

'0'

www.boeschhof.ch

bösch
hof **kultur**
silo



Kultursilo
Gastronomie

getränke - verpflegung - preise

Gastrokonzept

Getränke

Verpflegung

Take away (folgt noch)

Gastrokonzept

Getränke

Unsere Raummieten sind sehr moderat. Dazu gehört aber auch, dass du die Getränke über uns beziehen musst, damit unsere Preispolitik auch für uns aufgeht.

Unser Getränkeangebot ist relativ breit. Wenn du dann trotzdem einen eigenen Wein mitbringen möchtest, bezahlst du bei uns ein Zapfengeld von 17.- pro Flasche. Wenn du bei den Spirituosen etwas Spezielles möchtest, was nicht auf unserer Liste ist, finden wir gemeinsam sicher eine Lösung. Dass wir dir die Getränke organisieren, bietet dir auch Vorteile. So musst du dir über die Mengen nicht den Kopf zerbrechen, das machen wir. Nach deinem Fest musst du dir auch keine Gedanken über die Reste machen. Du bezahlst nur, was du konsumiert hast - den Rest organisieren wir.

Es wäre gut, wenn wir jeweils bis ca. zwei Wochen vor deinem Event die Getränkebestellung haben. Im Ausnahmefall kann es mal sein, dass ein Wein zwischenzeitlich nicht mehr verfügbar ist. So haben wir genügend Zeit, eine Alternative zu organisieren.

Beim Wein kannst du bei uns auch Musterflaschen bestellen und diese dann zu Hause degustieren. Du findest unsere Getränkeliste unter der Rubrik Getränke.

Verpflegung

Grundsätzlich bist du frei in der Wahl des Caterings. Ob du ganz gediegenen Tellerservice möchtest, oder ein Foodtruck auf dem Platz steht - dies überlassen wir dir.

Neu bieten wir für kleinere Events oder Apéros unser eigenes Catering an. Besonders attraktiv ist dies auch, wenn du bei uns ein Seminar oder einen Workshop durchführst.

Du findest unser Angebot unter der Rubrik Verpflegung. Selbstverständlich beraten wir dich gerne persönlich.



Getränke

Tafelwasser und Softgetränke

Das Wasser beziehen wir nicht mehr von auswärts, sondern bereiten unser eigenes Trinkwasser zu Tafelwasser auf. Das Wasser entspricht höchsten Qualitätsstandarts. Dieses Wasser kann direkt von einer Zapfanlage in unsere modernen Wasserflaschen abgefüllt werden.

Wasser

Tafelwasser	pro Liter	CHF 3.00
-------------	-----------	----------

Süssgetränke

Coca Cola	1.5 Liter	CHF 4.00
Coca Cola Zero	1.5 Liter	CHF 4.00
Rivella Rot	1.5 Liter	CHF 4.00
Citro (Elmer)	1.5 Liter	CHF 4.00
Schorle	1.5 Liter	CHF 4.00
Eistee (Fuse Tea Lemon)	1.5 Liter	CHF 4.00
Orangensaft (Granini)	1 Liter	CHF 4.00

Kleine Flaschen (für Seminare oder Veranstaltungen ohne Verpflegung)

Mineralwasser in Flasche	0.5 Liter	CHF 2.00
Süssgetränke klein	0.5 Liter	CHF 2.50

Bargetränke alkoholfrei

Schweppes Tonic Water	1 Liter	CHF 5.00
Schweppes Ginger Ale	1 Liter	CHF 5.00
Schweppes Wild Berry	1 Liter	CHF 5.00

Fever Tree Tonic Water	0.2 Liter	CHF 3.00
Fever Tree Ginger Beer	0.2 Liter	CHF 3.20
Fever Tree Ginger Ale	0.2 Liter	CHF 3.20

Mate Tee "El Tony"	0.3 Liter	CHF 3.20
--------------------	-----------	----------

Red Bull	0.25 Liter	CHF 3.00
----------	------------	----------

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Bier und Most

Unser Bierlieferant ist die Brauerei Baar. Für uns ist der Aufwand sehr gross, das Grundangebot vom Bier zu ändern. Einerseits, weil ich nicht bei jedem Lieferanten alles beziehen kann, oder weil wir das Bier dann zum Teil nicht mehr zurückgeben kann. Zudem ist es beim Bier immer besonders schwierig, die benötigte Menge abzuschätzen.

