

Aperovorschläge
Für Gruppen ab 15
Personen
2017

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Hier noch einiges was Sie wissen sollten

Bestellung

Wir möchten Sie bitten, uns die provisorische Personenzahl sowie die Menu-Bestellung frühzeitig mitzuteilen. (ca. 10 Tage)

Garantieanzahl

Bei der Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste 48 Stunden vor Beginn des Anlasses massgebend.

Dekoration

Ein gediegener Blumenschmuck trägt viel zum festlichen Ambiente bei. Falls Sie es wünschen, ersparen wir Ihnen gerne den Gang zum Blumengeschäft. Gestecke je nach Blumenwunsch ab ca. SFr. 55.00 je nach Jahreszeit. Hussen à SFr. 4.50 pro Stück. Teelichter sind auf Wunsch im Menupreis inbegriffen.

Menudruck

Menukarten aus unserer "Hausdruckerei" sind im Preis inbegriffen. Textvorschläge berücksichtigen wir gerne. Bitte frühzeitig mitteilen.

Verlängerung

Verlängerungen können bis 02.00 Uhr eingegeben werden. Zuschlag nach 24.00 Uhr SFr. 200.00 pro Stunde. Die Verlängerung gilt nur bis zur vereinbarten Zeit. Bei Nichteinhalten der vereinbarten Polizeistunde wird ein entsprechender Stundensatz zusätzlich berechnet. Bitte Veranlassen Sie, dass die Musik 30 Minuten vor der vereinbarten Polizeistunde aufhört zu spielen.

Preise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv Mehrwertsteuer von 8 % Preisänderungen bleiben vorbehalten. Nachservice kann je nach Menü offeriert werden.

Reservations-Bestätigung / Zahlungsarten

Damit wir Ihre Reservation definitiv buchen können, bitten wir um eine Anzahlung im Betrage von SFr. 500.00. Der Restbetrag ist 10 Tage nach Rechnungsstellung zu bezahlen. Kurzfristige Annullationen werden in Rechnung gestellt.

Wenn Sie etwas mitbringen möchten

Falls Sie Ihren Hochzeitstorte mitbringen, berechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag von CHF 4.50 pro Person. Für Ihren eigenen Wein CHF 25.- Zapfengeld pro Flasche.

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Die Cornets vom Brett mit feiner Füllung

Ab 10 Personen, 4 Stück pro Person Sfr. 24.00

Vegi

Gemüsewürfeli an Sauerrahm mit Schnittlauch
Gehackte Eier an Senfmayonnaise
Currygemüse
Guacamole

Mit Fisch

Geräuchertes Felchenmousse
Lachs- Tartar
Matjes
Crevettencocktail

Mit Fleisch

Rindstartar
Kalbstartar
Schinkenmousse
Geflügel „Sweet Chili“

Die süssen

Vanillecrème
Crema Catalana
Schokoladenmousse weiss oder dunkel
Betrunkene Beeren

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Für jede Jahreszeit einen saisonalen Vorschlag

Frühling

- Spargel- Pinienkernensalat mit geräucherter Entenbrust 6.50
- Bärlauchschaumsüppchen in der Espressotasse 4.50
- Crunchy Brotscheiben mit Graved Lachs an Honig- Senfdip 5.50

Sommer

- Rauchlachstatar mit Sauerrahm 5.20
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Pesto mariniert 3.60
- Melone mit Bündner Rohschinken 4.50
- Kartoffel-Lauchsüppchen (kalt) 5.00
- Geröstete Brotscheiben mit gebratenen Pilzen an Knoblauch und Kräuter 5.50

Herbst

- Sautierte Eierschwämmli auf Eisbergsalat 4.50
- Saucisson mit Kabisgemüse 7.50
- Kürbissüppchen mit Ingwer 4.50

Winter

- Crostini mit Steinpilzen und Kräuter 5.20
- Carpaccio vom Bündner Rinsfilet 4.50
- Linsenschaumsuppe mit Lachs vom Mesox 7.50

Beliebte Kombinationen

Apero Nr.1 pro Person 12.-

Salzmandeln, Oliven und Hinkelsteinstücken 6.-
Gemüse Crudités mit dreierlei Dips 4.50

Apero Nr.2 pro Person 14.-

Salzstengel, Pommes Chips und Erdnüssli 2.50 pro Person
Marinierte Oliven 3.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern 4.-
Canape mit Salami Nostrano 4.-

Apero Nr.3 pro Person 19.50

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern 4.-
Grissini mit Bündner Rohschinken 4.-
Rindstatar auf dunklem Wurzelbrot 7.00
Egliknusperli mit Tartarsauce 4.50

Apero Nr.4 pro Person 22.-

Chäschüechli 3.80
Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip 3.60
Cruditée mit zweierlei Dips 4.50
Meetballs in Tomaten- Basilikumsauce 5.50
Felchenmousse im Löffel 4.60

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Häppli zum selber Kombinieren

