



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.

Frau Vildane Korbi, Bereichsleiterin Hauswirtschaft / Service oder Frau Bogumila Flak, Stv. Bereichsleiterin Hauswirtschaft / Service, freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Telefonnummer: 044 454 47 17

E-Mail an: v.korbi@tiergarten.ch / b.flak@tiergarten.ch

Unser Angebot auf einen Blick

Apéro

«Apéro Tiergarten»

Canapés assortiert, Schinken, Thon, Ei, Frischkäse
Mini-Schinkengipfeli
Saisonale Fruchtspiesschen

CHF 12.50 / Person

«Apéro Seniorama»

Canapés mit Lachs und Rohschinken
Mini-Schinkengipfeli
Mini-Käseküchlein
Saisonale Fruchtspiesschen

CHF 15.50 / Person

Gemüsesticks mit Dip

CHF 5.50 / Person

Canapés

Canapés (Dreieckstücke)
Salami, Schinken, Ei, Thon, Lachs, Rohschinken

CHF 2.00 / Stück

Snacks

Pommes-Chips Nature
Pommes-Chips Paprika
Erdnüsse gesalzen

CHF 2.00 / Person

CHF 2.00 / Person

CHF 2.00 / Person

Kalte Platten

Gemischte Buureplatte

Verschiedener Aufschnitt, Salami, Schinken,
Käse, ausgarniert, Brötli und Butter

CHF 17.50 / Person

Bündnerplatte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Landjäger
Bündner Bergkäse, ausgarniert, Brötli und Butter

CHF 22.90 / Person

Käseplatte

Verschiedene Hart-, und Weichkäse, Trauben und
Nüsse, ausgarniert, Brötli und Butter

CHF 20.50 / Person

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
Capresesalat Tomaten/Mozzarella	CHF 9.50
Antipastiteller	CHF 15.50

Fleischgerichte

Rindsschmorbraten mit Speckstreifen & Brotcroustons	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
Karamellköpfler mit Rahm	CHF 8.50
Tiramisu	CHF 9.00
Parfait Glace Grand Marnier	CHF 11.50

Torten

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

Weinangebot

Schaumwein

CHF/5dl. CHF/7.5dl

I - Il Colle Prosecco Extra Dry DOCG 35.00

Weisswein

CH - Fechy Beau-Rivage La Cote AOC 19.00

CH - Chardonnay AOC Genève, Landolt 20.00

CH - Riesling- Sylvaner 34.00
Watter Wein AOC Zürich

F - Sauvignon «Classic» 32.00
Luc Pirlet, Vin de Pays d'Oc

Roséwein

CH - Schiterberger Rosé AOC Zürich 19.00

Rotwein

CH - Cuvée Watter, Watt else 19.00
AOC Zürich

CH - Merlot Ticino DOC Il Piccio Rosso 21.00

CH - Schiterberger Himmelsleiterli, Pinot Noir 35.00
AOC Weingut Landolt

CH - Cabernet-Pinot, Neftenbach 42.00
Nadine Saxer

I - Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 36.00

Für Ihren besonderen Anlass stehen wir Ihnen zur Verfügung und beraten Sie sehr gerne.

Getränke

Bier

Feldschlösschen	Original	33cl	CHF 4.20
Feldschlösschen	Alkoholfrei	33cl	CHF 4.20
Hürlimann		5dl	CHF 5.00

Kalte Getränke

Züriwasser mit Sprudel	1l	CHF 5.00
------------------------	----	----------

Süssgetränke

Coca Cola, Pepita, Sinalco, Rivella rot/blau	1l	CHF 7.00
Cola Zero, Apfelschorle	1,5l	CHF 7.00

Fruchtsäfte

Orangensaft, Cranberrysaft	1l	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, Punch	Tasse	CHF 3.50
Ovomaltine, Schokolade	Tasse	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
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.