Deshalb sind wir froh, wenn du das Grundangebot der Brauerei Baar nutzt. Wenn du dann zusätzlich ein Spezialbier bestellen möchtest, können wir dir das in kleinerer Menge organisieren (z.B. 100 Flaschen). Du musst uns dann einfach den Rest abkaufen.

Bier

Hopfemandli 1862 Original	0.3 Liter	CHF 2.80
Alkoholfrei Feinherb	0.3 Liter	CHF 2.80

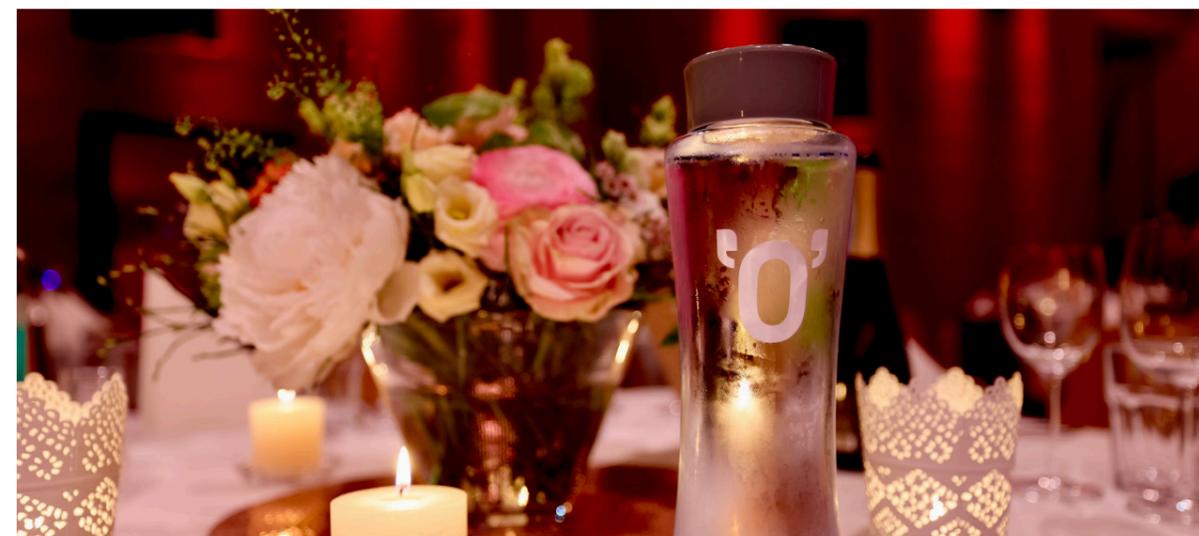
Bei Bedarf können wir dir selbstverständlich auch die anderen Biersorten der Brauerei Baar organisieren.

Eve Bier Litchi	0.3 Liter	CHF 4.00
-----------------	-----------	----------

Most

Suure Moscht klar (Ramseier)	0.5 Liter	CHF 3.20
Suure Moscht alkoholfrei	0.5 Liter	CHF 3.20

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer



Getränke

Kaffee

Für den Kaffee stehen drei Kaffeemaschinen zur Verfügung, welche überall aufgestellt werden können (ohne Festwasseranschluss). Bei diesen Maschinen gibt es Café Crème, Espresso oder Tee. Die Kaffeebohnen beziehen wir von Kaffee Rast aus Ebikon.

Neu können bei uns auch Spezialkaffees ausgeschenkt werden. Die Profimaschine (Vollautomat) steht in der Trinkwerkstatt. Dieses Angebot richtet sich speziell an Brunches oder Sitzungen.

Preise bei diesem Angebot auf Anfrage.

Kaffee / Tee

Café Crème	CHF 2.80
Espresso	CHF 2.80
Tee	CHF 2.00

Spirituosen

Im Böschof brennen wir unseren eigenen Schnaps (ausser den Chrüter und den Grappa):

Schnaps

Kirsch	pro cl	CHF 0.50
Zwetschgen	pro cl	CHF 0.50
Williams	pro cl	CHF 0.50
Träsch	pro cl	CHF 0.50
Chrüter	pro cl	CHF 0.50
Vieille Prune	pro cl	CHF 0.50
Grappa Moscato	pro cl	CHF 1.00

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer



Spirituosen

Folgende Spirituosen gehören zu unserem Grundangebot. Dabei brauchen wir von dir nur die Angabe, welche Spirituosen du anbieten möchtest, und wenn möglich eine Angabe, ob es davon viel oder wenig braucht. Um den Rest kümmern wir uns - du bezahlst nur, was es auch gebraucht hat. Wir berechnen den Verbrauch auf die Viertelflasche genau, das heisst, du musst auch angefangene Flaschen nicht nach Hause nehmen.

Hendrick's Gin	0.7 Liter	CHF 48.00
Monkey 47 Gin	0.5 Liter	CHF 66.00
Ginfinity Gin (aus Hünenberg)	0.7 Liter	CHF 78.00

Wodka absolut	0.7 Liter	CHF 34.00
Wodka rot (Trojka)	0.7 Liter	CHF 28.00
Wodka grün (Trojka)	0.7 Liter	CHF 28.00

Rum Havana hell (3 Jahre)	0.7 Liter	CHF 38.00
Rum Havana dunkel (7 Jahre)	0.7 Liter	CHF 42.00

Whiskey Ballantine's	0.7 Liter	CHF 32.00
Whiskey Chickenhill (aus Hünenb.)	0.7 Liter	CHF 88.00

Berliner Luft	0.7 Liter	CHF 34.00
Mount Rigi	0.7 Liter	CHF 42.00
Aperol	1.0 Liter	CHF 32.00
Lillet blanc oder rosé	0.75 Liter	CHF 32.00

Ist etwas nicht auf der Liste, das du gerne hättest? Da haben wir zwei Optionen:

- Du sagst uns, was du möchtest, und in welcher Menge. Wir besorgen es (wenn es diese Produkt in der Prodega gibt). Die Reste musst du uns am Schluss aber abkaufen, weil wir damit nichts mehr anfangen können.

- Du besorgst dir dieses Produkt selber und bezahlst uns ein Zapfengeld (ca. 50% des Einkaufspreises).

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Getränke

Prosecco

Prosecco Centenario Extra Dry DOC

Herkunft: Italien
Produzent: Vinicola Caccaro
Rebsorte: Glera

Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 27.00

Strohgelbe Farbe und in der Nase duftige Noten von Zitrusfrüchten, Quitten und Pfirsichen mit einem Hauch von Blütenaromen. Am Gaumen verschmilzt die dezente Lieblichkeit wunderbar mit einer zarten Bitternote und einer anregenden Säure. Eine spritzige, elegante Erfrischung! Aperitif, kann aber auch zu Fisch, Krustentieren oder zum Dessert genossen werden.

Rosé

Nobler Rosé Nadine SaxerC

Herkunft: Zürich
Produzent: Weingut Nadine Saxer
Rebsorte: Pinot Noir
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 32.00

Der Rosé zeigt in der Nase eine dezente Note von Quitte, sowie Zitrusaromatik. Im Gaumen ist dieser Wein geprägt von einer erfrischenden, spritzigen Art. Ein idealer Wein für warme Sommertage. Ideal als Apéro, zu asiatischen Gerichten oder leichter Sommerküche.

