

# Bankett Unterlagen

Sehr geehrter Gast

Es freut uns, dass Sie in unserem Haus einen Anlass durchführen möchten. Das Schweighofteam wird versuchen, Ihre Vorstellungen und Wünsche mit seiner Erfahrung und mit Liebe zum Detail zu verwirklichen.



Der Schweighof liegt etwas erhöht über der Stadt Zürich am Friesenberg.

Das Restaurant Schweighof erfüllt zusammen mit dem grossen Platz eine Art Zentrumsfunktion im Quartier. Diesem Anspruch wollen wir genügen.

Das Restaurant Schweighof wird seit März 2006 vom Verein HOP! Züri betrieben. Wir führen seit über 10 Jahren Qualifizierungsprogramme für Erwerbslose durch.

Bei uns im Schweighof arbeiten Menschen, die zurzeit auf Stellensuche sind. Sie haben vorher kürzere oder längere Zeit im Gastgewerbe gearbeitet. Ihre theoretischen und praktischen Kenntnisse können sie im Restaurant Schweighof erhalten, auffrischen und erweitern, dies unter kundiger Leitung unserer FachleiterInnen und KursleiterInnen.

Das Ziel unserer TeilnehmerInnen ist, mit einem aktuellen, guten Arbeitszeugnis wieder eine Stelle im ersten Arbeitsmarkt zu finden.

Wir bieten Ihnen eine traditionelle Schweizer Küche, die immer mit erstklassigen und saisongerechten Frischprodukten zubereitet ist.

Unserer Weine und Spirituosen stammen vorwiegend aus europäischer Produktion. Wir bemühen uns für unsere Gäste, besondere Weine mit einem ausgewogenem PreisLeistungsverhältnis anzubieten.

Kleinere Gruppen bis 15 Personen können auch a la Carte wählen. Wir empfehlen Ihnen jedoch bereits vorher eine Wahl zu treffen um ihrem Anlass zum Erfolg zu verhelfen. Da wir mit Frischprodukten arbeiten, ist es uns nicht möglich mehrere Menus gleichzeitig in hoher Qualität zu servieren. Aus diesem Grund bitten wir Sie, ab 15 Personen auf ein Menu zu einigen.

# Beschreibung und Bestuhlungsvarianten

## Stübli beim Restaurant

Bis 30 Personen



## Kegelbahn

Bis 15 Personen

1 Bahn



## Unser Saal

### Saal 1/3

bis 50 Personen

### Saal 2/3

bis 140 Personen

### Saal 3/3

bis 200 Personen



## Foyer

Bis 45 Personen



Die Tischordnung ist immer abhängig zur Platzzahl zu betrachten.

Zur Wahl stehen Hufeisenform, Bankettordnung, Seminarbestuhlung oder Theatersitzordnung.

Bei einem Bankett im Saal 1 bis 3 können auch runde Tische (8 Personen pro Tisch) eingesetzt werden.

Im Sommer steht Ihnen bei schönem Wetter unsere Gartenwirtschaft zur Verfügung.

## Preisangaben Saalmiete

<b>Stübli</b>	08:00 - 17:00	CHF 140.—	Halber Tag	80.—
	18:00 - 23:30	CHF 80.—		

ab einer Konsumation von CHF 600.— am Abend und CHF 300.— über Mittag entfällt die Miete.

<b>Saal 1/3</b>	08:00 - 17:00	CHF 340.—	Halber Tag	220.—
	18:00 - 23:30	CHF 220.—		

ab einer Konsumation von CHF 1000.— am Abend und CHF 500.— über Mittag entfällt die Miete.

<b>Saal 2/3</b>	08:00 - 17:00	CHF 660.—	Halber Tag	440.—
	18:00 - 23:30	CHF 440.—		

ab einer Konsumation von CHF 2600.— am Abend und CHF 1300.— über Mittag entfällt die Miete.

<b>Saal 3/3</b>	08:00 - 17:00	CHF 990.—	Halber Tag	750.—
	18:00 - 23:30	CHF 750.—		

Diese Saalmiete beinhaltet ebenso das angrenzende Foyer.

ab einer Konsumation von CHF 4000.— am Abend und CHF 2000.— über Mittag entfällt die Miete.

Die Miettarife verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer

Die Saalmiete beinhaltet den Aufbau und Abbau der gewünschten Sitzordnung (Hufeisen, Bankett, Seminar) und die Betreuung am Ausschankbuffet durch unsere Servicemitarbeiter.

---

<b>Kegelbahn:</b>	08:00 – 17:00	CHF 18.—
	18:00 – 23:00	CHF 22.—

Die Mietpreise verstehen sich pro Stunde und beinhalten dementsprechend auch die Benutzung der Kegelbahn und des „Töggelikastens“. Eine Auswahl an Getränken steht in einem Selbstbedienungskühlschrank zu Ihrer Verfügung. Weitere Wünsche nimmt unser Serviceteam gerne entgegen.

