

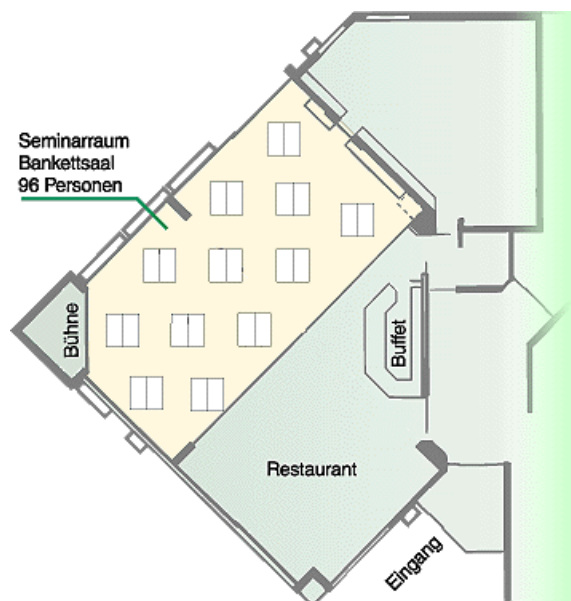
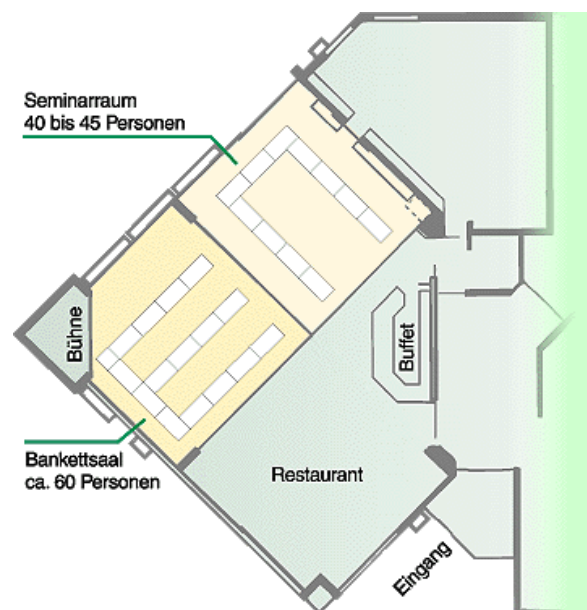
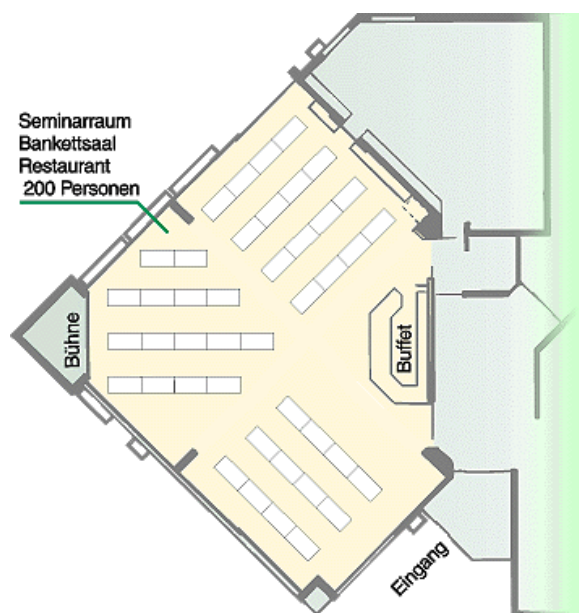
Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Ihnen unsere Dokumentation für Ihren Anlass zu überreichen.

Neben einheimischen Speisen – liebevoll zubereitet mit frischen Produkten aus dem Zürcher Oberland – finden Sie auch traditionelle und internationale Gerichte in unserem Angebot.

Möchten Sie ein kleines oder ein grösseres Fest feiern, ein Seminar oder eine Versammlung veranstalten? Wir beraten Sie dabei gerne.

