

# BANKETTKARTE

Für Bankette ab zehn Personen | auf Vorbestellung



Lieber Gast

### **Feiern, festen, tagen...**

Für Anlässe jeder Art, ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Sitzungen, Workshops oder Leidmahle, in unserem Saal finden Sie den geeigneten Rahmen für einen stilvollen Auftritt.

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohl fühlen. Ihren Anlass werden wir mit Ihnen gemeinsam planen und durchführen. Dabei können Sie mit unserer vollen Aufmerksamkeit, Herzlichkeit, Flexibilität und unserem Engagement rechnen.

Wir beraten Sie bei der Wahl der Speisen und Getränke, der Dekoration, der Blumen, der Unterhaltung, der technischen Hilfsmittel und vielem mehr.

Das Alterszentrum Wolfswinkel c/o Temporäres Alterszentrum Buttenau liegt direkt neben dem Wildpark Langenberg und lädt zu gemütlichen Stunden und idyllischen Spaziergängen in Ruhe und Landluft ein.

Wir sind gerne für Sie da. Für Ihre individuelle Beratung steht Ihnen folgende Kontaktperson zur Verfügung:

Thomas Eiglmeier  
Gruppenleiter Service

Telefon: 044 414 34 34  
Direktwahl: 044 414 34 59  
E-Mail: [thomas.eiglmeier@zuerich.ch](mailto:thomas.eiglmeier@zuerich.ch)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.



## Das wichtigste auf einen Blick

### Unser Saal

Der Saal mit Bühne misst eine Grösse von 100 Quadratmetern und bietet Platz für 60 Personen. Ebenso ist der Saal mit einer Trennwand unterteilbar. Die moderne technische Infrastruktur wie Beleuchtung, Leinwand, Beamer und Audioanlage lassen keine Wünsche übrig.

### Ohne Konsumation gilt folgende Preisliste

	Kommerzielle Mieter	Non-Profit Organisation Vereine / Familien
<b>Grosser Saal 100 m<sup>2</sup></b>		
Ganzer Tag (8 Std.)	Fr. 400.00	Fr. 200.00
Halber Tag (4 Std.)	Fr. 400.00	Fr. 200.00
Stundenmiete (max. 3. Std.)	Fr. 80.00	Fr. 40.00
<b>Mittlerer Saal bei der Bühne 65 m<sup>2</sup></b>		
Ganzer Tag (8 Std.)	Fr. 225.00	Fr. 100.00
Halber Tag (4 Std.)	Fr. 225.00	Fr. 110.00
Stundenmiete (max. 3. Std.)	Fr. 45.00	Fr. 20.00
<b>Kleiner Saal 35 m<sup>2</sup></b>		
Ganzer Tag (8 Std.)	Fr. 175.00	Fr. 85.00
Halber Tag (4 Std.)	Fr. 175.00	Fr. 85.00
Stundenmiete (max. 3. Std.)	Fr. 35.00	Fr. 15.00

### Zusatzangebote

	Tag
Hellraumprojektor, Flip-Chart usw.	Fr. 15.00
Dia-, Film- und Videoprojektor	Fr. 40.00
Videobeamer	Fr. 70.00
Musikinstrumente	Fr. 50.00
Musik- und Sprechanlage	Fr. 30.00
Pausengetränke	nach Aufwand
Parkplätze	gebührenfrei, soweit verfügbar

Haben Sie noch spezielle Wünsche? Gerne besorgen wir Ihnen auch spezielle Materialien/Infrastruktur.

### **Unsere Öffnungszeiten**

Wir haben täglich für Sie geöffnet, auch an Sonn- und Feiertagen.

### **Ihr Anfahrtsweg**

Mit dem öffentlichen Verkehrsmittel sind wir sehr gut zu erreichen. Im regelmässigen Takt fährt die S4, Sihltalbahn-Gleis 21, vom Zürich Hauptbahnhof bis zum Bahnhof Adliswil. Am Bahnhof verkehrt der Bus 153, 4 Stationen bis Endstation Büchel, dann sind es nur noch wenige Gehminuten bis zum Alterszentrum.

### **Tisch- und Saaldekoration**

Nach Absprache organisieren wir für Sie die gewünschten Dekorationen, seien es frische Blumenarrangements, saisonale Dekorationsmotive, Ballone oder andere kreative Ideen. Die Unkosten werden ohne Aufpreis direkt an Sie weiter gegeben.

### **Kerzen und offenes Feuer**

Aufgrund feuerpolizeilicher Anordnung ist es im ganzen Haus und Areal untersagt, offene Feuer oder Lichtquellen wie Kerzen zu entzünden. Wir danken für Ihr Verständnis.

