



Bankettangebot

Herzlich willkommen im Seniorama Wiedikon Burstwiese

Unser Bankettangebot bietet Ihnen Einblicke über die verschiedenen Menü- und Getränkeauswahl in unserem Haus. Ihre speziellen Wünsche, welche über unsere Vorschläge hinausgehen, werden wir Ihnen gerne erfüllen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Bankettangebot. Ob Geburtstagsessen, Apéro's, Familienanlässe oder Leidmahle, wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Mit unseren «gluschtigen» und marktfrischen Küchenangebot werden wir Sie kulinarisch verwöhnen und ein aufmerksamer Service wird zum Gelingen Ihres Anlasses beitragen.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freut sich:

Leiter Service
Ilija Milic
Telefon 044 454 45 21 direkt
Telefon 044 454 45 00

E-Mail: i.milic@burstwiese.ch

Unser Angebot auf einen Blick

Ab 10 Personen

«Apéro Seniorama»

CHF 15.50/p.Pers.

Canapés mit Lachs und Rohschinken

Mini-Schinkengipfeli

Mini-Käseküchlein

Saisonale Fruchtspiesschen

Gemügesticks mit Dip

CHF 5.50/p.Pers.

Gazpacho (kalte spanische Suppe)

CHF 4.00/p.Pers.

Canapés (ganze Toastscheibe, halbiert)

CHF 4.50/p.Pers.

Salami, Schinken, Ei, Thon, Rauchlachs,

Rohschinken

Spezial

Crostini mit Rind Tatar

CHF 4.00/p.Stk.

Bresaola Röllchen mit Frischkäse und Rucola

CHF 2.50/p.Stk.

Fisch

Mini Crevetten Cocktail

CHF 4.00/p.Stk.

Blinis mit Crème fraîche, Fisch, Ei

CHF 3.50/p.Stk.

Austern mit Gin, Limetten und Gurken

CHF 6.50/p.Stk.

Snacks

Pommes-Chips Nature, Paprika

CHF 2.10/p.Pers.

Erdnüsse gesalzen

CHF 2.10/p.Pers.

Party Sandwiches

Rohschinken, Thon, Ei-Salat, Grill-Gemüse

CHF 3.50/p.Pers.

Kalte Platten

Gemischte Buureplatte mit

CHF 18.50/p.Pers.

Aufschnitt, Salami, Schinken, Käse

ausgarniert, dazu Brötli und Butter

Bündnerplatte CHF 23.90/p.Pers.
Bündnerfleisch, Rohschinken, Landjäger,
Bündner Bergkäse,
ausgarniert, dazu Brötli und Butter

Käseplatte CHF 21.50/p.Pers.
Verschiedene Hart-, und Weichkäse, Trauben und
Baumnüsse, ausgarniert, dazu Brötli und Butter

Suppen

Tagessuppe (siehe Menüplan) CHF 3.50
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen CHF 7.50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat CHF 7.50
Kleiner Lachsteller mit Zwiebeln, Kapern garniert CHF 15.50

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes «Stroganoff» serviert mit
Bohnenbündeli und hausgemachten Spätzli CHF 32.00

Gebratenes Schweinsfilet an Morchelrahmsauce CHF 29.50
Saisongemüse serviert mit Butternüdeli

Poulet-Piccata «Milanese» CHF 24.50
Broccoli mit Mandeln
serviert mit Safranrisotto

Fischgerichte

Zanderfilet an Safran-Weissweinsauce CHF 29.00
serviert mit Spinat, Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry mit Reis CHF 22.50
Ravioli mit Morchel Ragout und Spargeln CHF 24.50

Desserts

Gebrannte Crème «Grossmutter-Art»	CHF 6.00
Panna Cotta, serviert mit warmen Beeren	CHF 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF 7.50
Schoggi-, oder Zitronencake	CHF 4.20
Ganze Torte nach Wahl ab	CHF 45.00

Menüvorschläge für unsere Anlässe

Variante 1

**Blattsalat
oder
Saisonale Gemüsecrèmesuppe**

**Mais-Poularde
Hausgemachte Himbeersauce
Pommes rissolées
Saisonale Mischgemüse**

Fruchtsalat mit Vanille Glacé

CHF 45. -- /p.Pers.

Variante 2

Mesclun Salat

Champagnersuppe mit Einlage

Egli Filet in Salbei-Butter gebraten Weißwein Risotto Saisonale Mischgemüse

Hausgemachtes Tiramisu

62.-- /p.Pers.

Variante 3

Seniorama Amuse Bouches mit 1dl Glas Prosecco

Rosa gebratene Entenbrust Carpaccio auf Rucola Salat

Topinamburcrèmesuppe

Kalbsfilet „Mignon“ an Portwein Jus Feine Eier-Nudeln Saisonale Mischgemüse

Dessert Surprise

75.-- /p.Pers.

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Mineralwasser Valser	100 cl	CHF 6.00
Züri Wasser Brita gefiltert	100 cl	CHF 6.00
Mineralwasser Henniez	100 cl	CHF 6.00

Süssgetränke

Coca-Cola, Citro, Pepita, Apfelsprudel, Rivella	100 cl	CHF 7.00
Eistee	100 cl	CHF 8.00
Tonic Water Schweppes	20 cl	CHF 3.80

Fruchtsäfte

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

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	CHF 3.50
Doppelter Espresso	Tasse	CHF 4.80
Cappuccino, Latte Macchiato	Tasse	CHF 4.80
Tee, Punsch	Tasse	CHF 3.50
Ovomaltine, Schokolade	Tasse	CHF 3.50

Alkoholische Getränke

Weissweine

Katarina von Zimmern, Küsnacht ZH	75 cl	CHF 36.00
Epesses AOC, Chasselas VD	50 cl	CHF 19.00
Pinot Blanco Weissburgunder	75 cl	CHF 37.00
Rosé de Gamay, Romand	50 cl	CHF 19.00

Rotweine

Gemsjäger Bündner Blauburgunder	50 cl	CHF 19.00
Merlot Tessin	50 cl	CHF 19.00
Tria Turicensis, Küsnacht ZH	75 cl	CHF 45.00
Merlot Veneto Italia	75 cl	CHF 39.00

Schaumweine

Contarini Extra dry Prosecco Superiore	75 cl	CHF 39.00
Rimuss Champion	75 cl	CHF 12.00

Bier

Feldschlösschen Original	33 cl	CHF 4.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	CHF 4.20

Saal Miete, Allgemeine Bestimmungen

Bestellmodus

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, Ihren Anlass frühzeitig zu planen und zu reservieren. Unsere Gäste Räume 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

Service Mitarbeiter

Unser kompetentes Servicepersonal betreut Ihren Anlass mit Freude.

CHF 61.00/Std.

Zusätzliche Dienstleistungen

Blumendekoration, Tischdekoration Preis nach Absprache

Information

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

Kalb-, Schweine-, Rind- und Poulet Fleisch: Schweiz

Lammfleisch: Neuseeland

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.

Preisänderungen vorbehalten