



Steinmann

Stiftung Schloss Wyl

## SONDERANGEBOT 2014

### Hochzeitsapéro Schloss Wyl

(inkl. Raummiete)<sup>1)</sup>

#### **Apero klassisch:**

Preis pro Person 35.00

Inkl. 1 Glas Schloss-Wyl Früchtebowle

Crissini mit marinierten Oliven und Fetakäse

Blätterteiggebäcke

Panna Cotta von Tomate und Basilikum

Wassermelonenwürfel mit Rohschinken

Olivenbrötli mit Thunfischtatar

Warme Speisen:

Meatbolls an rassisger Tomatensalsa

Fleischspiessli

#### **Apero Riche:**

Preis pro Person 45.00

Inkl. 1 Glas Schloss-Wyl Früchtebowle

Crissini mit Oliven und Fetakäse

Panna Cotta von Tomaten und Basilikum

Mariniertes Gemüse Antipasti

Mozzarella-Speck-Chilli Baguette

Salzige Cornets mit verschiedenen Füllungen

Wassermelonen Gazpacho mit Minze

Warme Speisen:

Meatbolls an rassisger Tomatensalsa

Fleischspiessli

Sautierte Crevetten mit Zuckerschoten und Zitronengras

Für das Apéro ohne Getränke stellt die Steinmann-Stiftung Rechnung (Vorauszahlung).

Die Getränke werden nach Konsumation durch Iss-Was Schloss-Catering verrechnet.

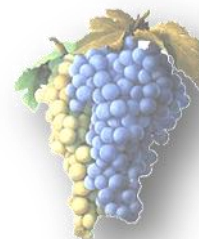
1) Die Räume werden aufgrund der Zahl der Gäste von der Steinmann-Stiftung zugeteilt.

## Getränkeangebot

---

### Flaschenweine Weiss

---



#### Waadtland

##### Yvorne „Clos du Rocher“

Fruchtig und harmonisch mit einer mineralischen Note. Idealer Wein zum Apéro, zu Vorspeisen, Süsswasserfischgerichten und zu weissem Fleisch.

**Obrist**                                      **7.5 dl**                                      **Fr. 46.00**                                      /                                      **3.75 dl**                                      **Fr. 25.00**

#### Wallis

##### Magali Blanc

Assemblage im Barrique ausgebaut. Der perfekte Wein zum Apéro.

**Cave Papillon Salgesch**                                      **7.5 dl**                                      **Fr. 36.00**

### Flaschenweine Rosé und Schaumweine

---

**Prosecco**                                      **7.5 dl**                                      **Fr. 39.50**

**Champagne C. Cazals**                                      **7.5 dl**                                      **Fr. 69.00**

### Flaschenweine Rot Schweiz

---



#### Spanien

##### LAN Rioja Reserva

Intensiv leuchtendes Rot, kombiniert von Aromen reifer Früchte, mit eleganten Edelholznoten. Ideal zu Geschmortem, Wildgerichten, Fleischgerichten, Geflügel und Käse.

**Obrist**                                      **7.5 dl**                                      **Fr. 46.50**

#### Italien

##### Valpolicella Classico Ripasso

Transparentes, brillantes, dunkles Rubinrot; die Aromen erinnern an eingelegte Kirschen, rote Beeren, Rosen, Zimt und Süssholz. Zu klassischen, italienischen Gerichten wie Pasta, aber auch zu einem durchzogenen Rindsstück vom Grill passt dieser Wein perfekt.

**Vennerhus**                                      **7.5 dl**                                      **Fr. 43.00**

#### Wallis

##### X-Plosion

Dieser kraftvolle und zugleich samtige, kultivierte Cuvée ist eine Auslese vom besten Rebberg.

**Cave Papillon Salgesch**                                      **7.5dl.**                                      **Fr. 48.00**

Mineralwasser mit & ohne Sprudel                                      Lt.                                      Fr. 7.00

Orangensaft                                      Lt.                                      Fr. 8.00