wahl. Wir dekorieren den Dessertteller passend nach Ihren Wünschen	

TSCHEPPACH'S BARBECUE BUFFET

Stellen Sie sich Ihr Barbecue nach Ihrem Gusto zusammen, oder ergänzen Sie Ihr Wunschmenü mit einer Vorspeise/Dessert Buffet. Buchbar ab 40 Personen.

Vorspeise Salat-Buffer	Verschiedene Salate von Rüebl, Mais, Randen, Linsen und Kabis Saisonale Blattsalate mit zweierlei Hausdressing Garnituren und Brotauswahl		21.00
Vorspeise Buffer	Tomatensalat mit Basilikum und Mozzarella di Buffalo Saisonale Salate mit zweierlei Dressing und Garnituren Rinds-Carpaccio mit Rucola und gehobelter Belperknolle Grilliertes Antipasti in vielen verschiedenen Variationen Fein aufgeschnittener Rohschinken dazu marinierte Melonen mit Honig Tacchino tonnato nach Piemonteser Art an Thonsauce und Kapernäpfeln Brotkorb von Tomaten-, Oliven und Butterzopf		29.00
Vorspeise Tavolata	Bunt gemischter Märtsalat mit Speck und Ei Rinds Carpaccio mit Rucola und gehobelter Belperknolle Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum Frischkäseravioli mit Baumüssen Tschepbach`s Wysüpli im Espressotassli		24.00
Hauptgang Buffer	Black Angus-Beef mit Meersalz und Pfeffer mariniert saftiger Krustenbraten vom Schwein Rassig mariniertes Poulet Piri-Piri Raffinierte Wurstspiesse Grillkäse-Medaillon in Knusperpanade Kräuterbutter hausgemachte BBQ und Chimichurri Tschepbachs Kartoffelgratin, Mascarpone Risotto und feines Grill- oder Saisongemüse		56.00
Surf'n Turf Upgrade oder	Flammlachs – direkt vom Feuer Crevetten Piri Piri	pro Person pro Person	+7.00 +7.00
Dessert Buffer	Verschiedene Shots mit zartschmelzendem Schoggimousse Zitronenmousse und erfrischendem Panna Cotta mit Beeren Frisch aufgeschnittene Früchte Gelateria mit allerlei verschiedenen Eissorten Rahm und Meringues und lauwarmen Schoggichüechli		26.00
Dessert Tavolata Zum Kaffee	Shots, Früchte, 2 Kugel Glace, Schoggichüechli Etageré mit Pralinen und Teegebäck		19.00 5.00

Zum Ausklang	Regionale Käseplatte mit Feigensenf, Früchte und Nussbrot	Pauschalpreis
	Klein bis 20 Personen	120.00
	Mittel bis 35 Personen	180.00
	Gross bis 50 Personen	250.00
<hr/>		
Zum Ergänzen	Schokobrunnen, Pauschalpreis	150.00
	Schokolade & Früchte, pro Gast	3.00
	Candy Bar, Pauschalpreis	80.00
	Sweet's & Candy, pro Gast	2.00
<hr/>		
Zum Snacken	PopCorn Wagen	150.00
<hr/>		

Unsere Menuvorschläge sind mögliche Kompositionen.
Selbstverständlich kreieren wir Ihnen unverbindlich nach Ihren
Bedürfnissen ein individuelles Menu.

Wir geben gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den
einzelnen Produkten | Gerichten.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Beliebte Kindergerichte		
Vorspeise	Kleiner grüner Salat	4.50
	Kleiner Gartensalat mit Ei	5.50
Hauptgang	Hamburger im Sesam Bun mit BBQ-Sauce	12.00
	Hamburger im Sesam Bun mit BBQ-Sauce und Pommes Frites	18.00
	Pommes Frites	6.00
	Chicken Nuggets mit Pommes Frites	15.00
	Wurst-Spiessli mit Pommes Frites	15.00
Dessert	Kids World Stracciatellaglace	6.00
	Kleiner Coupe Dänemark	7.50

CHECKLISTE FÜR UNSERE HOCHZEITSPAARE

Gute Planung ist das A und O eines jeden Anlasses.
Um Ihnen die Vorbereitung zu erleichtern, haben wir
für Sie einige wichtige Punkte zusammengestellt,
damit bei Ihrem Fest nichts vergessen geht.

- Perfekte Location...gerade gefunden
- Anzahl Gäste (Kinder, Kinderstühle)
- Besprechung & Offerte erstellen
- Allergiker, Vegan, Vegi, Kids-Food, Spezialwünsche abklären
- Merci-Essen buchen & geniessen, Weine und Kulinarik definieren
- Nachbesprechung, Bestätigung
- Timing des Anlasses koordinieren
- Tischplan, Tischordnung, Tischkarten
- Stuhl Hussen, Deko, Blumen
- Technik definieren und checken
- Hotelzimmer, evtl. Taxi
- Abholung der Geschenke, Deko, etc. abklären
-
-
-
- gespannt erwarten wir Euer Feedback nach einem
unvergesslichen Fest...
tscheppachs@emmenpark.ch

