



# HOCHZEITEN UND FESTE

in der Jugendherberge Richterswil

Jugendherberge Richterswil  
Hornstrasse 5 | CH-8805 Richterswil  
Tel. +41 44 786 21 88 | richterswil@youthhostel.ch  
[www.youthhostel.ch/richterswil](http://www.youthhostel.ch/richterswil)

# HOCHZEITEN UND FESTE

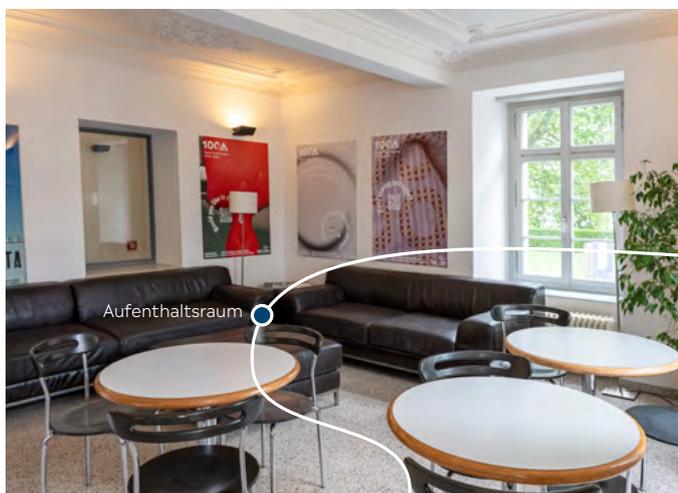
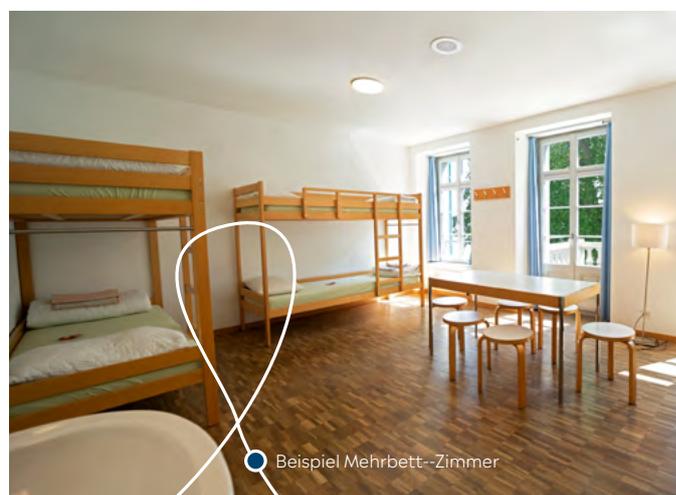
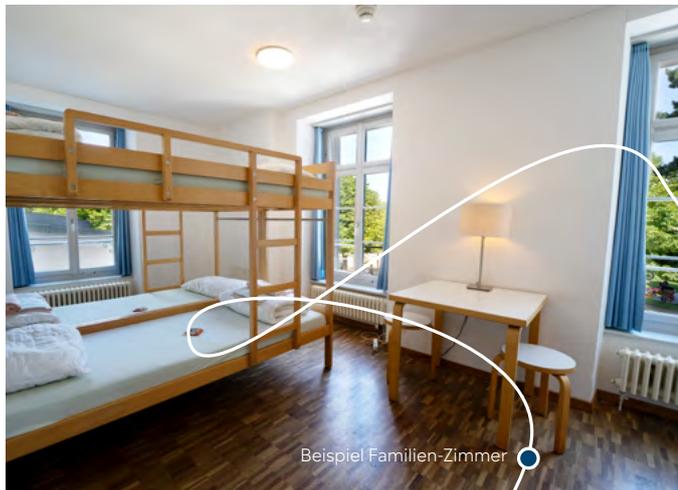
Das herrschaftliche Haus einer ehemaligen Seidenfabrik hält behagliche Zimmer mit Seeblick, einen schönen Saal und eine charmante Terrasse für seine Gäste bereit.

Die grossartige Lage direkt am Ufer des Zürichsees bietet die perfekte Kulisse für ein Fest der besonderen Art. Wie wäre es denn an dieser einmaligen Location ein unvergessliches Hochzeitsfest oder ein Geburtstag der besonderen Art zu feiern? Die Jugendherberge in Richterswil bietet nicht nur die perfekte Eventlocation dafür, sondern verpflegt seine Gäste ausserdem mit liebevoll zubereiteten Gerichten!

