



Bankettangebot

Herzlich willkommen im Seniorama Wiedikon Im Tiergarten

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.

Maria Wittwer, Leiterin Hotellerie, freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme. Sie erreichen Sie telefonisch unter der Nummer 044 454 47 14 oder senden Sie ein E-Mail an: m.wittwer@tiergarten.ch

Unser Angebot auf einen Blick

Apéro

«Apéro Tiergarten» (ab 5 Personen) CHF 12.50 / Person
Canapés assortiert, Schinken, Thon, Ei, Frischkäse
Mini-Schinkengipfeli
Saisonale Fruchtspiesschen

«Apéro Seniorama» (ab 5 Personen) CHF 15.50 / Person
Canapés mit Lachs und Rohschinken
Mini-Schinkengipfeli
Mini-Käseküchlein
Saisonale Fruchtspiesschen

Gemüsesticks mit Dip CHF 5.50 / Person

Canapés

Canapés (Dreieckstücke) CHF 2.00 / Stück
Salami, Schinken, Ei, Thon, Lachs, Rohschinken

Snacks

Pommes-Chips Nature CHF 2.00 / Person
Pommes-Chips Paprika CHF 2.00 / Person
Erdnüsse gesalzen CHF 2.00 / Person

Kalte Platten

Gemischte Buureplatte CHF 17.50 / Person
Verschiedener Aufschnitt, Salami, Schinken,
Käse, ausgarniert, Brötli und Butter

Bündnerplatte CHF 22.90 / Person
Bündnerfleisch, Rohschinken, Landjäger
Bündner Bergkäse, ausgarniert, Brötli und Butter

Käseplatte CHF 20.50 / Person
Verschiedene Hart-, und Weichkäse, Trauben und
Nüsse, ausgarniert, Brötli und Butter

Suppen

Tagessuppe (siehe Menüplan)	CHF 3.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahm	CHF 6.50
Kraftbrühe mit Eierstich, Flädli ect.	CHF 6.50
Waldpilzsuppe mit knusprigen Speckchips	CHF 7.50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	CHF 7.50
Gebeizter Lachs mit Salatbouquet, Meerrettichschaum & Toast	CHF 11.50
Capresalat Tomaten/Mozzarella	CHF 9.50
Antipastiteller	CHF 15.50

Fleischgerichte

Rindsschmorbraten mit Speckstreifen & Brotcroutons	CHF 32.50
Rosa gebratenes Roastbeef aus dem Ofen mit Sauce Béarnaise	CHF 36.50
Beinschinken mit Kartoffelsalat	CHF 27.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce	CHF 38.00
Glasierter Kalbscarrebraten an Zitronenthymianjus	CHF 39.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	CHF 34.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren	CHF 35.00
Riz Casimir von der Poulardenbrust im Siam-Patnareisring	CHF 32.00

Fischgerichte

Egliknusperli mit Rahmspinat Tartaresauce & Zitrone	CHF 29.00
Gebratene Lachstranche an Orangen-Hollandaise	CHF 31.00
Gebratene Zanderfilet mit Mandelbutter	CHF 29.00

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Spinatfüllung an Mascarponesauce & Pistazien	CHF 22.00
Gemüseknusperli im Randenbierteig mit Knoblauchdip	CHF 24.00

Beilagen

Butternudeln, Risotto, Basmatireis, Kartoffelgratin Dauphinoise,
 Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelrösti,
 Kartoffelstock, Pommes Frites
 3 Sorten Gemüse saisonal

Desserts

Gebrannte Crème mit Bourbon-Vanille	CHF	8.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF	9.50
Fruchtsalat mit Zitronenmelisse	CHF	7.00
Schokoladenmousse mit Greyerzer Doppelrahm	CHF	9.50
Karamellköppli mit Rahm	CHF	8.50
Tiramisu	CHF	9.00
Parfait Glace Grand Marnier	CHF	11.50

Torten

Nach Wahl		Auf Anfrage
-----------	--	-------------

Weine und Getränke

Weissweine In und Ausland

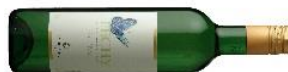
Schweiz 1dl 2dl 5dl 7.5dl



Fendant du Valais AOC
Landolt

Blumig, erfrischend.
Westschweiz. Chasselas.

