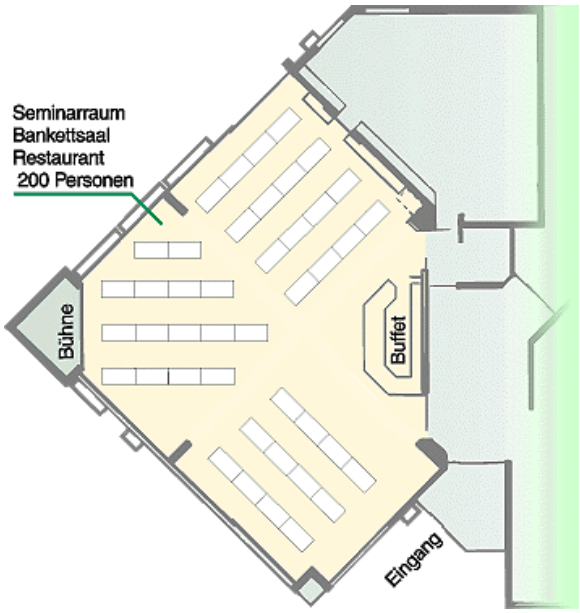
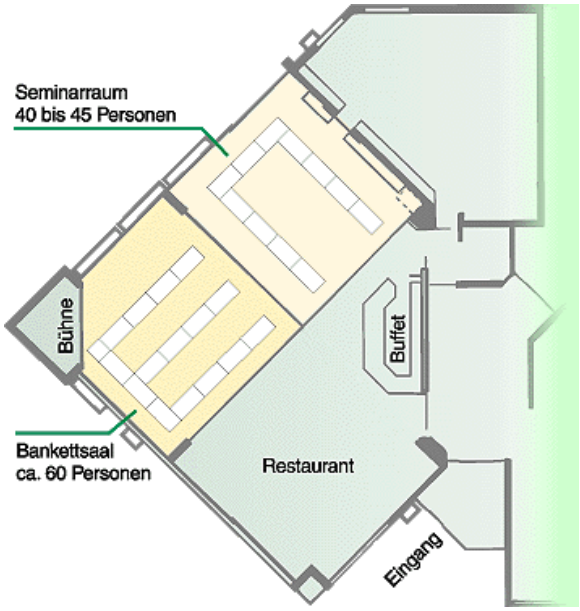
Herzlich willkommen

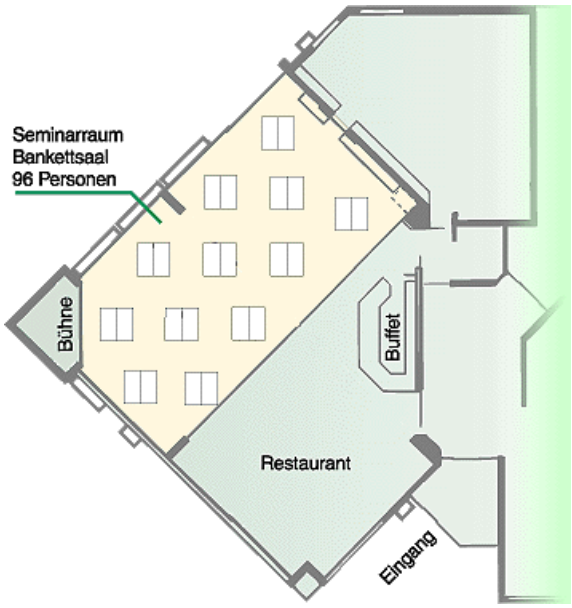
Möchten Sie eine kleine Party oder ein grösseres Fest feiern? Vielleicht ein Seminar oder eine Versammlung veranstalten? Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Speisen und Getränken sowie den idealen Räumlichkeiten oder der benötigten Technik.

