



Bankettangebot

Herzlich willkommen im Seniorama Wiedikon Burstwiese

Unser Bankettangebot bietet Ihnen Einblicke über die verschiedenen Gastronomie-Leistungen in unserem Hause. Ihre speziellen Wünsche, welche über unsere Vorschläge hinausgehen, werden wir Ihnen gerne erfüllen.

Das Team der Hotellerie/Gastronomie freut sich über Ihr Interesse an unserem Bankettangebot. Ob Geburtstagsessen, Apéro, Familienanlässe oder Leidmahle, wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Mit unserem bekömmlichen und marktfrischen Küchenangebot werden wir Sie kulinarisch verwöhnen und ein aufmerksamer Service wird zum Gelingen Ihres Anlasses beitragen.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freut sich:

Marianne Metzger
Leiterin Hotellerie
Telefon 044 454 45 02
E-Mail m.metzger@burstwiese.ch

Unser Angebot auf einen Blick

Ab 10 Personen

Apéro

«Apéro Burstwiese»	CHF 12.50 /p.Pers.
Canapés assortiert, Schinken, Thon, Ei, Frischkäse Mini-Schinkengipfeli Saisonale Fruchtspiesschen	
«Apéro Seniorama»	CHF 15.50 /p.Pers.
Canapés mit Lachs und Rohschinken Mini-Schinkengipfeli Mini-Käseküchlein Saisonale Fruchtspiesschen	
Gemüsesticks mit Dip	CHF 5.50 / p.Pers.

Canapés

Canapés (ganze Toastscheibe, halbiert) Salami, Schinken, Ei, Thon, Rauchlachs, Rohschinken	CHF 4.50 /p.Stk.
---	------------------

Snacks

Pommes-Chips nature	CHF 2.00 /p.Pers.
Pommes-Chips Paprika	CHF 2.00 /p.Pers.
Erdnüsse gesalzen	CHF 2.00 /p.Pers.

Kalte Platten

Gemischte Buureplatte	CHF 17.50 /p.Pers.
Verschiedener Aufschnitt, Salami, Schinken, Käse, ausgarniert, Brötli und Butter	
Bündnerplatte	CHF 22.90 /p.Pers.
Bündnerfleisch, Rohschinken, Landjäger Bündner Bergkäse, ausgarniert, Brötli und Butter	
Käseplatte	CHF 20.50 /p.Pers.
Verschiedene Hart-, und Weichkäse, Trauben und Baumnüsse, ausgarniert, Brötli und Butter	

Suppen

Tagessuppe (siehe Menüplan)	CHF 3.50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	CHF 6.50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	CHF 6.50
Kleiner Lachsteller mit Zwiebeln und Kapern garniert	CHF 14.50

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes «Stroganoff» serviert mit Bohnenbündeli und hausgemachten Spätzli	CHF 25.50
--	-----------

Gebratenes Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Saisongemüse serviert mit Butternudeln	CHF 25.50
--	-----------

Poulet-Piccata «Milanese» Brokkoli mit Mandeln serviert mit Safranrisotto	CHF 21.50
--	-----------

Fischgerichte

Zanderfilet an Safran-Weissweinsauce serviert mit Spinat, Salzkartoffeln	CHF 23.00
--	-----------

Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry mit Reis	CHF 20.90
Ravioli mit Morchelragout und Spargeln	CHF 23.50

Desserts

Gebrannte Crème «Grossmutter-Art»	CHF 5.50
Panna Cotta, serviert mit warmen Beeren	CHF 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF 7.50
Schoggi-, oder Zitronencake	CHF 3.90
Ganze Torte, nach Wahl	CHF 45.00

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Mineralwasser	Valser	100 cl	CHF	4.50
Züri Wasser	Brita gefiltert	100 cl	CHF	4.50
Mineralwasser	Henniez	100 cl	CHF	4.50

Süssgetränke

CocaCola, Citro, Pepita		100 cl	CHF	4.90
Apfelsprudel, Rivella				
Orangina		25 cl	CHF	3.50
Tonic Water	Schweppes	20 cl	CHF	3.50

Fruchtsäfte

Orangensaft, Traubensaft		100 cl	CHF	8.50
--------------------------	--	--------	-----	------

Warme Getränke

Kaffee, Espresso		Tasse	CHF	3.20
Doppelter Espresso		Tasse	CHF	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato		Tasse	CHF	4.50
Tee, Punsch		Tasse	CHF	3.20
Ovomaltine, Schokolade		Tasse	CHF	3.20

Alkoholische Getränke

Weissweine

Epesses AOC	Chasseslas, VD	50 cl	CHF 18.00
Katarina von Zimmern	Küssnacht, ZH	70 cl	CHF 31.00
Räuschling, RxS			

Roséweine

Rosé de Gamay	Romand	50 cl	CHF 13.00
---------------	--------	-------	-----------

Rotweine

Gemsjäger	Bündner Blauburgunder	50 cl	CHF 19.00
Merlot Zio Pietro	Tessin	50 cl	CHF 19.00
Küsnachter Dornfelder	Küsnacht, ZH	75 cl	CHF 29.80
Dorian	Emilia Romagna, I	75 cl	CHF 26.90

Schaumweine

Contarini Extra dry	Prosecco Superiore	75 cl	CHF 26.00
Rimuss	Champion	75 cl	CHF 12.00

Bier

Feldschlösschen	Original	33 cl	CHF 3.50
Feldschlösschen	Alkoholfrei	33 cl	CHF 3.50

Saal Miete, Allgemeine Bestimmungen

Bestellmodus

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, Ihren Anlass frühzeitig zu planen und zu reservieren. Unsere Gästeräume sind gut gebucht.

Saalmiete

	m ²	Max. Personen		Mietpreis	
		Nur Bestuhlung	Mit Tischen	Halber Tag in CHF	Ganzer Tag in CHF
Saal 1 + 2	130 (10/13m)	100	60	250.00	450.00
Saal 1	70 (10/7m)	40	25	150.00	250.00
Saal 2	66 (10.5/6.3m)	40	25	150.00	250.00

Im Mietpreis inbegriffen: Vorbereitung, Aufräumarbeit und Reinigung

Bei Banketten wird keine Saalmiete verrechnet

Anlasspauschale bis 20 Personen CHF 60.00 ab 21 Personen CHF 100.00

Servicemitarbeiter

Bei bedienten Anlässen sind Mitarbeitende der Hotellerie anwesend und betreuen die Gäste kompetent.

Servicemitarbeiter

CHF 57.00/Std.

Zusätzliche Dienstleistungen

Blumendekoration:

Gerne organisieren wir für Sie den Raumschmuck oder die Tischdekoration.

Raum- und Buffetschmuck

Preis nach Absprache

Tischdekoration für Bankette pro Person

Preis nach Absprache

Torten oder Kuchen:

Gerne organisieren wir für Ihren Anlass die passende Festtags-, oder Geburtstagstorte.

Festtagstorte	Preis nach Absprache
Geburtstagstorte	Preis nach Absprache
Diverse Kuchen	Preis nach Absprache

Information

Unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse (Produkt und Hauptrohstoff) stammen aus folgenden Produktionsländern.

Kalb-, Schweine-, Rind- und Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt. Preisänderungen vorbehalten.