7.00 15.00



Féchy Beau-Rivage La Côte
AOC

Blumig, erfrischend.
Westschweiz. Chasselas.

3.80 7.50 18.00



Chardonnay AOC Genève
Landolt

Fruchtig, harmonisch.
Chardonnay.

8.00 17.00



Schiterberger Riesling-Syl-
vaner AOC Weingut Landolt

Fruchtig, rassig, weich.
Zürich. Riesling-Sylvaner.

32.00

Frankreich



Sauvignon Vin de Pays d'Oc
Luc Pirlet

Blumig, fruchtig, knackig.
Sauvignon blanc

27.00

Spanien







Vega del Pas Verdejo DO
Rueda

Aromatisch, fruchtig, blumig.
Verdejo.


30.00

Rotweine In und Ausland


Schweiz

	1dl	2dl	5dl	7.5dl
 <p>Dôle du Valais AOC Landolt Kraftvoll, rund, reichhaltig. Wallis. Pinot Noir, Gamay.</p>	3.50	6.50	17.00	
 <p>Watter Blauburgunder AOC Zürich Beerig, weich, ausladend, harmonisch. Zürich. Blauburgunder.</p>	3.80	7.50	18.00	
 <p>Tre Corti Merlot Ticino DOC Fratelli Corti Beerig, würzig, harmonisch, elegant. Tessin. Merlot.</p>				39.00
 <p>Schiterberger Himmelsleiterli AOC Weingut Landolt Beerenaromatik, fruchtig und elegant. Zürich. Pinot Noir.</p>				33.00

Südafrika

 <p>Cabernet Sauvignon Pinotage South Africa Beerig, würzig, kräftig. Cabernet Sauvignon. Pinotage.</p>	4.80	9.00	19.00	
--	------	------	-------	--

Frankreich

 <p>Domaine de la Jasse VdP d'Oc Vieilles vignes Vollmundig, aromatisch. Cabernet Sauvignon, Merlot.</p>				31.00
---	--	--	--	-------

Italien

7.5dl



Il Primitivo del Tarantino IGT
Sette Torri

27.00

Fruchtig, kompakt, kraftvoll.
Primitivo (Zinfandel).

Spanien



Paco Garcia Rioja DOCa Crianza

37.00

Tiefes Rot, Kirschen- und
Kaffeenoten.
Tempranillo, Garnacha.

Champagner - Prosecco



Il Colle Prosecco Extra Dry
DOCG
di Valdobbiadene

32.00

Aromatisch, fruchtig, leben-
dig, frisch.
Italien, Veneto. Glera.

Cüpli 2dl



Il Colle Prosecco Extra Dry
DOC
Treviso

8.00 16.00

Intensiv fruchtig, frisch, ba-
lanciert. 2dl
Italien, Veneto. Glera.

Bier

Feldschlösschen	Original	33cl	CHF	3.50
Feldschlösschen	Alkoholfrei	33cl	CHF	3.50
Hürlimann		5dl	CHF	5.00

Kalte Getränke

Mineralwasser	Knutwiler	1l	CHF	5.00
---------------	-----------	----	-----	------

Süssgetränke

Coca Cola, Cola Zero, Schorle Pepita, Sinalco, Rivella rot und blau		1,5l	CHF	6.00
--	--	------	-----	------

Fruchtsäfte

Orangensaft, Traubensaft		1l	CHF	8.00
--------------------------	--	----	-----	------

Warme Getränke

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

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
Mehrzweckraum ohne Bühne	140 (10/14m)	100	60	150.00	250.00
Dach	40 (10/4m)	----	18 - 20	90.00	120.00
Infrastruktur	Flip-Chart, Leinwand, Beamer etc.				90.00

Servicemitarbeiter

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

Servicemitarbeiter CHF 57.00/Std.

Technischer Dienst für Einrichtung CHF 66.00/Std.

Zusätzliche Dienstleistungen

Gerne organisieren wir für Sie den Raumschmuck oder die Tischdekoration.

Raum- und Buffetschmuck Preis nach Absprache

Tischdekoration für Bankette pro Person Preis nach Absprache

Menükarten Preis nach Absprache

Zapfengeld

Wenn der Alkohol mitgebracht wird, verrechnen wir Zapfengeld CHF 20.00 pro Flasche.

Information

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

Kalb-, Schweine-, Rind- und Pouletfleisch

Schweiz

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.