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

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
- Logitec Group für Zoom & Teams Konferenzen
- weitere Einrichtungen nach Absprache

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

Teilnehmerzahl	Unsere Menüs servieren wir bereits ab 10 Personen.
Bestuhlung	Bitte teilen Sie uns bei der Reservation die gewünschte Tischform mit.
Ablauf	Zeitpläne gewähren einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.
Menüauswahl	Gerne beraten wir Sie persönlich, telefonisch oder per E-Mail.
Weinauswahl	Unser Angebot entnehmen Sie der separaten Weinkarte. Wünschen Sie einen speziellen Wein den Sie nicht auf unserer Karte gefunden haben? Kein Problem - unser Weinspezialist berät Sie gerne.
Menükarten	Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine Menükarte; z.B. auch mit Foto oder Firmen-Logo.
Dekoration	Ab einem 3-Gang Menü gehören weissgedeckte Tische zum Angebot. Auf Wunsch und gegen Verrechnung organisieren wir Ihnen weitere Tischdekoration und/oder Blumen. Gerne dürfen Sie aber auch Ihre eigene Wunsch-Dekoration mitbringen.
Parkplätze	Auf dem Areal vorhanden.
Technische Hilfsmittel	Beamer mit Leinwand, Laptop, Heat-Set, kabelloses Mikrofon sowie Flip-Chart und Pin-Wände, sind vorhanden. Ebenfalls zur Verfügung steht eine Zoom Vorrichtung für Konferenzen mit externen Teilnehmern. Diese Infrastruktur sowie der technische Support während des Einrichtens sind bei Anlässen ab CHF 2'500.00 F&B-Umsatz inklusive. Ansonsten verweisen wir auf die Preise in unserem Seminar-Angebot.
Technischer Support	Technischer Support während des Anlass CHF 70.00 pro Stunde.
Saalmieten	Ein Saal: ½ Tag ab CHF 2’500.00 F&B-Umsatz offeriert 1 Tag ab CHF 4’000.00 F&B-Umsatz offeriert Zwei Säle: ½ Tag ab CHF 5’000.00 F&B-Umsatz offeriert 1 Tag ab CHF 8’000.00 F&B-Umsatz offeriert Ganzes Clubhaus: ½ Tag ab CHF 7’500.00 F&B-Umsatz offeriert 1 Tag ab CHF 12’000.00 F&B-Umsatz offeriert Anlässe am Abend gelten als ganzer Tag
Verlängerung	Für die mit einer Verlängerung verbundenen Mehrkosten, erlauben wir uns, für die Zeit von Mitternacht bis 02.00 Uhr, CHF 450.00 zu verrechnen. Für jede weitere Stunde verrechnen wir CHF 150.00 zusätzlich.
Verrechnung	Die Teilnehmerzahl, die uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird, ist verbindlich und wird verrechnet. Krankheitsbedingte Toleranz von maximal minus fünf Prozent.
Zahlungsmöglichkeiten	Visa / Mastercard / PostFinance Card / TWINT / Bargeld Für inländische Firmen Zahlung per Rechnung möglich.

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Vorschläge für Ihren Apéro

Fingerfood

Salznüssli	pro Person	CHF	1.00
Salzsticks	pro Person	CHF	1.50
Pommes Chips	pro Person	CHF	1.50
Blätterteiggebäck	pro Person	CHF	3.00
Eingelegte Oliven	pro Person	CHF	4.00

Bruscetta mit

Frischkäse Gurken	Stück	CHF	3.50
Oliven-Tapenade	Stück	CHF	3.50
Tomaten-Basilikum	Stück	CHF	3.50
Ei oder Käse	Stück	CHF	3.50
Salami oder Schinken	Stück	CHF	3.50
Rindstatar	Stück	CHF	5.00
Rauchlachstatar	Stück	CHF	5.00

Spiesse

Früchtespiesschen	Stück	CHF	3.50
Tomaten Mozzarella	Stück	CHF	3.50
Poulet-Satay	Stück	CHF	4.50
Trauben-Oberlandkäse-Mostbröckli	Stück	CHF	4.50
Riesencrevetten mit Zitronenzeste	Stück	CHF	4.50

Warmes Gebäck

Frühlingsrollen	Stück	CHF.	3.50
Quiche Lorraine	Stück	CHF	3.50
Hausgemachter Flammkuchen	Stück	CHF	3.50
Schinkengipfeli	Stück	CHF	3.50
Käseküchlein	Stück	CHF	3.50

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuter-Flädli	Espresso Tasse	CHF	3.50
Currysuppe mit Kokosmilch	Espresso Tasse	CHF	3.50
Kürbiscremesuppe mit Vanillerahm	Espresso Tasse	CHF	3.50
Weinschaumsuppe mit Trauben und Croûtons	Espresso Tasse	CHF	3.50

Schälchen

Belugalinsensalat mit Rauchlachs	Stück	CHF	5.00
Kürbis-Apfelsalat mit Landrauchschinken	Stück	CHF	5.00

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne auch einen individuellen Apéro riche zusammen.