Raumangebot und Infrastruktur



Infrastruktur

Bankettsaal: Saal 1
Seminarraum : Saal 2

- Audio-Anlage mit Headset und Handmikrofon
- Deckenbeamer im Saal 1+2
- Grosse Leinwand im Saal 1+2
- Pinwände
- Flip-Charts
- Moderatorenkoffer
- Logitech Group für Zoom & Teams Konferenzen
- weitere Einrichtungen nach Absprache

Wir freuen uns, Ihren Anlass organisieren zu dürfen. Hier einige nützliche Hinweise für das gute Gelingen Ihrer Veranstaltung.

Menüauswahl	Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl. Gerne können wir dies telefonisch machen oder bei uns im Restaurant.
Teilnehmerzahl	Die Menü Vorschläge servieren wir Ihnen ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen.
Verrechnung	Die Teilnehmerzahl, die uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird ist verbindlich. Toleranz von -10 %.
Preise	Die Preise enthalten die gesetzliche MWST und sind gültig bis 30. Juni 2021.
Menükarten	Menükarten sind beim Menüpreis inklusive.
Dekoration	Weisse Stoff-Tischtücher, Stoff-Servietten und elektrische Kerzen gehören zum Angebot. Auf Wunsch und gegen Verrechnung organisieren wir Ihnen eine zusätzliche Tischdekoration oder Blumen. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selber mitbringen.
Parkplätze	Wir bieten genügend Parkplätze auf unserem Areal an.
Tischplan	Bitte teilen Sie uns möglichst frühzeitig Ihre Tischordnung mit.
Ablauf	Bitte informieren Sie uns, wenn sie zwischen den Gerichten Pausen einschalten möchten (für Ansprachen, Produktionen etc.).
Weinauswahl	Unser Angebot entnehmen Sie der separaten Weinkarte. Wünschen Sie einen speziellen Wein den Sie nicht auf unserer Karte gefunden haben? Kein Problem, gerne organisieren wir Ihnen diesen oder Sie bringen ihn gegen Zapfengeld selber mit (CHF 30.00 pro 75 cl Flasche).
Technische Hilfsmittel	Beamer, Leinwand, Pin-Wand, Flip-Chart, Heat-Set, kabelloses Mikrofon ist vorhanden. Ebenfalls zur Verfügung steht eine Zoom Vorrichtung für Konferenzen mit externen Teilnehmern. Diese Infrastruktur und der technische Support während dem Einrichten ist bei Anlässen ab CHF 1'500.00 F&B Umsatz inklusive. Ansonsten verweisen wir auf unser Seminar-Angebot.
Technischer Support	technischer Support während des Anlass CHF 60.00 pro Stunde.
Verlängerung	Für die mit einer Verlängerung verbundenen Mehrkosten erlauben wir uns, bis 02.00 Uhr Fr. 280.00 zu verrechnen. Jede weitere Stunde Fr. 130.00.

Vorschläge für Ihren Apéro

Fingerfood

Pommes Chips	100 gr.	CHF	3.00
Salznüssli	100 gr.	CHF	3.00
Salzsticks	100 gr.	CHF	3.00
Marinierte Oliven	100 gr.	CHF	3.00
Blätterteiggebäck gefüllt	100 gr.	CHF	4.00

Amuse Bouches mit

Salami, Schinken, Ei, Käse und Gemüse, Roastbeef, Thon	Stück	CHF	4.00
--	-------	-----	------

Bruschetta mit

Oliven-Tapenade	Stück	CHF	3.50
Tomaten-Basilikum	Stück	CHF	3.50
Frischkäse Gurken	Stück	CHF	3.50
Rindstatar	Stück	CHF	4.50
Rauchlachstatar	Stück	CHF	4.50

Gefüllte Partybrötchen oder belegte Parisette mit

Salami, Schinken, Käse, Ei, Gemüse, Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch und Rauchlachs	Stück	CHF	4.50
---	-------	-----	------

Suppen mit

Tomaten-Basilikumsuppe	Espresso Tasse	CHF	3.50
Kokosnuss-Zitronengrassuppe	Espresso Tasse	CHF	3.50
Riesling-Schaumsuppe	Espresso Tasse	CHF	3.50
Pikante Gurkenkaltschale	Espresso Tasse	CHF	3.50
Karotten-Ingwersuppe	Espresso Tasse	CHF	3.50
Erbsen- Pfefferminzsuppe	Espresso Tasse	CHF	3.50

