



Bankettangebot

Frühling | Sommer

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Liebe Gäste

Sie planen einen privaten oder geschäftlichen Anlass wie Geburtstage, Firmenfeiern oder einen Aperó und suchen einen passenden, freundlichen Veranstaltungsort? Sie wollen sich und Ihre Gäste verwöhnen und möchten, dass Ihr Anlass in positiver Erinnerung bleibt? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir möchten Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Geniessen Sie unser vielfältiges Angebot und lassen Sie sich von ganzem Herzen verwöhnen. Für alle Menüs verwenden wir nach Möglichkeit Zutaten aus der Region. Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne. Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich und stellen Ihnen ein Angebot nach Ihren Bedürfnissen und individuellen Wünschen zusammen.

Wir bieten für folgende Anlässe die geeigneten Räumlichkeiten

- Vorträge
- Schulungen
- Generalversammlungen
- Sitzungen
- Familienfeste
- Trauerfeiern

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form
- Block
- Theaterbestuhlung
- Bankett

Raummiete

- | | |
|--------------|-------|
| • Halber Tag | 100.- |
| • Ganzer Tag | 130.- |
| • Abend | 100.- |

Ab einer Konsumation von über CHF 1000 entfällt die Raummiete

Folgende Raumtechnik und Dienstleistungen sind in der Raummiete inbegriffen:

- Leinwand
- Beamer
- Flipchart
- Klavier

Finger Food

Crostini

	pro Person
mit Tomaten	3.50
mit Kräuterfrischkäse	3.50
mit Rindstatar	4.50
mit Rohschinken	4.50

Spiesschen kalt

Tomaten Mozzarella	3.50
Trauben Emmentaler Käse	4.00
Rohschinken Melone	4.50

Spiesschen warm

Gemüse Champignons	3.00
Chorizo Kirschtomaten	3.50
Poulet Kräuterkruste	4.50

Im Löffel

Randen-Apfel Tatar	3.50
Rindstatar	4.00

Kalte & warme Suppen

Gurkenkaltschale Sauerrahm	3.00
Gazpacho Croutons	3.50
Tomatencremesuppe	3.00
Spargelcremesuppe	3.50

In Schälchen oder auf dem Teller

Hausgemachtes Blätterteiggebäck, pro Person	2.50
Sommergemüse – Stäbchen mit diversen Dips, pro Person	3.00
Cipollata im Blätterteigmäntel	3.50
Mini-Käseküchlein	3.00
Zanderknusperli Tartarsauce	4.00
Rindsbällchen BBQ Sauce	4.00

Mini Desserts

Brännli Creme	3.00
Panna Cotta Früchtesauce	3.50
Schokoladenmousse	3.50
Erdbeermousse	4.00

Individuelle Menükomponente

Kalte Vorspeisen & Salate

Gemischter Blattsalat Croutons Sprossen	9.50
Kopfsalat Croutons gehacktes Ei	10.00
Rindstatar Toast Salatbuket	20.00

Suppen

Rindsbouillon Flädli	8.00
Spargelcremesuppe Blätterteigstange	9.50
Tomatencremesuppe Basilikumschaum	9.00

Hauptspeisen kalt

Urbanteller (auch als Platte möglich)	20.50
mit Salami Schinken Fleischkäse Rohschinken Sternenberger Mutschli dazu feines Ruchbrot	

Schlemmerteller (auch als Platte möglich)	27.00
mit Salami Schinken Fleischkäse Rohschinken Bündnerfleisch zwei Sorten Käse dazu gemischte Brötli Ruchbrot	

Räucherfischsteller	27.00
mit Rauchlachs Räucherforelle Gurken Meerrettichschaum dazu Toast Butter	

Käseteller	26.00
Fünf verschiedene Käsesorten ausgarniert dazu hausgemachtes Birnenbrot Ruchbrot Butter	

Hauptspeisen warm

Poulet

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse Marsalajus grüne Spargeln	30.00
Gebratene Poulardenbrust Eierschwämmli-sauce Karotten-Zucchini-Gemüse	32.00

Schwein

Halsbraten Rotweinjus Karotten-Zucchini-Gemüse	26.00
Steak mit Kräuterkruste Rotweinjus Karotten-Zucchini-Gemüse	29.00
Filetmedaillons Apfelsauce Blattspinat	36.00

Kalb

Saltimbocca mit Rohschinken Marsalajus grüne Bohnen	35.00
Geschnetzeltes «Zürcher Art Marktgemüse	35.00
Rücken am Stück gebraten Sauce Hollandaise grüne Spargeln	41.00

Rind

„Stroganoff-Geschnetzeltes“ St. Urban grüne Bohnen	33.00
Roastbeef am Stück gebraten Sauce Bearnaise Karotten-Zucchini-Gemüse	40.00
Filetsteak Marsalajus Ratatouille	49.50

Fisch

Zanderknusperli Blattspinat Tartarsauce	26.00
Gebratene Felchenfilets Weisswein-Buttersauce grüne Spargeln	33.00
Forellenfilet „Müllerin Art“ Blattspinat	33.00

Vegetarisch | Vegan

In Corn-Flakes gebackener Tofu Ratatouille	22.00
Tofugeschnetzeltes Paprikarahmsauce Karotten-Zucchini-Gemüse	20.00

Suchen sie zwischen folgenden Beilagen aus:

Pommes Frites | Kroketten | Kartoffelstock | Salzkartoffeln | Safran-Risotto | Pilaw-Reis | Spätzli

Dessertkreationen

Panna Cotta Butterguetzli Waldbeersauce	9.50
Schokoladenmousse Himbeersauce	10.00
Weisses Tobleronemousse Saisonfrüchte	12.00
Himbeer-Tiramisu	12.00
Klassisches Tiramisu	10.00
Glacevariation nach Wunsch	10.00

Wünschen sie eine Dessert-Variation? Wir helfen ihnen ihr perfektes Dessert zusammenzustellen.