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

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**	**63.00**
Blattsalat «Winter» mit Randen und gerösteten Sonnenblumenkernen		CHF	12.50
Currysuppe mit Kokosmilch		CHF	10.00
Schweizer Pouletbrust mit Jus, Weisswein-Risotto und Gemüsestreifen		CHF	32.00
Gebrannte Creme mit Gewürz-Rahm		CHF	11.00

Menü Vorschlag 2	**Person**	**CHF**	**73.00**
Heiss geräuchertes Bachtel-Forellenfilet mit Meerrettich-Schaum		CHF	15.00
Kürbiskernsuppe mit Vanillerahm		CHF	12.50
Gebratenes Schweinsnierstück mit Champignonrahmsauce Polenta-Monde und feinem Gemüse		CHF	36.00
Weisses Kaffee-Parfait dazu Lebkuchen und Apfelkompott		CHF	12.50

Menü Vorschlag 3	**Person**	**CHF**	**80.00**
Nüsslisalat mit Landrauchschinken, Ei, Brotknusper und Parmesan		CHF	14.00
Weissweinschaumsuppe mit Trauben und Croûtons		CHF	11.00
Kalbsschnitzel mit Zitronenjus, feinen Nudeln und Blattspinat		CHF	46.00
Panna Cotta, Zwetschgenkompott und Mandel-Knusper		CHF	12.50

Menü Vorschlag 4	**Person**	**CHF**	**72.00**
Blattsalat mit karamellisierten Nüssen, Stangensellerie und Feigen		CHF	12.50
Lauchcremesuppe mit Mostbröckli-Streifen		CHF	12.50
Kalbsgeschnetzeltes, Waldpilzrahmsauce und Rösti		CHF	38.00
Toblerone-Mousse, Birnen-Kompott und Butter-Pistazien-Gebäck		CHF	12.00

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Menü Vorschlag 5	Person	CHF	71.00
Rauchlachs (SCT) mit Gurken, Meerrettichschaum und feinen Salaten		CHF	14.00
Maiscremesuppe mit Kräuter-Rahm		CHF	10.00
Schweinsfilet-Medaillons «Thurgauer Art» mit Calvados-Sauce auf Apfelscheiben, Butternudeln und Wirsing		CHF	38.00
Warme Beeren mit Doppelrahm-Meringues-Glace und Honigwabengebäck		CHF	12.50

Menü Vorschlag 6	Person	CHF	70.00
Winter-Blattsalat mit Radieschen		CHF	10.00
Kartoffelsuppe mit Trüffelrahm		CHF	12.50
Glasierter Kalbsbraten mit Thymianjus, Kartoffelgratin und Herbstgemüse		CHF	38.00
Vermicelles mit Vanilleglace und Haselnussgebäck		CHF	12.50

Menü Vorschlag 7	Person	CHF	65.00
Mini-Lattich-Salat mit Caesar Dressing und Croutons		CHF	11.00
Rinds-Kraftbrühe mit Schnittlauch-Flädli		CHF	12.50
Hackbraten mit Tempranillojus, Kartoffelstock und Gemüse		CHF	32.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace		CHF	13.00

Menü Vorschlag 8	Person	CHF	82.00
Linsensalat mit Granatapfel, Radieschen und Ingwer-Limetten-Sauce		CHF	11.00
Prosecco-Schaumsuppe mit Mostbröckli-Streifen		CHF	14.00
Gebratenes Lachsfilet (SCT) mit Dillrahmsauce, Zitronenpolenta und Spinat		CHF	48.00
Karamellisierte Banane, Sauerrahmglace, Passionsfruchtsauce und Kokos		CHF	12.50

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Menü Vorschlag 9 — Person — CHF 91.00

Kürbis-Carpaccio mit Apfel-Chili-Salat	CHF	12.00
Randencremesuppe mit Meerrettichschaum	CHF	12.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und winterlichem Gemüse	CHF	58.00
Lebkuchen-Kirschenkompott-Tiramisu	CHF	12.50