Warmes Gebäck

Hausgemachter Flammkuchen	pro Person	CHF	2.50
Quiche Lorraine	Stück	CHF	2.50
Schinkengipfeli	Stück	CHF	3.00
Frühlingsrollen	Stück	CHF	3.00

Spiesse

Tomaten Mozzarella	Stück	CHF	3.00
Früchtespiesschen	Stück	CHF	3.00
Pouletwürfel mit Tandoorigewürz	Stück	CHF	4.00
Riesencrevette mit Knoblauch	Stück	CHF	4.50

Schälchen

Belugalinsensalat mit Gemüse-Brunoise	Stück	CHF	4.00
Griechischer Salat	Stück	CHF	4.00
Antipasti	Stück	CHF	4.00
Thon Guacamole	Stück	CHF	4.50

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch individuelle Apéro riche zusammen!

Unsere Menüs

Hier unsere Menüvorschläge mit 4 Gängen. Die Gänge können getauscht werden. Es ist auch möglich auf 2 oder 3 Gänge zu reduzieren.

Menü Vorschlag 1	Person	CHF	56.00
Bunter Blattsalat „iwaz“ mit Sprossen, Sonnenblumenkernen und Hausdressing		CHF	10.00
Topinambursuppe mit Bresola Streifen		CHF	10.00
Maispoulardenbrust mit Pilzen Rieslingrisotto und Gemüsebouquet		CHF	30.00
Gebrannte Crème mit Baileys		CHF	10.00

Menü Vorschlag 2	Person	CHF	60.00
Bachtel Forelle heiss geräuchert mit Merrettichschaum		CHF	14.00
Bündner Gerstensuppe		CHF	10.00
Rindsschmorbraten «Suure Mocke» Kartoffelstock und Gemüse garnitur		CHF	30.00
Marronimousse, Portweinbirnen, Pistazienglace		CHF	10.00

Menü Vorschlag 3	Person	CHF	68.00
Nüsslisalat mit Freilandeier und Brotcroûtons an Haussauce		CHF	10.00
Rieslingschaumsuppe mit Traubenstückchen		CHF	10.00
Kalbsfilet an Morchelsauce, Savoyarder Kartoffeln, Gemüse garnitur		CHF	40.00
Panna Cotta, Zwetschgenkompott, Mandeln		CHF	12.00

Menü Vorschlag 4	Person	CHF	64.00
Bunter Blattsalat mit Apfelvinaigrette und Kräutern		CHF	10.00
Kürbiscremesuppe mit Amaretti		CHF	10.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti		CHF	36.00
Schokoladenmousse, Quittenkompott, Mangoglace		CHF	12.00

Menü Vorschlag 5	Person	CHF 60.00
Linsen-Fenchel-Papaya Salat mit Walnussdressing	CHF	10.00
Spargel-Bärlauchsuppe mit geräucherter Entenbrust	CHF	10.00
Schweinsfilet-Medaillons «Thurgauer Art» mit Calvadossauce auf Apfelscheiben, Butternudeln und Broccoli	CHF	34.00
Caramelchöpfli im Glas, Früchte, Rahm	CHF	10.00
Menü Vorschlag 6	Person	CHF 66.00
Nüsslisalat mit knusprigen Pancetta, Trauben und Baumnussvinaigrette	CHF	12.00
Curry-Zitronengras-Suppe mit Crevettenspiesschen	CHF	14.00
Glasierter Kalbsbraten an Thymianjus Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	CHF	32.00
Tarte Tatin mit Vanilleglace	CHF	10.00
Menü Vorschlag 7	Person	CHF 56.00
Rauchlachs-Tatar, geräucherte Lachstranche mit Senfsauce und Gurken-Dill-Salat	CHF	14.00
Rüebli-Ingwer Suppe	CHF	10.00
Grosi's Hackbraten an Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	CHF	26.00
Warmer Schokoladenkuchen, Zwetschgenkompott, Mandeln	CHF	14.00
Menü Vorschlag 8	Person	CHF 68.00
Mini-Lattich-Salat mit Cesar's Dressing und Brotcroutons	CHF	10.00
Rindsbouillon mit Flädli	CHF	10.00
Entrecôte am Stück gebraten an Barolojus Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	40.00
Zitronen-Kokosnusstarte mit Blutorangen Sorbet	CHF	12.00