Die Jugendherberge bietet Platz für rund 80 Gäste in verschiedenen Zimmerkategorien vom Doppelzimmer mit Lavabo bis zum 6-Bett-Zimmer mit Etagen-WC und Etagen-Dusche. Im Saal und auf der Terrasse lässt es sich ausgiebig feiern und das reichhaltige Frühstücksbuffet ist im Übernachtungspreis bereits inklusive.



# IMPRESSIONEN JUGENDHERBERGE



# FEST-IMPRESSIONEN



## Infrastruktur vor Ort

- Anlässe mit bis zu 120 Gästen können durchgeführt werden
- Übernachtungsmöglichkeit für bis zu 80 Gäste
- Verschiedenste Räumlichkeiten (Restaurant, Seminarraum, schöne Terrasse)
- Restaurant (inkl. Säali/Seminarraum) mit 60–90 Sitzplätzen
- Terrasse mit bis zu 80 Sitzplätzen und rund 100 Stehplätzen
- Tischtennis, Tischfussball, grosser Spielplatz in der Umgebung
- Seezugang zum Zürichsee

## Essen & Trinken

Ob Brunch, Apéro, Grillfest oder mehrgängiges Menu, wir richten das Essen und die Getränke ganz nach eurem Geschmack aus. Gerne gehen wir individuell auf eure Wünsche ein.

Nachfolgend ein Menuvorschlag der Jugendherberge. Weitere vielseitige Menus, Buffets, Apéros sowie auch Weine sind in der Bankett-Dokumentation aufgeführt.

- Apéro Buffet / Kalbstatar Tuscany mit Pan Tomate
- Rindsfilet auf Blattspinat mit Bratkartoffeln / Vegetarische hausgemachte Lasagne mit grilliertem Gemüse
- Dessertbuffet / Kokos Panna Cotta mit Mangosalsa

## Übernachtung

Den Event mit einer Übernachtung in der Jugendherberge abrunden!  
Übrigens, das Frühstück mit reichhaltigem Buffet ist für Gäste inklusive.

Die «Honeymoon-Suite» (2-Bett-Zimmer) mit den Stuckaturen an der Decke hat seinen ganz besonderen Charme. Ausserdem gibt es mehrere 2-Bett- und Mehrbettzimmer für die Gäste. Ein Zimmerplan kann gerne zugestellt werden, um selbst eine Zimmerzuteilung zu machen.

Die Jugendherberge Richterswil hat 84 Betten in folgenden Zimmern:

- 1 × Doppelzimmer mit Lavabo
- 16 × 2-Bett-Zimmer
- 11 × 4-Bett-Zimmer
- 1 × 6-Bett-Zimmer

WC und Dusche befinden sich auf den Etagen.

## Kosten

- Exklusivmiete: ab CHF 4800.- (Übernachtung inkl. Frühstück, exkl. Zusatzaufwände, Abendessen, Kurtaxen, Gruppenmitgliedschaft)
- Preise der Menus und Getränke sind der Bankett-Dokumentation zu entnehmen
- Wenn du deinen Wein selbst mitbringst, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.- pro Flasche
- Personalkosten werden nach Aufwand berechnet
- Leinwand und LCD-Beamer CHF 80.- pro Tag, PA-Anlage CHF 100.- pro Tag
- Gruppenmitgliedschaft: CHF 55.- (persönlich), CHF 99.- (unpersönlich)
- Die Preise variieren je nach Saison und Wochentag, gerne senden wir euch eine Offerte unserer Angebote

## Anreise

- Die Jugendherberge Richterswil liegt 200 m zu Fuss Bahnhof Richterswil entfernt.
- Die Jugendherberge verfügt über 12 Parkplätze, diese kosten CHF 10.- pro Auto/Nacht.

## Ausflugstipps in der Region

- [Freizeitanlage Horn](#) direkt vor der Haustür
- [Seeuferweg](#) von Wädenswil nach Richterswil
- [Pedalofahrt](#) oder [Schiffahrt](#) auf dem Zürichsee
- [Burgruine Alt-Wädenswil](#)

## Weitere Hinweise

- Gerne helfen wir euch bei der Organisation wie Dekoration, Blumen, Torte und Musikanlage, DJ's mit unseren Kontakten zu den Partnern vor Ort.
- Wir empfehlen Bea Brun, Blumenkreationen | [Blumendekorationen](#)
- Nachtstunde ab 22.00 Uhr für den Aussenbereich. Euer Fest dürft Ihr aber im Haus fortführen.
- Catering ausschliesslich durch die Jugendherberge Richterswil.