Menü Vorschlag 10 — Person — CHF 97.00

Trockenfleisch-Tatar mit Trüffelöl und feinen Blattsalaten	CHF	15.00
Kürbissuppe mit Apfel-Chutney und Karottenstreifen	CHF	11.00
Kalbsfiletmedaillon auf Heu gegart mit rosa Pfeffer-Sauce Nudeln und Gemüse	CHF	62.00
Stracciatella-Mousse mit Zwetschgenkompott und Zucker-Blätterteig	CHF	12.50

Fleischlose Varianten

Vorspeise/Suppe

Die Fleisch Elemente werden durch eine passende Alternative ersetzt.

Hauptgang

Risotto mit farbigen Randen und Belper-Knolle	CHF	26.00
Kartoffelgnocchi mit Kürbis, Salbei, Feta und Pinienkernen	CHF	26.00
Orecchiette mit Wirsing, Parmesan, Wallnüsse und Thymianschaum	CHF	26.00

.
Auf Wunsch sind auch vegetarische und / oder vegane Menüs möglich.

Weitere beliebte Fleisch-Hauptspeisen

Heisser Beinschinken mit gemischten Salaten	CHF	28.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	CHF	23.00
Älpler Magronen mit Apfelschnitzen	CHF	21.00

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Buffets

Vorspeisen-Buffet ab 30 Personen, pro Person Fr. 30.00

Partybrot und Brotkorb mit allerlei Brotsorten

***

Suppe nach Wahl aus unseren Vorschlägen

***

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Karottensalat mit Sesam
Gurkensalat,
Maissalat mit Peperoniwürfel
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Bohnensalat mit Bohnenkraut und Zwiebeln
Kartoffelsalat

***

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Landrauchschinken mit Melonenschnitzen
Oberländer Mostbröckli

***

Verschiedene Garnituren wie Zwiebelringe, Kapern, Oliven etc.

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Dessert-Buffet **ab 30 Personen, pro Person Fr. 30.00**

Hausgemachter Caramelflan
Passionsfruchtmousse
Schokoladenmousse
Beerenmousse
Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce
Panna Cotta mit Beerenmark
***
Frischer Fruchtsalat je nach Saison
Früchtekorb
***
Verschiedene Sorbets
***
Tiramisù
Verschiedene Fruchtkuchen
Meringues mit Rahm
Vermicelle
***
Käseauswahl vom Zürcher Oberland «Natürli»
mit Halbhart- und Weichkäsen
dazu Birnenbrot, Trauben, Baumnüssen und Birnenschnitzen

Die Zusammenstellung kann je nach Saison variieren.

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Brunch-Buffet

40 bis 50 Pers. Fr. 59.00
ab 50 Pers. Fr. 52.00
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
***

Eierspeisen
Frisch zubereitete Rühreier und Spiegeleier mit Speck,
Schinken und Würstchen
***

Müsli und Cerealien
Birchermüesli, Joghurt natur und mit Früchten
Früchtesalat, 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
***

Salat-Buffet (Auswahl je nach Saison)
mit diversen Blattsalaten, Gurken-, Tomaten-, Mais-, Peperonisalat etc.
drei verschiedene Salatsaucen
***

Warmes Gericht
Gebratenes Schweinsnierstück und Rindsschmorbraten,
dazu ein Rosmarinjus
Kartoffelgratin und buntes Gemüse
***

Dessert-Buffet (Auswahl je nach Saison)
mit Caramelflan, Früchtekorb, Fruchtsalat, verschiedene Kuchen,
Frische Beeren, Tiramisu, Meringues, diverse Glacesorten, verschiedene Crèmen 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

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Frühstücks-Buffet **ab 25 Pers. Fr. 38.00**
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, Kurpflaumen und verschiedene Cerealien

***

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

***

Käseplatte «Natürli»
Halbhart und Weichkäse aus dem Zürcher Oberland
mit Birnenbrot, Trauben, Nüssen und Birnenschnitzen

***

Dessert-Buffet
mit Caramelflan, Früchtekorb, Fruchtsalat, verschiedene Kuchen
Tiramisu, Meringues, diverse Glacesorten, verschiedene Crèmen

***

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

Sofern nicht anders deklariert, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.