Weisswein Zentralschweiz

Solaris Buonas AOC / BIO

Herkunft: Rotkreuz
Produzent: Weinbau Holzgang
Rebsorte: Solaris

Ausbau:
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 42.00

Der Solaris-Buonas, ein frühreifer Weisswein, verdankt seinen Namen der Sonne. Sie verleiht ihm einen hohen Zuckergehalt, ohne dabei seine Spritzigkeit zu verlieren. Der Wein erfüllt hohe Qualitätskriterien und ist sogar BIO zertifiziert. Der Wein überzeugt mit Aromen von Litchi, Quitte und Stachelbeere und begeistert am Gaumen mit erfrischender Säure und harmonischer Süsse. Ideal für Apéro, Käse und leichte Gerichte.

Cuvée Kaiserin Luzern AOC

Herkunft: Luzern
Produzent: Weinbau Kaiserspan
Rebsorte: Riesling-Silvaner, Blauburgunder
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 36.00

Die Kaiserin ist ein wunderschönes Spiel zwischen diesen beiden Traubensorten. Goldig, fruchtig, aromatisch mit elegantem Körper präsentiert sich die edle Kaiserin. Passt als Apéritif, zu Fisch und leichten Gerichten.

Elias Solaris Luzern AOC

Herkunft: Luzern
Produzent: Weinbau Elias Bachmann
Rebsorte: Solaris
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 36.00

Goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensive Frucht in der Nase mit feinen Nuancen von Ananas und Honig. Gehaltvoller und langer Abgang im Gaumen. Passt zu Apéro und Käsespezialitäten.

Getränke

Weisswein Zürich

Chardonnay Nadine Saxer

Herkunft: Zürich
Produzent: Weingut Nadine Saxer
Rebsorte: Chardonnay
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 34.00

Die Nase präsentiert sich fruchtig, duftend nach reifer Ananas sowie Honigmelone. Im Gaumen ein breiter, fülliger Körper sowie langanhaltend im Abgang.
Ideal als Apéro, zu diversen Vorspeisen, Käsekuchen, Raclette und Fondue.

Sauvignon Blanc Nadine Saxer

Herkunft: Zürich
Produzent: Weingut Nadine Saxer
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 35.00

Dieser Sauvignon Blanc ist geprägt von einer intensiven Aromatik in der Nase. Holunderblüte, Litschi, Grapefruit und dezente grünliche Komponenten prägen die Nase. Im Gaumen eine schöne Harmonie von Schmelz und einer erfrischenden Säure sowie einem gehaltvollen Körper.
Ideal als Apéro, zu diversen Pouletgerichten, Fisch und Spargeln.

Weisswein Thurgau

Engelwy Müller Thurgau

Herkunft: Thurgau
Produzent: Weingut Engel
Rebsorte: Müller (Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royal)
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 29.00

Ein fruchtiger, frischer Wein mit einer leichten Muskatnote. Passend zu Apéro, Fisch und Käse, speziell auch zu Fondue. Naturnah produziert von Reben aus den sonnigen Terrassenanlagen am Iselisberg. Bezogen von der Familie Nadig aus Cham.

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Weisswein Wallis

Johannisberg Petit Gigolo AOC Valais

Herkunft: Wallis
Produzent: Adrian & Diego Mathier
Rebsorte: Sylvaner
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 27.00

Der Johannisberg Petit Gigolo besticht durch seine Aromen von Mandeln und Vanilleblüten. Am Gaumen zeigt er sich körperreich und geschmeidig, fruchtbetont und mit ausgewogenem Abgang.
Ein idealer Apéritif-Wein zu leichten Speisen.

Molignon Terre Promise AOC Valais

Herkunft: Wallis
Produzent: Adrian & Diego Mathier
Rebsorte: Chasselas
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 29.00

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, die die jugendliche Frucht elegant abrundet. Seine schöne Frucht zeigt sich am besten im jungen Alter.
Empfehlung zum Aperitif, Süsswasserfisch und Krustentiere.

Cuvée Madame Rosmarie blanc AOC Valais

Herkunft: Wallis
Produzent: Adrian & Diego Mathier
Rebsorte: Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner und Pinot Gris
Ausbau: imahltank
Inhalt: 0.75 Liter

Preis: CHF 39.00

Die Cuvée Madame Rosmarie Mathier weiss besticht mit einer schönen Frische und leichten Salznote, für welche der Petite Arvine verantwortlich ist. Der Pinot Blanc verleiht ihr einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem exzellenten Wein seine Vollmundigkeit, während ihr der Sylvaner die Langlebigkeit verleiht. Passt zum Apéritif, zu Meeresfischen und Krustentieren, Geflügel und asiatischen Gerichten.

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Getränke

Weisswein Wallis

Heida Les Pyramides AOC Valais

Herkunft: Wallis
Produzent: Adrian & Diego Mathier
Rebsorte: Savagnin Blanc
Ausbau: 9 Monate Reifezeit in
französischen Barriques
Inhalt: 0.75 Liter
Preis: CHF 40.00

An der Nase fruchtbetont, erinnert der Heida Les Pyramides an Aprikosen und Pfirsiche. Im Gaumen vollmundig mit diskreten, gut eingebundenen Röstnoten.
Im Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen.
Apéritif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d'Oeuvres und Bergkäse.

Weisswein Italien

Roero Arneis Arenarium DOCG

Herkunft: Italien
Produzent: Cantina del Nebbiolo
Rebsorte: Arneis
Ausbau: im Stahltank
Inhalt: 0.75 Liter
Preis: CHF 32.00

In der Nase Noten von aromatischen Kräutern und exotischen Früchten.
Im Gaumen ist dieser Wein seidig, glatt, mit mineralischen Untertönen und einem üppigen Abgang.
Fisch, Meeresfrüchte, Pastagerichte oder helles Fleisch

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer





Jeder Event ist einmalig - genau so wie du!

Getränke

Rotwein Schweiz (diverse Kantone)

Elias Divico Luzern AOC

Herkunft:	Luzern	Intensives und klares Violett im Auge, in der Nase
Produzent:	Weinbau Elias Bachmann	feine Aromen nach Brombeeren und dunklen Kir-
Rebsorte:	Divico	schen. Durchbrochen wird diese Fruchtigkeit von
Ausbau:	im Stahltank	einer leichten würzigen Note. Im Abgang zeigt
Inhalt:	0.75 Liter	sich die Eleganz und die Feingliedrigkeit des
		Weines, umrahmt von weichen Tanninen.
Preis:	CHF 36.00	Passt zu Fleischgerichten und Pasta.

Der Besondere Nadine Saxer

Herkunft:	Zürich	Dieser farbintensive Rotwein ist geprägt durch
Produzent:	Weinbau Nadine Saxer	Aromen von dunklen Beeren, würzigen Kom-
Rebsorte:	Gamaret, Pino Noir	ponenten sowie einem Hauch Röstaromatik. Im
Ausbau:	4 Monate in gebrauchten	Gaumen präsentiert sich dieser Wein gehaltvoll
	Barriques	mit feinen Tanninen sowie einem langanhaltenden
Inhalt:	0.75 Liter	Abgang.
Preis:	CHF 34.00	

Engelwy Angelo Mio

Herkunft:	Thurgau	Ein edles Cuvée aus Pinot Noir und Merlot ge-
Produzent:	Weingut Engel	prägt von schwarzbeerigen, würzigen Noten. Im
Rebsorte:	Pinot Noir, Merlot	Gaumen vollmundig, leichtes Pflaumenaroma
Ausbau:		und ein fruchtiger Abgang.
Inhalt:	0.75 Liter	
Preis:	CHF 39.00	