### **Bankett- und Tanzmusik**

Da wir uns in einem Naherholungsgebiet mit Siedlungen in der direkten Nachbarschaft befinden möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass laute Musik oder andere Lärmemissionen ab 22.00 Uhr zu vermeiden sind.

### **Personenzahl**

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

### **Bezahlung**

Wir schreiben gerne eine Rechnung für Sie, welche in 30 Tagen beglichen werden muss.



## Apéro

\*Stückpreis

Mini Schinkengipfeli	Fr.	1.30
Diverse Minibaquettes	Fr.	1.80
Salami, Schinken, Lachs, Käse, Rohschinken, Ei		
Diverse Minichüechli	Fr.	1.10
Quiche Lorraine, Spinat, Käse		
Tortillarolle mit Tomatenwürfel und Oliven	Fr.	1.00
Crêpesroulade mit Lachs und Meerrettich	Fr.	1.30
Speckdattel an Honigmarinade	Fr.	1.30
Minipastetli gefüllt mit Trüffelrischkäse	Fr.	1.00
Gemüsedipp	Fr.	1.90
3 Sorten Gemüse mit 2 Saucen		
Fleisch- und Käseplatte	Fr.	110.00
Für 10 Personen		



## Das passende Gericht zu jeder Jahreszeit

### Frühlings-Menü 1

Fr. 36.30

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

\*\*\*

Saltimbocca an Jus

Spargelrisotto

Frühlingskarotten

\*\*\*

Vanilleglace mit warmen Rhabarbern

### Frühlings-Menü 2

Fr. 26.30

Tomatierte Frühlingszwiebelsuppe

\*\*\*

Geschmorter Beinschinken

Neue Kartoffeln mit Rosmarin

Weisser und grüner Spargel an Quarksauce

\*\*\*

Joghurt-Erdbeerköpfli mit Kokoswürfeln

### Frühlings-Menü 3

Fr. 37.60

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Kalbsrollbraten an Morchelsauce

Bärlauchpolenta

Frühlingsgemüse

\*\*\*

Coupe Romanoff



## Das passende Gericht zu jeder Jahreszeit

### Sommer-Menü 1

Fr. 34.20

Kräutercremesuppe mit Eierschwämmli

\*\*\*

Kalbssteak an Kräuter- Zitronenbutter

Bäckerinnen Kartoffeln

Ratatouille mit Basilikum

\*\*\*

Vanilleglace mit warmen Waldbeeren

### Sommer-Menü 2

Fr. 23.00

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Fleischspiessli an Kräutersauce

Wildreismix

Zuchettigemüse mit Thymian

\*\*\*

Fruchtsalat mit Zitronenmelisse

### Sommer-Menü 3

Fr. 32.30

Fenchelpüreesuppe mit Sesam

\*\*\*

Kalbsvoressen mit Steinpilzen

Röstikroketten

Bohnenbündeli mit Speck

\*\*\*

Quarktorte mit frischen Früchten



## Das passende Gericht zu jeder Jahreszeit

### Herbst-Menü 1

Fr. 37.60

Kürbiscremesuppe mit Honig

\*\*\*

Rehpfeffer Jäger Art

Spätzli

Rotkraut mit glasierten Maroni

\*\*\*

Apfeltiramisu

### Herbst-Menü 2

Fr. 30.30

Maronicrèmesuppe

\*\*\*

Rindsschmorbraten Burgunder Art

Kartoffelstock

Glasierte Kohlraben und Karotten

\*\*\*

Meringues mit Rahm und Früchten

### Herbst-Menü 3

Fr. 34.00

Eierschämmchensuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Thurgauer Art

Butterrösti

Rosenkohl und Kürbisgemüse

\*\*\*

Vermicelles mit Rahm





## Das passende Gericht zu jeder Jahreszeit

### Winter-Menü 1

Fr. 23.00

Griesssuppe mit Lauchstreifen

\*\*\*

Hackbraten an Wallnussauce

Kartoffelstock

Glasierte Karotten

\*\*\*

Französischer Apfelkuchen mit Zimtglace

### Winter-Menü 2

Fr. 30.40

Weisse Rübensuppe mit Speckwürfeli

\*\*\*

Rippli und Speck mit Senf

Salzkartoffeln

Sauerkraut und Dörrbohnen

\*\*\*

Lebkuchenparfait mit Rotweinzwetschgen

### Winter-Menü 3

Fr. 26.00

Bouillon mit Eierstich

\*\*\*

Diverse Fonduekreationen

Brot, Champignons, Kartoffeln, Lachs usw.

