



weierbach

ALTERSZENTRUM
EGLISAU

MENUVORSCHLÄGE FÜR ANLÄSSE

Geburtstagsfeier

Hochzeit

Leidmahl

...

Sie planen einen Anlass?

Wir unterstützen Sie sehr gerne und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Michèle Basappa
Leiterin Hotellerie
044 868 11 02

Thomas Blaser
Leitung Küche
044 868 11 09

APERRO-HÄPPLI VORSCHLÄGE

Gefüllte Mini-Sandwich mit Gurken und Tomaten

Auswahl:

Frischkäse, Salami, Schinken, Fleischkäse pro Stück Fr. 4.00

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,
geräucher Lachs pro Stück Fr. 4.50

Dip-Gemüse mit Avocado-Hummus (Vegan) pro Pers Fr. 4.50

Cherry-Tomaten Mozzarellaspiessli pro Stück Fr. 2.50
mit Pesto mariniert

Crostini pro Stück Fr. 2.00

mit:

Auberginenmousse (Vegan)

Oliventapenade (Vegan)

Dörrtomatentapenade (Vegan)

Hummus (Vegan)

Avocadocrème (Vegan)

Tomaten, Knoblauch & Basilikum (Vegan)

Bündnerfleischtatar

Lachstatar

Datteln im Speckmantel pro Stück Fr. 2.50

Hausgemachte Schinkengipfeli pro Stück Fr. 3.00

Hausgemachte Käseküchlein pro Stück Fr. 3.00

Mini-Laugengipfel pro Stück Fr. 3.00

gefüllt mit:

Rauchlachs

Frischkäse

Bündnerfleisch

Brie Käse

Salami

STEH-APERO / FLYING LUNCH/DINNER



Weissweinrisotto mit gebratenen Saisonpilzen	Fr. 6.50
Sellerie-Apfel-Süppli (Vegan möglich)	Fr. 4.50
Ceasar Salad mit Parmesan, Speckwürfeli, Croutons	Fr. 5.50
Cazpacho Andaluz mit Croutons (Vegan möglich)	Fr. 4.50
«G`Hackets mit Hörnli» im Weckglas mit Apfelmus	Fr. 6.50
«Quorn-G`Hackets mit Hörnli» im Weckglas mit Apfelmus	Fr. 6.50
Aelplermagronen mit Apfelmus (Fleisch oder Vegetarisch)	Fr. 6.50
Pouletballs mit Curry & Basmatireis	Fr. 5.50
Falafel mit Curry & Basmatireis (Vegan)	Fr. 5.50
Corn Dogs mit BBQ Sauce (Wienerli im Backteig)	Fr. 4.50
Tofu am Spiess im Backteig gebacken mit BBQ Sauce (Vegan)	Fr. 4.50
Antipastispiess mit Feta	Fr. 4.00
Tiramisu im Glas	Fr. 4.00
Gebrannte Crème im Glas	Fr. 4.00
Farbiges Tobleronemousse im Glas	Fr. 4.00
Fruchtcocktail im Glas	Fr. 4.00

Stellen Sie nach Lust und Laune Ihren Flying-Apero zusammen.
Wir stehen Ihnen für Rat und Tat zur Seite.

MENUVORSCHLÄGE

Frühlingsmenu

Fr. 58.00

Bunter Frühlingssalat mit Gartenfrischen Kräutern an feiner Himbeer-Dressing und gehobelter Belper-Knolle

Rosa Gebratener Kalbstafelspitz an Sauce Hollandaise
Auf Spargelragout und kleinen Bratkartoffeln serviert

Marinierte Rhabarber serviert mit Honigglace und Caramelcracker

Sommermenu

Fr. 42.00

Gazpacho Andaluz mit knusprigem Knoblauchbaquette

Gebratene Maispoulardenbrust auf Grillgemüse an Merlotjus
serviert mit Baked Potatos mit Sauerrahm-Dip

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu

Herbstmenu

Fr. 48.50

Hokaido Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
serviert mit Butternüdeli und farbigen Karotten

Farbiges Schokoladenmousse

Wintermenu

Fr. 45.00

Kartoffelschaumsuppe mit Oregano-Espuma

Geschmorte Rindsschulter an kräftiger Portweinsauce
mit Ofengemüse und Weissweinsrisotto

Gebrannte Crème mit Sauerrahm

MENUVORSCHLÄGE

Festliches Menu

Fr. 76.00

In Gin gebeiztes Lachsrückfilet
auf Fenchelsalat mit Limettensauerrahm und Brioch

Kresseschaumsüpli mit Crevetten

Chateau Briand mit Sauce-bernaise
dazu eine Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Fior di Latte Glace