## Fingerfood

**Möchten Sie eine Überraschung mit Ihrem Fingerfood. Geben Sie der Küche ihr Budget bekannt und Sie bekommen eine kreative Auswahl von verschiedenen Häppchen.**

Samosas serviert mit einer Sauce Ihrer Wahl	Stck	2.00
Falscherspeck (Greyezetranchen und Rohschinkentranchen geschichtet und geschnitten)	Stck	2.50
Bräzeli gefüllte mit verschiedenen Mousses	Stck	1.90
Meatballs	Stck.	2.00
Pikante Peppadews gefüllt mit Frischkäse	Stck	1.50
Hausgemachte Salzkipfel verschieden gefüllt	Stck	1.50
Dörrtomaten im Bierteig	Stck.	1.50
Gefüllte Datteln	Stk	2.00
Rauchlachsrose auf Kartoffeltaler	Stk.	3.50
Pikante Tartelettes mit verschiedenen Mousses	Stck	3.00
Pikante Muffins	Stck.	1.90
Rauchlachscrepes	Stck.	2.50
Canapées ¼ Toastbrot servieren wir mit Schinken, Salami, Ei, Thon, Cantatou, Sellerie	Stck	1.10
mit Lachs, Tatar, Roastbeef gibt es einen auf Preis von	Stck	2.50
Bruschettas: im Olivenöl gebratene Brotscheiben mit Tomaten, Oliventapenade, Guacamole, saisonal Kürbis	Stck.	1.90
Cornets gefüllt mit verschiedenen Mousses	Stck.	2.50
Blätterteiggebäck mit verschiedenen Aromen	Je 100 gr	8.00
Rohkostplatte mit drei Saucen Ihrer Wahl	je 100 gr	3.20
Oliven mit Knoblauch und Chili	je 100 gr.	5.50
Parmesanwürfeli mit Aceto Balsamico	je 100 gr	7.50
<b>Saisonal</b>		
Erdbeeren gefüllt mit Frischkäse	Stk	1.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stk	2.00
Kürbiswürfeln mit Kürbiskernen Pesto	Stk.	1.00
<b>Saucen</b>		
Joghurt dip, Sweet-Chili, Erdnuss-, Curry- und Cocktailsauce, Sauercream, Guacamole, Pepitosauce		
<b>Diverse kalte Süppchen</b>		
Gazpacho		3.50
Vichisoise kalte Kartoffel-Lauchsuppe		3.50

## **Suppen**

Consommé mit Fagotini	9.50
Kartoffel-Lauchsuppe	7.50
Broccolicrèmesuppe	7.50
Weissweinsuppe mit Croutons	7.50
Randensuppe	7.50
Champignonsrahmsuppe	7.50

### **Saisonal**

Kürbissuppe, Spargelsuppe ect.	7.50
--------------------------------	------

## **Salate**

Assortierte Salate mit Brotcroutons und Kernen, mit Dressing nach Wahl	8.50
Knackige Blattsalate im Körbchen serviert	9.00
Blattsalat mit Cantadouxwürfel und Brotcourtons	9.50

### **Saisonal**

Rucola mit Parmesanspäne an Balsamicodressing	10.00
Nüsslialat mit Ei	10.50

### **Salatsauce nach Ihrer Wahl**

Frenchdressing, Italiendressing, Balsamicodressing

## **Vorspeisen**

Safranroulade mit Rauchlachs auf Zucchetti-Carpaccio	13.50
Gemüsetatar serviert mit Balsamicodressing und Kräuterbaquette	12.50
Geflügelterrinen im Bündelfleischmattel	13.50
Frischkäsemous auf feinen Gemüsewürfel	12.50
Avocado Cappuccino im Glas serviert und Kräutertoast	12.00
Gemüseterrine auf Meerrettichschaum	11.50
Buffalomozzarella im Rohschinkenmantel auf Tomatencarpaccio	13.50

**Fragen sie nach unseren saisonalen Vorspeisen (Spargeln, Kürbisragout etc).**

## **Hauptgänge**

### **Vegetarische Gerichte**

Thailändisches Gemüsecurry und Tofu serviert mit Jasminreis	24.50
Gemüsepiccata mit Safranrisotto	20.50
Hirsen-Quarkköpfler auf Tomatencoulis	22.50
Polentaschnitte mit Pilzragout	18.50
Gemüsepie auf Sauerrahmsauce mit Reis	20.50
Käsespätzli mit Gemüsestreifen	18.50
Süßkartoffelkroquetten auf Gemüsebeet serviert mit Safransauce	24.50
Käseroulade gefüllt mit Pilzen und Gemüse auf Kräutersauce	21.50

#### **Risotto mit**

Pilzen / Dörrtomaten / Kräuter / Blaubeeren	20.50
---	-------

#### **Pasta**

Tagliatelle mit Gemüse an feiner Rahmsauce	19.50
Spaghetti 5 Pi (Parmigiano, Pomodori, Peterli, Panna, Pinienkernen)	21.50
Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an Basilikumrahmsauce	18.50
Cerspella alla Fiorentina	20.50
Gefüllte Crêpes mit Spinat-Ricotta auf Tomatencouils und Mornaysauce überbacken	