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Rotwein Schweiz (Wallis)

Pinot Noir Petit Gigolo AOC Valais

Herkunft:	Wallis	Der Pinot Noir Petit Gigolo zeigt sein fruchtiges
Produzent:	Adrian & Diego Mathier	Bouquet mit Aromen von roten Beeren. Am Gau-
Rebsorte:	Pinot Noir	men ist er ausgewogen und sehr fruchtbetont.
Ausbau:	Traditioneller Ausbau im Edel-	Ein trinkreifer Pinot Noir, ausgebaut im Edel-
	stahltank	stahltank.
Inhalt:	0.75 Liter	Ein idealer Apéritif-Wein zu leichten Speisen.
Preis:	CHF 27.00	

Humagne Rouge Les Pyramides AOC Valais

Herkunft:	Wallis	Der Humagne Rouge präsentiert sich im dunklen
Produzent:	Adrian & Diego Mathier	Granatrot. An der Nase
Rebsorte:	Humagne Rouge	expressiv duftet er nach Holundergelee mit einer
Ausbau:	im Stahltank	feinen Unterholz-Note.
		Charmant und mit einer feinen Tanninstruktur
Inhalt:	0.75 Liter	im Gaumen begeistert er Liebhaber
		von fruchtigen, beerigen Weinen.
Preis:	CHF 39.00	Wild, Rind- und Lammfleisch sowie Käse.

Thelygenie VALSAR rouge AOC Valais

Herkunft:	Wallis	Der Thelygenie VALSAR rot besticht mit einer
Produzent:	Adrian & Diego Mathier	tiefdunklen Robe mit violetten Reflexen. Die Bar-
Rebsorte:	Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sau-	riquenoten sind gut im körperreichen Wein inte-
	vignon, Syrah und Ancellotta	griert. Sein vollmundiger Auftakt endet mit schö-
Ausbau:	Ausbau in Barrique und vinifiziert	nen, präsentieren, aber samtig weichen Tanninen.
	im Edelstahlstahlstank	Ein idealer Begleiter zu Wildspezialitäten und ro-
Inhalt:	0.75 Liter	tem Fleisch.
Preis:	CHF 41.00	

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Getränke

Rotwein Schweiz (Tessin)

Baiocco Merlot Rosso Ticino DOC

Herkunft:	Tessin	Sattes Rubinrot. Das Bouquet ist intensiv, aber harmonisch und komplex. Mit Noten von reifen roten Beeren, untermalt mit delikaten Gewürznoten und Röstaromen. Im Geschmack frisch und fruchtig, gut strukturiert.
Produzent:	Guido Brivio	Ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang.
Rebsorte:	Merlot	Passt hervorragend zu Pasta-Gerichten, herzhaften Fleischgerichten und gut gereiftem Käse.
Ausbau:	zu 20% in Eichefässern, zu 80% über 10 Monate in Barrique - Fässern	
Inhalt:	0.75 Liter	
Preis:	CHF 33.00	

Rotwein Italien

Primitivo di Manduria DOP

Herkunft:	Italien	Intensives Rubinrot. Duft nach wilden Beeren mit rosigen und aromatischen Noten von Kräutern und Eukalyptus. Sehr fruchtig im Mund, ausgewogen mit einem langen, blumigen und fruchtigen Abgang.
Produzent:	Femar Vini	Passt zu Vorspeisen, Fleischgerichten mit Saucen, Polenta, grilliertem Fleisch, Käse.
Rebsorte:	Primitivo	
Ausbau:	imahltank	
Inhalt:	0.75 Liter	
Preis:	CHF 26.00	

Nero d'Avola Sicilia DOP

Herkunft:	Italien	Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Noten von Waldbeeren, Veilchen und Gewürzen. Im Mund fruchtig mit weichen Tanninen und anhaltendem Abgang.
Produzent:	Femar Vini	Passt zu Fleisch-Vorspeisen, gereiftem Käse, Pasta, rotem und weissen Fleisch.
Rebsorte:	Nero d'Avola	
Ausbau:	imahltank	
Inhalt:	0.75 Liter	
Preis:	CHF 26.00	