Zum Knabbern

- Salzstengel, Pommes Chips und Erdnüssli 2.50 pro Person
- Blätterteiggebäck gemischt à 9.00 pro 100g
- Salzmandeln, Oliven und Hinkelsteinstücken 6.-
- Geröstete Nüsse und Mandeln, gemischt 3.00
- Marinierte Oliven 3.50
- Girenbader Hobelkäse von der Bachthal Käserei in Hinwil pro 100g
14.00

Vegetarisch

Suppen in der Espressotasse serviert

- Kartoffel-Lauchsuppe (warm, kalt) 4.00
- Tomatenschaumsüppchen mit Gin 5.50
- Karotten- Ingwerschaumsuppe 5.00

Häppli

- Gemüestängeli im Tempurateig gebacken 4.50
- Gemüse Crudités mit dreierlei Dips 4.50
- Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern 4.-
- Blätterteigstangen mit Paprika und Käse überbacken 3.00
- Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Pesto mariniert 3.60
- Crostini mit Oliven-, Rucola-, oder Tomatencrème 3.80
- Canape mit französischem Weichkäse, Traube und Baumnuss 3.80
- Chäschüechli 3.80
- Mini Gemüse- Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip 3.60
- Cruditée mit zweierlei Dips
- Crunchy Brot- Scheiben mit gebratenen Saisonpilzen und Kräuter 5.50
- Zürcher Oberländer Senneflade***
mit Weisswein und Knoblauch aus dem Ofen,
Exquisiter Rohmilchkäse von Paul Bieri, Käserei Bachthal in Hinwil
Ca 1,4 kg 96.00 (ca. 25 Portionen)

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Häppli zum selber Kombinieren

Fleisch

- Bündnerfleisch „Natura“ pro 100g 24.00
Rindstatar auf dunklem Wurzelbrot 7.00
Grissini mit Bündner Rohschinken 4.-
Sandwichbaguett geschnitten (7 Stück) SFr. 18.00
belegt mit Schinken, Käse oder Salami
Canape mit Roastbeef und Cornichons 4.50
Laugenbrötli mit Bündner Trockenfleisch 5.50
Canape mit Salami Nostrano 4.-

Blätterteig Schinkengipfeli 3.80
Pouletbrust- Spiess mit Erdnussmarinade 4.70
Meetballs in Tomaten- Basilikumsauce 5.50
Gebratene Rindstatar- Lollies auf warmen Kartoffel- Stampf 7.50

Fisch

- Felchenmousse im Löffel 4.60
Escabeche von fangfrischen Zürisee- Fischen 5.-
Lachs- Spinat- Jalousie 5.50
Egliknusperli mit Tartarsauce 4.50

Süss

- Schokoladen- Walnuss- Brownie 3.50
Bunte Früchtespiesschen 5.50
Schokoladenmousse 4.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis 4.00
Saisonaler Fruchtsalat 5.50

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Apero Riche Nr.1 pro Person 50.00

Tomatenschaumsüppchen mit Gin
Escabeche von fangfrischen Zürisee- Fischen
Crosthini mit Steinpilzen und Kräuter
Mousse von geräucherten Zürisee- Felchen

Heisser Senneflade aus dem Ofen
Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art auf Stampfkartoffeln
Basilikumgnocchi mit Tomatenragout und Hinkelsteispänen

Fruchtsalat mit Kirsch, zweierlei Schokoladenmousse

Apéro Riche Nr.2 pro Person 59.00

Salzmandeln, Oliven und Hinkelsteinstücken
Grissini mit Rohschinken, Cruditée mit zweierlei Dips, Tomaten Mozzarella Spiesse

Dreierlei Crosthini mit Kalbstatar, Rindstatar und geräuchertem Felchenmousse
Spiessli mit gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm

Vitello Tonnato, Crevettencocktail
Gebratene Rindstatar- Lollies auf warmen Kartoffel- Stampf
Poulet- Satay- Spiessli

Tobleronemousse, Joghurtglacé mit Beerencoulis, Fruchtspiesse

Apéro Riche Nr.3 pro Person 67.00

Hausgebrannte Salzmandeln, Oliven und Hinkelsteinstücken,
Grissini mit Bündner Rohschinken
Cruditée mit zweierlei Dips, Tomaten Mozzarella Spiesse

Dreierlei Crosthini mit Kalbstatar, Rindstatar und geräuchertem Felchemousse
Spiessli vom gebeizten Lachs an Zitronensauerrahm
Vitello Tonnato, Crevettencocktail

Ceviche von Zürisee- Felche auf Orangen- Fenchelsalat
Rindstatar auf Kartoffelstampf, Poulet-Satay-Spiessli
Meetballs in Tomaten- Basilikumsauce
Ravioli mit Ricotta & Spinat an Salbeibutter und Parmesan

Tobleronemousse, Joghurtglacé mit Beerencoulis, Fruchtspiesse

Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Vorschläge

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar