



**SIE SUCHEN NOCH
DAS BESONDERE FÜR IHREN ANLASS?**

**LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN VON UNSEREN WINTERANGEBOTEN
IM SCHLOSS RAPPERSWIL**



OB

**WEIHNACHTSFEIER
KUNDENANLASS
JUBILÄUM
MITARBEITER-EVENT
ODER
EIN FEST MIT FREUNDEN**

WIR WIR VERWÖHNEN SIE GERNE.



SWISSNESS

Apéro im Schloss

Gläsli Seeperle mit Schinkengipfeli & Lauchquiche

Apéro im Schlosshof mit Feuerschale und Fackeln

Glühwein mit Schinkengipfeli & Lauchquiche

Z`Nacht im Gaststübli

Knackiger Blattsalat

mit Speck und Ei an unserem Balasamicodressing

**

Chäsfondue à discretion

mit Brot, Kartoffeln, Gürkli & Zwiebeln

**

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace

Swissness mit Apéro & Käsefondue

p.P. CHF 109.-

inklusive	1 dl	ZÜRI-Seeperle oder Glühwein zum Apéro
	3 dl	Weisswein
	1	Kaffee/ Espresso oder Tee
	0.5l	Mineralwasser
	2cl	Kirschwasser

Wir können den Weinausschank auf die angegebene Menge beschränken oder Ihnen auf Wunsch die Mehrkonsumation an Getränken in Rechnung stellen.

Gästezahl		ab 20, bis 45 Gäste	
Räumlichkeit	Apéro	im Schloss	inkl.
	Apéro	im Schlosshof mit Feuerschale & Fackeln	CHF 100.-
	Z`Nacht	Gaststübli	
Mögliche Daten	auf Anfrage		



RITTERSCHMAUS

Apéro im Schloss

Prickelnder Begrüssungstrunk vom Zürisee
Kartoffel und Lauch vom Blech, Schinkengipfeli & Käskuechli

Apéro im Schlosshof mit Feuerschale und Fackeln

Heisser Rebensaft gekeltert
Kartoffel und Lauch vom Blech Schinkengipfeli & Käskuechli

Das Mahl im Schloss

Nüsslisalat
an einer leckeren Salattunke mit gebratenem Speck und Ei

**

Suppenschale vom Kürbis
mit seinen gerösteten Kernen

**

Scheiben von der Kalbshaxe, im Ganzen geschmort
mit Biersosse, Stampfkartoffeln und zweierlei Karotten

**

Warmer Ofenschlupfer mit Vanilleeis

Fleischlose Variante:

I. Nüsslisalat an einer leckeren Salattunke mit Ei

III. Hausgemachte Kässpätzli mit Röstzwiebeln

Ritterschmaus	mit Apéro & Mahl	p.P. CHF 107.-
	mit Apéro & Mahl ohne Suppe als 3-Gang	p.P. CHF 91.-
Inklusive	1dl prickelnder Begrüssungstrunk vom Zürisee 3dl gekelterter Rebensaft Mineralwasser 1 Kaffee & 1 Elixir zur Verdauung	p.P. CHF 45.-

Wir können den Weinausschank auf die angegebene Menge beschränken oder Ihnen auf Wunsch die Mehrkonsumation an Getränken in Rechnung stellen.

Gästekzahl	20-65 Gäste		
Räumlichkeit	Apéro	im Schloss	inkl.
	Apéro	im Schlosshof mit Feuerschale & Fackeln	CHF 100.-
	Mahl	Gaststübli , Grafenstube oder kl. Rittersaal	
Mögliche Daten	auf Anfrage		



DINNERKRIMI EXCLUSIV

Ein gutes Essen in gemütlicher Runde, ein paar zwielichtige Personen, die ihr Unwesen treiben und plötzlich **Mord und Totschlag**. So geht es bei einem DinnerKrimi zu und her. Versüsst wird ein solcher Abend durch eine **gehörige Portion Humor** und natürlich das obligate Dessert am Ende. Ob nun DinnerKrimi Essen mit Theater ist oder eher Theater mit Essen, darüber streiten sich die Geister. Eines steht jedoch fest, es ist ein ganz besonderer Spass einmal **selber Detektiv zu spielen** und mitten im Geschehen eines Mordfalls zu stecken.