Ripasso Valpolicella Superiore Sorraighe DOC

Herkunft:	Italien	Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren und Röstaromen. Ein wirklich charaktervoller, fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langen Finale.
Produzent:	Casa Vinicola Bennati	Der „kleine Amarone“ ist ein idealer Begleiter zu allen Fleischgerichten und Käse.
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara	
Ausbau:	imahltank, nur teilweise gefiltert	
Inhalt:	0.75 Liter	
Preis:	CHF 34.00	

Getränke

Rotwein Italien

Croci Barbera d'Asti Superiore DCG

Herkunft: Italien
Produzent: Tenute Neirano
Rebsorte: Barbera d'Asti
Ausbau: Ein Jahr in kleinen Eichefässern, anschliessend in der Flasche
Inhalt: 0.75 Liter
Preis: CHF 37.00

Sehr intensives Purpurrot mit violetten Reflexen; in der Nase sehr komplex nach Pfeffer, Vanille und hellem Tabak. Im Gaumen sehr gut strukturiert und ausgewogen.
Der Croci, wie alle grossen Rotweine, begleitet idealerweise den Hauptgang einer Mahlzeit. Rotes Fleisch passt vorzüglich zu diesem Wein, sowie rezente, gut gelagerte Käse.

Bolgheri Rosso Pean DOC

Herkunft: Italien
Produzent: Azienda Batzella
Rebsorte: Cabernet Sauv., Cabernet Franc
Ausbau: zuerst im Stahltank, dann 12 Monate im Barrique und 12 Monate in der Flasche
Inhalt: 0.75 Liter
Preis: CHF 42.00

Intensives Rubinrot. In der Nase Noten von reifen roten Früchten, Gewürze und Kakao, eine elegante holzige Note. Am Gaumen reichlich, frisch und üppig, mit guter Struktur, feinen Tanninen und einem langen Abgang.
Passt zu kräftigen Fleischgerichten, würzigen Pastagerichten und reifem Käse.

Rotwein Portugal

Carta Tinto Vinho Regional Alentejano

Herkunft: Portugal
Produzent: Fitapreta Vinhos
Rebsorte: Aragonêz, Touriga Nacional
Ausbau: zuerst im Stahltank, dann zum Teil im 2. und 3. Jahr im französischen Eichefass
Inhalt: 0.75 Liter
Preis: CHF 28.00

Rubin-Violette Farbe, mit einem grosszügigen Aroma von warmen, roten Früchten. Dezent Noten von getoastetem Brot und Gewürzen.
Gehaltvoll und samtig im Abgang.
Passt zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, zu Käse und zu Wild.

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Rotwein Spanien

Flor de Licinia

Herkunft: Spanien
Produzent: Bodegas Licinia
Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlet
Ausbau: 8 Monate in französischen Eichefässern
Inhalt: 0.75 Liter
Preis: CHF 33.00

Farbe: starkes und glänzendes Blaurot. Vielseitige Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen.
Im Mund ist er elegant, kräftig, frisch, fruchtig und andauernd.

Anjoli DOQ Priorat

Herkunft: Spanien
Produzent: Celler Josep Ardèvol
Rebsorte: Cabernet Sauvignon (60%) und Garnacha (40%)
Ausbau: Weintrauben getrennt voneinander während 12 Montaten in französischer Eiche
Inhalt: 0.75 Liter
Preis: CHF 35.00

Leuchtendes Rubinrot, in der Nase rote Früchte kombiniert mit exotischen Gewürzen. Am Gaumen satte Textur, süssliche Anklänge, frische Beeren und Räuchernoten. Im Abgang Nachhall der Frucht mit würzigen Noten.
Passt hervorragend zu Fleisch vom Grill, würzigen Gerichten oder reifem Käse.