ALLGEMEIN INFORMATIONEN & KUNDENKONDITIONEN

Vor-/Nachbereitung	Die Saalbenützung ist im Preis inbegriffen. Es werden lediglich Kosten für Vor-, Nachbereitung verrechnet: Pauschal: CHF 500.00 pro Anlass
Hotelzimmer	Übernachtung inklusive Frühstück für 2 Personen CHF 180.00
Bestuhlungsvarianten	Sitzordnungen erstellen wir, wenn immer möglich nach Ihren Wünschen. Folgende Kapazitäten können wir anbieten. Stübli: Lange Tafel bis 14 Personen Einzelne Tische bis 24 Personen L – Form bis 17 Personen Saal: Vorschlag Tischplan Apero: bis 50 Personen Runde Tische für 8 bis 10 Personen bis 90 Personen
Saalbenützung	Der Saal kann ab dem Eintreffen bis um 02.00 Uhr benützt werden. Ab 01.00 Uhr Verlängerung pro Stunde = 250.00. (Musik sehr dezent)
Musik	Musik ist in angemessener Lautstärke bis um 01.00 Uhr erlaubt.
Feuerwerk	Feuerwerk und alle Feuerwerkskörper sind in der Gemeinde Tscheppach's nicht erlaubt.
Zapfengeld	Sie möchten Ihren speziellen Wein mitbringen? Wir verrechnen Ihnen CHF 35.00 pro 75cl Flasche. Magnum CHF 66.00 pro 150cl Flasche.
Laktose, Gluten, Vegan	Kein Problem! Bitte teilen Sie uns Allergien oder Vorlieben bei der Reservation mit.

ALLGEMEIN INFORMATIONEN & KONDITIONEN

Dekorationen	<p>Stoffischtücher und Servietten sind inklusive. Ebenso unsere klassischen Menükarten. Kerzenständer/Kerzenglas, pro Tisch 15.00 Blumenarrangement, pro Tisch je nach Budget Unser Partner: www.marti-garten.ch/blumenart-by-marti-garten</p>
Chic & edel	<p>Stuhl Houssen in Ecu, pro Stuhl mit Schleife 11.00 Wegpauschale 40.00 Unser Partner: www.hussenzauber.ch</p>
Hochzeitstorte	<p>Auf Ihren Wunsch bestellen wir Ihnen sehr gerne Ihre individuelle Hochzeitstorte oder Sie lassen sich direkt beraten. Unser Partner www.rapperswilerbeck.ch</p>
Kinder	<p>Beim Aperitif wird in Portionen bestellt. Zum Beispiel 1 Portion für 3 Kinder</p> <p>Für die kleinen Gäste können Sie gerne von der Kinderkarte bestellen. Bei den Bankett-Menüs ist folgendes gültig: bis zum 5. Altersjahr 1/3 vom Menüpreis bis zum 12. Altersjahr 2/3 vom Menüpreis</p>
Märssi-Essen	<p>“Wedding Party” oder “Märssi Essen”. Gerne laden wir Euch ein, einen Querschnitt aus unseren Menüvorschlägen und das gesamte Weinangebot, zu degustieren. Wir senden Euch die Einladung mit den Terminen jeweils per E-Mail zu. Wünscht Ihr Unterstützung? Jeder weitere Gast (max. plus 2 Pers.) darf Euer Märssi-Essen für pauschal CHF 50 begleiten.</p>
Sonderreinigung	<p>Aufwändige Reinigungsarbeiten werden nach Aufwand verrechnet.</p>
Technik	<p>Benützung von Leinwand, Beamer, Mikrofon und Musikanlage (Background-Musik) CHF 80.00</p>

ALLGEMEIN INFORMATIONEN & KONDITIONEN

Rechnung	Die Rechnung ist innerhalb von 10 Tagen zu begleichen.
Mindestumsatz	Gerne verwöhnen wir auch kleinere Gesellschaften, Der Mindestumsatz beträgt CHF 4000.00. Wir erlauben uns, die Differenz allenfalls als zusätzliche Raummiete in Rechnung zu stellen.
Kapazitäten	32 bis 90 Gäste oder nach Absprache.
Personenanzahl	Bitte teilen Sie uns die Anzahl Gäste zwei Wochen vor dem Fest mit. Anpassungen +/- 5 Gäste kann bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl ist verbindlich und wird verrechnen.

Annulation No Show	Annullierungskosten auf die in Aussicht stehenden Leistungen 90 – 61 Tage = 30% 60 – 31 Tage = 40% 30 – 21 Tage = 50%, 20 – 11 Tage = 75%, 10 – 3 Tage = 80%, 2 – 0 Tage = 100% Die bereits geleistete Miete wird nicht zurückerstattet. (siehe AGB's online)
----------------------	--

PREISE KONDITIONEN:	Die angegebenen Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% MwSt und sind gegen Rechnung innerhalb von 10 Tagen zahlbar. Im Weiteren gelten die AGB's der Emmenpark AG http://www.emmenpark.ch/allgemeine-geschaeftsbedingungen/
-----------------------	---

Lokalität	Event-Gasthof Tscheppach's Mühledorfstrasse 27 4576 Tscheppach
-----------	--

Anfragen:	Andrea Lüthi & Damaris Strebel T 032 661 20 02 tscheppachs@emmenpark.ch
-----------	---

Wir freuen uns auf Sie, Ihren Anlass kulinarisch begleiten zu dürfen.