Getränke

Mineral, Süssgetränke und Fruchtsäfte

Adelbodner Mineralwasser mit CO2	100 cl / 9.00
Adelbodner Mineralwasser ohne CO2	100 cl / 9.00
Rivella rot	100 cl / 10.00
Rivella blau	100 cl / 10.00
Coca Cola	100 cl / 10.00
Adelbodner Citro	150 cl / 12.00
Adelbodner Orange	150 cl / 12.00
Adello Eistee	150 cl / 12.00
Granini Orangensaft	100 cl / 12.00

Bier und Most

Stammheimer Hopfenbräu	33 cl / 5.00
Haldenkrone	33 cl / 4.20
Haldengut Lager hell	50 cl / 5.50
Clausthaler alkoholfrei	33 cl / 4.20
Möhl Suure Most	50 cl / 5.20
Möhl Suure Most alkoholfrei	50 cl / 5.20

Sommer-Drinks mit Alkohol

Prosecco Bosco di Fratta	10 cl / 10.00
--------------------------	---------------

Hugo	Glas / 11.00
Prosecco, Holunderblütensirup, Sprite, Minze & Limette	

Lillet Wild Berry	Glas / 11.00
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren	

Aperol Spritz	Glas / 11.00
Prosecco, Aperol & Orangen	

Aperol Lemon Spritz	Glas / 11.00
Schweppes Bitter Lemon, Aperol, Minze, Ingwer	

Rosé - & Weissweine offen

Œil de Perdrix Wallis Schweiz	10 cl / 3.80
Goldenberger Riesling-Sylvaner Winterthur ZH Schweiz	10 cl / 4.00
Chardonnay Romand Lutry VD Schweiz	10 cl / 4.00
Féchy AOC Féchy VD Schweiz	10 cl / 3.80

Rotweine offen

Nadine Saxer Pinot Noir Neftenbach ZH Schweiz	10 cl / 4.50
Merlot Ticino Mendrisio TI Schweiz	10 cl / 4.00
Primitivo del Salento Salento Italien	10 cl / 4.20

Rosé - & Weissweine in Flaschen

Œil de Perdrix Wallis Schweiz	50 cl / 19.00
Goldenberger Riesling-Sylvaner Winterthur ZH Schweiz	50 cl / 20.00
Chardonnay Romand Lutry VD Schweiz	50 cl / 20.00
Féchy AOC Féchy VD Schweiz	50 cl / 19.00

Rotweine in Flaschen

Nadine Saxer Pinot Noir Winterthur ZH Schweiz	50 cl / 22.50
Merlot Ticino Mendrisio TI Schweiz	50 cl / 20.00
Primitivo del Salento Salento Italien	50 cl / 22.00

Wissenswertes

- Ihre Wünsche sind uns wichtig. Um die Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen, begrüßen wir Sie sehr gerne persönlich einige Wochen vor dem Termin.
- Wir bieten Ihnen Bankette von 10 – ca. 80 Personen an.
- Die Menüwahl sollte für alle Gäste einheitlich sein. Sollten vegetarische Gäste teilnehmen, gilt dasselbe auch für diese Gäste.
- Die Menübestellung erwarten wir bis spätestens 10 Arbeitstage vor ihrem Anlass.
- Sie möchten ihren eigenen Wein oder Dessert mitnehmen? Für einen kleinen Unkostenbetrag dürfen sie das gerne:
 - Zapfengeld für Wein: CHF 19.00 pro Flasche
 - Tortengeld für Dessert: CHF 9.50 pro Person
- Die Menübestellung erwarten wir bis spätestens 10 Arbeitstage vor ihrem Anlass.
- Die Abrechnung erfolgt nach der Teilnehmeranzahl welche uns **verbindlich 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn** genannt wurde. Sollte sich die Teilnehmeranzahl kurzfristig erhöhen wird für jeden weiteren Teilnehmer der Menüpreis abgerechnet.
- Für eine geringere Teilnehmeranzahl bei der Veranstaltung ist eine Erstattung aus organisatorischen Gründen nicht möglich und es muss der volle Betrag bezahlt werden.
- Für Absagen des geplanten Anlasses verrechnen wir folgende Entschädigungsansätze:
 - Bis 72 Stunden vor der Veranstaltung werden die bereits bestellte Ware und vorbereitete Gerichte in Rechnung gestellt.
 - Unter 72 Stunden wird der volle Menüpreis x Anzahl Teilnehmer in Rechnung gestellt.
- Gerne senden wir ihnen auch eine Rechnung.
- Wünschen sie eine passende Tischdekoration mit Blumen? Wir organisieren für sie bei unserem Hausfloristen eine für Ihren Anlass passende Dekoration nach Ihren Wünschen und Ihrer Preisvorgaben.