Val Sotillo Reserva DO Ribera del Duero

Herkunft: Spanien
Produzent: Bodegas Ismael Arroyo
Rebsorte: Tempranillo
Ausbau: zuerst im Stahltank, dann mindestens 24 Monate im Barriques aus amerikanischer Eiche
Inhalt: 0.75 Liter
Preis: CHF 48.00

Im Glas ein dunkles Kirschrot. In der Nase ist der Wein sehr aromatisch und elegant, mit einem Duft von reifer Frucht, Gewürze, Trüffel, Kaffee und Tee. Im Gaumen ist er sehr gut strukturiert und ausgeglichen mit einem dichten Körper und gleichzeitig sehr samtig und langanhaltend.
Eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten, Rind, Wild, Lamm und kräftigem Käse.

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Willkommen im Kultursilo,
wo Räume Charakter haben und
"normal" nicht existiert. Jeder Event
bei uns ist einzigartig, und mit
unserer besonderen Infrastruktur und
Expertise machen wir aus jedem An-
lass etwas Besonderes.



Verpflegung

bodenständig - einfach - regional - frisch

Mit Caro Boog haben wir im Böschhof Kultursilo unsere eigene Köchin, welche engagiert werden kann. Unter den Stichworten bodenständig, einfach, regional und frisch kocht sie für Gruppen bis ca. 50 Personen.

Ob sie dafür live vor Ort ist, oder euch das Essen rechtzeitig am gewünschten Ort deponiert, spielt dabei keine Rolle.

Du fragst dich jetzt sicher, wo du unsere Menükarte herunterladen kannst. Nirgends...

Damit Caro gezielt auf deine Vorstellungen und Wünsche eingehen kann, beginnt auch hier alles mit einem Erstgespräch. Du erzählst Caro, was du dir vorstellst, und sie wird dir einen entsprechenden Vorschlag unterbreiten. So können wir dir garantieren, dass die Verpflegung an deinem Event auch zum Anlass passt und saisonal und frisch zubereitet werden kann.

Damit du für deinen Anlass trotzdem kalkulieren kannst, findest du anschliessend ein paar Richtwerte zu den Kosten für die Verpflegung.

Apéro

Auch hier möchten wir dich persönlich beraten und dir deinen individuellen Apéro zusammenstellen. Grundsätzlich bieten wir Apéro ab 20 Personen an. Da der Apéro kalt oder warm, mit oder ohne Personal serviert werden kann, können wir nicht einfach unsere Preise in einem Booklet veröffentlichen. Folgende Angaben können dir aber helfen, um den Preis zu kalkulieren.

Aperó kalt	ab CHF 15.00 pro Person
Aperó warm	ab CHF 20.00 pro Person

Personal Grilleur / Koch	ab CHF 85.00
Personal Service	ab CHF 65.00

Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Menü

Auch bei einem Mittagsmenu können wir dir versichern, dass Caro dich gut beraten wird. So kannst du darauf zählen, dass du ein Gericht bekommst, welches zu deinem Anlass passt, deinem Budget entspricht und ebenfalls bodenständig, regional und frisch zubereitet ist.

Folgende Zahlen helfen dir zur Berechnung deines Menus:

Vorspeise ab 20 Personen	ab CHF 5.00 pro Person
Menu ab 20 Personen	ab CHF 20.00 pro Person
Dessert ab 20 Personen	ab CHF 5.00 pro Person

Personal Grilleur / Koch	ab CHF 85.00
Personal Service	ab CHF 65.00

Bei einer grösseren Teilnehmerzahl wird sich der Preis pro Kopf noch nach unten korrigieren.



Alle Preise exklusiv Mehrwertsteuer

Danke für deinen Besuch

Böschhof Kulturgut GmbH

Böschhof 3

6331 Hünenberg

041 780 33 37

www.boeschhof.ch