Menü Vorschlag 9	Person	CHF	78.00
-------------------------	---------------	------------	--------------

Gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree und Parmesanchips	CHF	14.00
Lauch-Sellerie-Suppe mit Knusprigen Pancetta	CHF	10.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise Winterlichem Gemüse und Bratkartoffeln	CHF	46.00
Zitrone-Limette-Sorbet mit Vodka	CHF	12.00

Menü Vorschlag 10	Person	CHF	80.00
--------------------------	---------------	------------	--------------

Thunfisch Poke mit Avocado und Ingwer auf Beluga Linsen	CHF	16.00
Karotten-Orangensuppe mit Koriander	CHF	10.00
Kalbsfiletmedaillon an grüner Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	CHF	46.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	12.00

Fleischlose Varianten

Vorspeise/Suppe

Die Fleisch Elemente werden durch eine passende Alternative ersetzt.

Hauptgang

Risotto Küchlein im Ofen gebacken auf Gemüse Ragout und Pilzen	CHF	24.00
Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Oliven, Petersilie und konfierte Tomaten	CHF	24.00
Überbackene Linth-Maisgnocchi mit Wurzelgemüseragout und Thymianschaum	CHF	24.00

Wahlweise eine Fleischlose Variante. Die Anzahl Menüs sind im Vorfeld anzugeben.
Auch eine Vegane Menüs sind möglich.

Weitere beliebte Fleisch-Hauptspeisen

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	CHF	24.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	CHF	18.00
Äpler Maggaronen mit Apfelschnitze	CHF	18.00

Buffets

Vorspeisen-Bufferet

ab 30 Personen, pro Person Fr. 28.00

Partybrot und Brotkorb mit allerlei Brotsorten

Suppe nach Wahl aus unseren Vorschlägen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Karottensalat mit Sesam
Gurkensalat, Maissalat mit Peperoniwürfelchen
Marinierte Riesencrevetten mit Tomatenconcassé
Tomatensalat mit Mozzarella
Bohnensalat aus verschiedenen Bohnensorten
Kartoffelsalat
Geflügel-Curry-Salat mit Früchten

Geräucherte Forellen- und Felchenfilets
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Landrauchschinken mit Melonenschnitzen
Pasteten und Terrinen
Mostbröckli

Verschiedene Antipasti, gefülltes Gemüse und Garnituren wie
Zwiebelringe, Kapern, Oliven etc.

Hauptspeisen-Buffet

ab 30 Personen, pro Person Fr. 48.00

Fischgerichte

Gebratene Eglifilets
mit Mandeln, serviert mit Kräuterkartoffeln

oder

Felchenfilets «Zuger Art»
auf einer Weissweinsauce mit Champignons,
serviert mit Gemüsereis

Fleischgerichte

Glasiertes Kalbscarré an Rosmarinjus,
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüseallerlei

Lamm-Gigot an Kräuterjus, dazu Bratkartoffeln und Ratatouille

Maispouardenbrust-Ragoût an Zitronensauce,
serviert im Gemüsereis

Vegetarisches Gericht

Tessiner Risotto
mit frischen Waldpilzen

Dessert-Buffet

ab 30 Personen, pro Person Fr. 28.00

Hausgemachter Caramelflan
Passionsfruchtmousse
Schokoladenmousse
Beerenmousse
Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce
Panna Cotta mit Beerenmark

Frischer Fruchtsalat je nach Saison
Frische Beeren je nach Saison
Früchtekorb

Parfait-Glace
Verschiedene Sorbets

Tiramisù
Verschiedene Fruchtkuchen
Verschiedene eingelegte Früchte
Meringues mit Rahm

Käseauswahl vom Zürcher Oberland «Natürli»
mit reifen Hart- und Weichkäsen
dazu Nussbrot, Trauben, Baumnüssen und Birnenschnitzen

Die Zusammenstellung kann je nach Saison variieren.