Apéro

1 Glas Prosecco zum Anstossen
Kleine Appetithäppchen aus der Schlossküche

MENÜ

Butternusskürbissuppe mit einem Raviolo vom Kräuterseitling
**

Duett vom Kalbshohrücken und der Mistkratzerlibrust
an Portweinjus
auf Fregola Sarda und Wirzgemüse
**

Rosmarin Creme brulée & Maroniküchlein an Nussglace

Vegetarische Variante:

Butternusskürbissuppe mit einem Raviolo vom Kräuterseitling
**

Auberginenpiccata
auf Fregola Sarda und Wirzgemüse an einer Peperonisauce
**

Rosmarin Creme brulée & Maroniküchlein an Nussglace

Dinner Krimi exclusiv

p.P. CHF 190.-

Gästezahl	50-65 Gäste im kl. Rittersaal
Mögliche Daten	auf Anfrage
Inklusive	1 Glas Prosecco zum Apéro 3 Glas Wein (zu jedem Gang ein Glas) 1 Kaffee Mineralwasser

Wir können den Weinausschank auf die angegebene Menge beschränken oder Ihnen auf Wunsch die Mehrkonsumation an Getränken in Rechnung stellen.



SCHLOSS GALA DINNER

Apéro

1 Glas Rosé zum Anstossen
Kleine Appetithäppchen aus der Schlossküche

Dinner

Tris di Ravioli
Ricotta-Spinat-, Pilz- und Brasato-Ravioli
auf einem Tomatencoulis mit Weissem Tomatenschaum
**

Gebratener Loup de Mer mit Riesencrevette
auf Kräuterrisotto und Hummersauce
**

Zitronensorbet mit Pfirsich-Wodka
mit Granatapfelkernen und Minze
**

Variation von gebratene Kalbs- und Rindsfilet an Rosmarinjus
Kartoffelgratin und grünen Bohnen im Speckmantel
**

Warmes Schokoladenkuechli an Chili-Mango

CHF 155.-

UNTERHALTUNG

Pianospieler	nur im 1 OG möglich
Piano Miete	CHF 80.-
Dauer 1h	CHF 200.-
jeder weitere h	CHF 100.-

Altstadtführung endet im Schloss
Verkehrsverein, Fischmarktpl. 1, 8640 Rapperswil 055 220 57 57

Der sympathischen Hofnarr

Als Hofnarr Charismo bietet er Ihnen ein grosses Repertoire:

- Am Anfang mit einem mittelalterlichen Fingerspiel und Tischzauberei
- Verschiedene Ansprachen:
 - z.B. Herzlich Willkommen Ansprache
 - Tischregeln Erklärung
 - Ein Gedicht aus dem Mittelalter
 - Mittelalterlichen Giftest vor dem Hauptessen
 - Zaubervorstellung z.B. nach dem Hauptessen
 - Zum Abschluss ein Fakir/Feuershow

Teamerlebnis Schlossfest

Mittelalterliche Aktivitäten im Schlosshof
Glühwein über knisterndem Feuer
Musik & Tanz
machen Ihren Event zu einem einzigartigen Fest
Preis auf Anfrage



Kreatives Eisschnitzen – unvergessliches Teamerlebnis

Geschickte Hände und Teamgeist sind gefragt. Wecken Sie ungeahnte kreative Adern an aussergewöhnlichem Material – Das Eisschnitzen ist das kreative Teamerlebnis und die willkommene Abwechslung für Ihre Mitarbeiter!

Damit die Hände nicht allzu kalt werden, erwärmen wir Ihnen Ihren Glühwein über knisterndem Feuer.

Der Anlass findet im Aussenbereich statt. Bitte kleiden Sie sich dem Wetter entsprechend!

Preis auf Anfrage (ab ca 150 CHF p.P.)

Gerne werden wir die Angebote für Sie einholen und Ihnen weiterleiten.