## Kontakt

Gerne zeigen wir dir unsere Jugendherberge Richterswil!

Für Besichtigungstermine und weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme!

Jugendherberge Richterswil

Hornstrasse 5 | CH-8805 Richterswil

Tel. +41 44 786 21 88 | richterswil@youthhostel.ch

[www.youthhostel.ch/richterswil](http://www.youthhostel.ch/richterswil)



# 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](http://www.youthhostel.ch/richterswil)

# APÉROS

## FÜR JEDEN GESCHMACK

### Variante Classic

Apérohäppchen auf Platten angerichtet

<input type="checkbox"/> Marinierte griechische Oliven	pro Person	3.-
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Nussmischung far east	pro Person	3.-
<input type="checkbox"/> Crudites mit 3 verschiedenen Dips	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.-
<input type="checkbox"/> Falafel mit Tsatsiki, Randenhummus,		
<input type="checkbox"/> Couscoussalat mit Minze, Baba Ghanoush	5 Personen pro Platte	60.-

### Variante Top

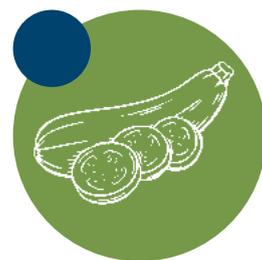
<input type="checkbox"/> Pakoras mit Tsatsiki	2 Stück pro Person	4.-
<input type="checkbox"/> Jalapeños mit Guacamole	2 Stück pro Person	4.-
<input type="checkbox"/> Sardisches Caponata Gemüse (Vegetarisch) Agrodolce	pro Stück	5.-
<input type="checkbox"/> Crispy Chicken Bites	1 Stück, ca. 80 Gramm, pro Person	6.-
<input type="checkbox"/> Vitello tonnato mit Kapern	pro Stück	7.-
<input type="checkbox"/> Knuspriges Chiabatabrot mit Rindstatar mit hausgemachter Tartarsauce	pro Stück	8.-
<input type="checkbox"/> Richtiplättli 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.-

# 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"/> 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"/> Niedergegartes Schweinsnierstück mit Morchelsauce, Butternudeln            | 36.-       |
| <input type="checkbox"/> Tessiner Rindsschmorbraten an Merlotsauce<br>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.-
- Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Ruccolasalat mit Himbeerdressing 16.-
- Marinierte Cherrytomaten, Burrata an weißem Balsamico und Basilikumöl 18.-
- Onsen-Stundenei auf Brioche-Toast mit Blattspinat 18.-
- Geräuchertes Forrellenfilet auf Linsenbeet mit Meerrettichschaum 19.-
- Gebratenes Secreto Iberico Steak auf Tomatenzwiebel Confit 22.-
- Gebackene Kalbsmilken mit Pommes Moussline und Portweinjus 22.-
- Kalbstatar Tuscany und Pan Tomate 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

- Lamrack auf Ratatouille, Sauce Provençale und Kartoffelgratin 42.-
- Kalbssteak auf Steinpilzrahm Nüdeli 46.-  
mit confierten Cherrytomaten und wildem Broccoli
- Rindsfilet auf Blattspinat mit Bratkartoffeln 52.-

### 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

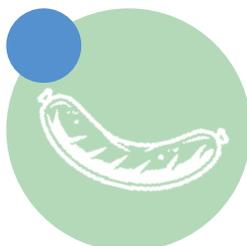
## Salate pro Sorte 8.-

- 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 Potatoes mit Sour Creme und Brot.



Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST

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

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

## Weissweine

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

## Rotweine

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

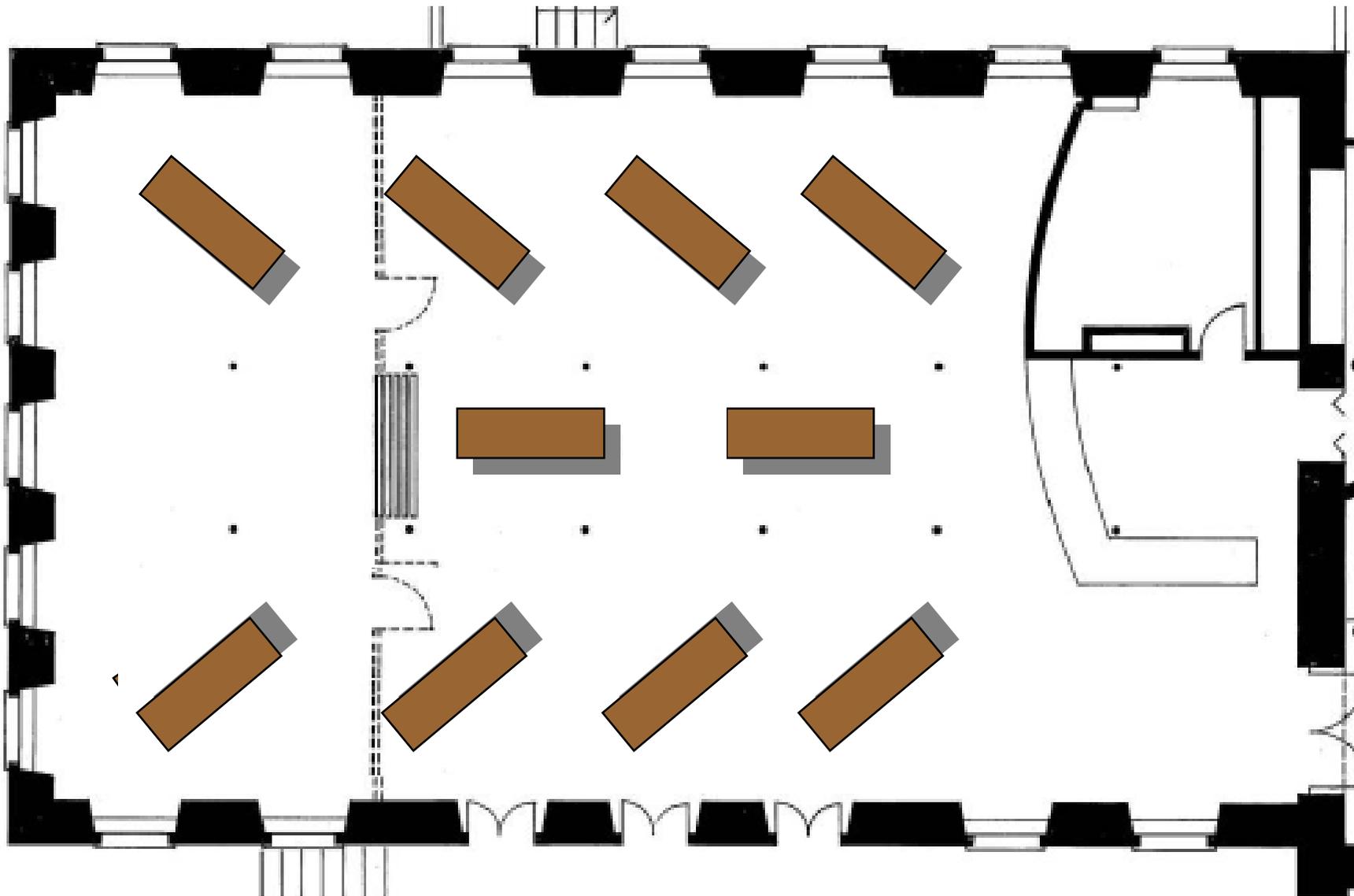
- Feuerwerk jeglicher Art sowie auch Himmelslaternen müssen mit uns im Vorfeld besprochen und von uns genehmigt werden
- Rauchen ist im ganzen Haus strikt untersagt
- Keine Konfettis oder Farbsprays benutzen.  
Bei Zuwiderhandlung muss mit einem Hausverweis gerechnet werden
- Es dürfen keine Schrauben 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

## GERNE EMPFEHLEN WIR:

- Bea Brun, Blumenkreationen | [Blumendekorationen](#)  
Gerne stellt sie, saisonale Blumendekorationen zusammen, die zu dir und deinem Anlass passen.

## Variante:

8 x 10er Tische mit Kopf = 100 Personen



# Erdgeschoss