\*\*\*

Orangensalat mit Datteln



## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	Fr.	3.00
Gemischter Salat	Fr.	4.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	5.50
Tomaten Mozzarella Salat	Fr.	5.50
Bouillon	Fr.	2.80
Diverse Crèmesuppen	Fr.	3.20



## Beilagen

Kartoffelstock	Fr.	1.40
Bratkartoffeln	Fr.	1.20
Kartoffelgratin	Fr.	2.40
Kartoffelkroketten	Fr.	1.90
Rösti	Fr.	1.50
Diverse Teigwaren	Fr.	2.10
Diverse Risotto	Fr.	2.20
Trockenreis	Fr.	1.20
Spätzli	Fr.	1.40
Ofen Frites	Fr.	2.10

## Gemüse

Glasierte Karotten	Fr.	1.70
Bohnenbündeli mit Speck	Fr.	2.70
Blumenkohl	Fr.	2.10
Blattspinat mit Knoblauch	Fr.	2.30
Geschmortes Rotkraut	Fr.	2.60
Saisongemüse	Fr.	2.30



## Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr.	20.60
Kalbssteak an Kräuterbutter	Fr.	23.70
Kalbscordonbleu mit Zitrone	Fr.	26.60
Rindsschmorbraten Burgunder Art	Fr.	18.10
Kalbssaltimbocca an Kräuterjus	Fr.	25.80
Schweinsfilet im Teig	Fr.	21.90
Pouletgeschnetzeltes mit Curry	Fr.	13.20
Mistkratzerli an Rotweinsauce	Fr.	21.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	Fr.	27.70

## Fisch

Forellenfilets Müllerinnen Art Mit gerösteten Mandeln, Zitrone und brauner Butter	Fr.	22.00
Grilliertes Lachssteak an Dillsauce	Fr.	23.00

## Vegetarische Gerichte

Gemüsepiccata an Sauerrahmsauce	Fr.	8.70
Zuchetti mit Reis und Käsefüllung	Fr.	7.20
Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	Fr.	12.10
Gemüsestrudel an Quarksauce	Fr.	12.30
Perlchampignons an Rahmsauce	Fr.	7.80



## Desserts

Caramelköppli mit Rahm	Fr.	2.80
Diverse Torten	Fr.	4.50
Schokoladenmousse	Fr.	3.20
Meringues mit Rahm	Fr.	2.80
Vanilleglace mit heissen Beeren	Fr.	3.80
Saisonaler Fruchtsalat	Fr.	2.80
Creemeschnitte	Fr.	3.20



## Aperitifs und Getränke

Prosecco 10cl	Fr.	5.00
Kir Royal 10cl (Prosecco mit Cassis)	Fr.	6.00
Hugo 15cl (Prosecco, Hollundersirup, Limette, Mineralwasser)	Fr.	6.50
Hausgemachte Früchtebowle 15cl (mit oder ohne Alkohol)	Fr.	4.00
Campari 40cl	Fr.	4.50
Campari mit Schweppes oder Orangensaft	Fr.	6.00
Martini bianco oder rosso 40cl	Fr.	4.50
Mineralwasser Liter	Fr.	4.50
Süswasser Liter Cola, Fanta, Citro, Eistee, Rivella, Apfelsaft, Schorle	Fr.	7.50
Orangensaft Liter	Fr.	7.50
Traubensaft Liter	Fr.	9.00

Spirituosen, Kaffee und weitere Getränke, auch im Offenausschank, bieten wir ihnen zu unseren regulären Kafi-Preisen an.

Alle Preise sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuer



## Unsere Weinempfehlungen

### Weisswein

Féerie La Côte CH	25 cl	Fr.	5.80
Chasselas	50 cl	Fr.	11.50
Boppliser Rivaner CH	10 cl	Fr.	5.00
Müller Thurgau			

### Rotwein

Dôle La Brante CH	25 cl	Fr.	7.00
Pinot Noir, Gamay	50 cl	Fr.	13.50
Merlot del Piave IT	25 cl	Fr.	4.00
Merlot	50 cl	Fr.	7.50
Primitivo Tarantino IT	10 cl	Fr.	4.90
Primitivo			

### Rosewein

Oeil de Perdrix CH	10 cl	Fr.	2.90
Pinot noir Rosé	50 cl	Fr.	14.50
Gespritzter Weisswein	20 cl	Fr.	5.50

Gerne beraten wir sie bei der Wahl der Weine und bestellen für Sie auch edle Tropfen, die Sie nicht hier in unseren Empfehlungen finden.