Menu Weierbach

Fr. 38.00

Eglisauer Weinschaumsuppe mit Kräuterschaum

Hausgemachter Hackbraten an Cognacrahmsauce
mit Kartoffelstampf und Speckbohnen

Caramelköppli serviert mit Rahm

MENUVORSCHLÄGE

Grillplausch Weierbach

Fr. 59.00

Diverse Fleischsorten vom Grill ca.250g Pro Person

Rosa Gebratene Swiss Prime Entrecote

Kalbsbratwurst

Pouletschenkelsteak

Schweinshalssteak mit Honig-Senfmarinade

Hausgemachte BBQ-Sauce

junge Kartoffeln mit Schnittlauch Crème fraîche

Mediterranes Grillgemüse

Gemischte Blattsalate mit Kresse

Tomaten Mozzarellasalat mit Basilikum

Linsensalat „Beluga“ mit getrockneten Tomaten

und Frühlingszwiebel

Gurkensalat mit Joghurt und Dill

Farbiger Karottensalat mit Orangenreduktion

Kartoffelsalat mit Radiesliwürfel und Sauerrahm


Safranisierter Cous-Cous mit Zitrone und Chili

Griechischer Salat mit schwarzen Oliven

Glasnudelsalat mit Koriander und Ingwer

Original Caesar Salad

VORSCHLÄGE FÜR LEIDMAHL



Kalter Teller mit verschiedenen Aufschnitt und Käse garniert mit Brötli und Butter	Fr. 22.50
Warmer Beinschinken mit Senf Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radiesli oder gemischter Salat	Fr. 21.50
Warmer Ofen-Fleischkäse Serviert mit Kartoffelsalat mit Radiesli oder Gemischter Salat	Fr. 19.50
Melonen mit Rohschinken Butter und Brötli (Saisonal)	Fr. 23.50
Rindsstroganoff mit Pilzen, Peperoni, Zwiebel und Essiggurken an feiner Paprikarahmsauce im Reising serviert	Fr. 28.50

VEGANE HAUPTGÄNGE

- Linsen-Bolognese serviert mit Hartweizen-Spaghetti Fr. 19.50
- Kichererbsen Curry mit viel buntem Gemüse und Basmatireis serviert Fr. 23.50
- Grünkern-Täschli auf gebratenem Grünkohlgemüse und Kurkuma-Kokosschaum Fr. 23.50
- Panierte Tofuschnitzel auf gebratenen Asiatischen Mie-Nudeln, buntem Gemüse und Sojareduktion Fr.24.50
- Orecchiette mit Federkohl-Pesto mit Erbsen, Kefen und Granatapfelkernen Fr.23.50

GETRÄNKE

Flaschenausschank

Eptinger	5 dl	Fr. 5.70
Eptinger Mineral	1 lt	Fr. 8.70
Süssgetränke PET	5 dl	Fr. 4.00

Offenausschank

Orangensaft	1 lt	Fr. 6.00
-------------	------	----------

Kaffee Fr. 4.00

Tee Fr. 4.00

Wein auf Anfrage

Zapfengeld für mitgebrachte Weine pro Flasche Fr. 8.00



NOCH EIN TITEL

Miete Geschirr

Weiterverrechnung nach Absprache bei grossen Anlässen.

Personal

Die Personalkosten sind in der Regel in unseren Menu-Preisen enthalten. Ab 22.00 Uhr verrechnen wir Personalkosten nach folgenden Stundenansätzen:

Koch und Service Fr. 46.00 / Std. zzgl. allfällige Nacht- und
Wochenendzulagen

Endreinigung Fr. 30.00 / Std. zzgl. allfällige Nacht- und
Wochenendzulagen

Bei Spezialwünschen (z.B. Grill durch einen Koch vor Ort) gelten ebenfalls obige Stundenansätze.

RAUMANGEBOT

Im Alterszentrum

Garten bis 35 Personen

In der Gemeinde Eglisau

Weierbachhuus bis 80 Personen

Kath Pfarrezentrum bis 80 Personen

oder sehr gerne auch **bei Ihnen vor Ort.**

Bei externen Anlässen verrechnen wir Transportkosten nach Aufwand.

KONDITIONEN

Bestätigung

Sie erhalten von uns eine schriftliche Bankettbestätigung.

Anzahl Gäste

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl eine Woche vor dem Anlass mitzuteilen. 48 Stunden vor dem Anlass, ist eine Abweichung von 10% der angemeldeten Gäste noch möglich. Eine grössere Differenz müssen wir leider verrechnen.

Annulation

Bei Annulation eines bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Wir verrechnen ab dem 7. Tag vor Anlassbeginn 50% der Offerte als Annullierungskosten (Die Offerte gilt für uns als Grundlage für den Einkauf, die Produktion und Mitarbeiterplanung).

Zahlungskonditionen

Preise zzgl. MWSt.

gegen Rechnung, Zahlungsziel 30 Tage netto / kein Skonto

Wir behalten uns vor, bei grossen Anlässen, um eine Anzahlung zu bitten.

Preisliste gültig ab dem 01.03.2022 / Preisänderungen bleiben vorbehalten, insbesondere marktbedingte Abweichungen bei Lebensmittelpreisen sind möglich.

Sehr gerne beraten wir Sie persönlich.