Brunch-Bufferet

40 bis 50 Pers. Fr. 55.00
ab 50 Pers. Fr. 48.00
Kinder zwischen 3 und 12
Jahren Fr. 3.00 pro Altersjahr

Korb mit verschiedensten Brotsorten

wie Partybrot, diverse Kornbrote, Gipfeli, assortierte Brötchen
Butter, verschiedene Konfitüren und Honig, Nutella,

Eierspeisen

Frisch zubereitete Rühreier und Spiegeleier mit Speck,
Schinken und Würstchen

Müsli und Cerealien

Birchermüsli, Joghurt natur und mit Früchten
Früchtesalat, Kurflecken und verschiedene Cerealien

Fleisch- und Fischplatten

mit Rohschinken, Mostbröckli, verschiedener Aufschnitt.
Terrine und Pastete
Geräucherte Forellenfilets
und Raumlachs, dazu Meerrettichschaum

Käseplatte «Natürli»

Hart und Weichkäse aus dem Zürcher Oberland

Salat-Bufferet (Auswahl je nach Saison)

mit diversen Blattsalaten, Gurken-, Tomaten-, Mais-, Peperonisalat etc.
drei verschiedene Salatsaucen

Warmes Gericht

Glasiertes Schweinskarré und Lamm-Gigot,

dazu ein Rosmarinjus
Kartoffelgratin und buntem Gemüse

Dessert-Bufferet (Auswahl je nach Saison)

mit Caramelflan, Früchtekorb, Fruchtsalat, verschiedene Kuchen,
Frische Beeren, Tiramisu, Meringues, diverse Glacesorten, verschiedene Crêmes und Moussen
und vielem mehr..., lassen Sie sich einfach überraschen!

Getränke

Kaffee, Tee, heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine, heisse oder kalte Milch
Orangen- und Grapefruitsaft, Multivitaminsaft

Frühstücks-Buffer

ab 25 Pers. Fr. 35.00
Kinder zwischen 3 und 12
Jahren Fr. 3.00 pro Altersjahr

Korb mit verschiedensten Brotsorten

wie Partybrot, diverse Kornbrote, Gipfeli, assortierte Brötchen

Butter, verschiedene Konfitüren und Honig, Nutella,

Eierspeisen mit Rösti

Frisch zubereitete Rühreier und Spiegeleier mit Speck,
Schinken und Würstchen

Müsli und Cerealien

Birchermüesli, Joghurt natur und mit Früchten
Früchtesalat, Korpflaumen und verschiedene Cerealien

Fleisch- und Fischplatten

mit Rohschinken, Mostbröckli, verschiedener Aufschnitt
Terrine und Pastete
Geräucherte Forellenfilets
und Rauchlachs, dazu Meerrettichschaum

Käseplatte «Natürli»

Hart und Weichkäse aus dem Zürcher Oberland
mit Trauben und Birnenschnitzen

Dessert-Buffer

mit Caramelflan, Früchtekorb, Fruchtsalat, verschiedene Kuchen,
Tiramisu, Meringues, diverse Glacesorten, verschiedene Crèmen etc.

Getränke

Kaffee, Tee, heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine, heisse oder kalte Milch
Orangen- und Grapefruitsaft, Multivitaminsaft

Checkliste für Ihren Anlass

Veranstalter / Kontaktperson
Name / Vorname
Telefon Privat
Telefon Geschäft
E-Mail
Strasse / Nr.
PLZ / Ort

Datum des Anlasses

Ankunftszeit

Personenzahl

Anzahl Kinder

Art der Veranstaltung

Text für Menukarten

Bestuhlung / Tischordnung

Dekoration

Technik

Musik / Tanz

Bühne

Verlängerung

Apéro

Getränke

Snacks

Menu / Zeitlicher Ablauf

Kindermenu

Weine weiss

Weine rot

Kaffee

Spirituosen

Rechnungsadresse

Rechnungsmodus

Auf Rechnung

Bar

Aufgenommen durch