**Zu den Fisch, Fleisch und Geflügelgerichte servieren wir ihnen je eine Stärkebeilage und ein Gemüse Ihrer Wahl**

### **Fisch und Kustentiere**

Tagesfisch nach Art des Hauses	28.50
Forellenfilet gebraten mit Kräutern	26.50
Sautierte Crevetten an leichter Knoblauchsauce	29.50

**Preise können leicht variieren je nach Tagespreis des Fisches**

## **Fleisch und Geflügel**

### **Schweinefleisch**

Schweinscarré am Stück mit Kräutern serviert auf einer leichten Kräutersauce	31.50
Gefülltes Schweinsmedallion im Strudelteich auf Balsamico-Tomatenwürfeljus	38.50
Schweinschalsbraten Schweighofart	24.50
Schweins-Rahmschnitzel mit Champignonssauce	26.50

### **Poulet und Kaninchen**

Kaninchenfilet im Schinkenhemd auf Portweinsauce	25.50
Indisches Chickencurry mit Gemüse	23.50
gefüllte Pouletbrust im Frühlingsrollenteig auf Balsamicojus	26.50
Pouletroulade gefüllt an pikanter Tomatensauce	24.50
Ragout mit Waldpilzen	23.50

### **Kalbfleisch**

Kalbsragout mit Wintergemüse	27.50
Marinierter Kalbschulterbraten an Dörrtomaten-Gemüsesauce	31.50
Kalbsschnitzelspiessli mit glasierten Cherrytomaten	28.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüse-Pommerysenf-Sauce	29.50
Kalbshaxe an Gemüse-Pilz-sauce 250 g	27.50

### **Rindfleisch**

Glasierter Rindssauerbraten	29.00
Ganzes Kräuter Rindshuftfilet auf feiner Sherrysauce	35.00
Rindsfleischvogel Schweighof	20.50
Rindsragout an Balsamicosauce	23.50
Rinds-Kräuter-Geschnetzeltes	24.50
Siedfleisch mit Salzkartoffel und Gemüse Meerrettichschaum	25.50

### **Urchig**

Grossmutter's Rindssaftplätzli	23.50
G'hackets ond Hörndli met Öpfelmues	18.50
Chögelipastetli mit Erbsen und Karotten	20.50
Hausgemachter Hackbraten	21.50

### **Beilagen:**

Reis, Polenta, Risotto in verschiedenen Variationen, Jasminreis, Butternudeln, hausgemachte Spätzli, Lyonerkartoffeln, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kartoffelstock,

**Gemüse:** Blattspinat, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Kefen, Tomaten, Karotten, Kohlräbli, Romanesco ect. Je nach Saison.

**Die Hauptgänge sind als Tellerservice gerechnet.**

**Wenn sie ein Nachservice wünschen beinhaltet dies einen Aufpreis von 3.-- bis 5.--**

**Franken Pro Person je nach Gericht.**

**Ein zusätzliches Gemüse ergibt einem Aufpreis von 3.-- Franken**

## **Dessert**

Gebrannte Crème mit Rahm verfeinert	9.00
Apfelmascarpone mit Schokoladenspäne im Glas serviert	9.50
Frischer Fruchtsalat	7.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	10.50
Birnen-Caramel-Terrine	9.50
Sorbet nach Wahl mit Prosecco	10.00
Hausgemachtes Caramelköpfler	7.50
Früchte Tiramisu im Glas serviert	9.50
Torta della Nonna	9.50
Marroniparfait mit Zwetschgenkompot	9.50
Dessertteller mit vier verschiedenen Dessertkomponenten	14.50

***Wenn sie einen speziellen Wunsch stellt ihnen die Küche gerne ein Menu zusammen.***

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8 % Mehrwertsteuer. Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.

## Weitere Dienstleistungen

Gedecke	Wir setzen Einwegservietten ein und verwenden bei Tellergerichten Tischsets aus Papier. Andere Gedecke (Stoff, Läufer, Tischtücher etc.) werden nach Aufwand berechnet.		
Dekoration	Blumendekorationen besorgen wir gerne, lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen. Richtpreise :      kleines Dekor      CHF 100.— mittleres Dekor      CHF 200.— Grosses Dekor      CHF 300.—		
Verlängerung	Die notwendigen Formalitäten für die Hinausschiebung der Polizeistunde werden durch uns erledigt. Pauschalpreis für die Bewilligung      CHF    180.—  Zur Deckung der zusätzlichen Personalkosten, welche nach Mitternacht entstehen verrechnen wir ab 24:00 Uhr pro angebrochene Stunde CHF 220.—		
Technische Hilfsmittel	Mikrofonanlage verkabelt	CHF	15.— pro Mik
	Mikrofonanlage drahtlos	CHF	10.— pro Mik
	Hi-Fi Anlage mit Tuner und CD	CHF	20.—
	Hellraumprojektor	CHF	20.—
	Flip Chart	CHF	20.—
Bühnenelemente	Maximale Grösse 3 x 7 m		
	Bei einer Höhe von 30 cm	CHF	250.—
	Bei einer Höhe von 60 cm	CHF	350.—
Klavier	Pro Anlass (nur Saal I bis 3)	CHF	80.—
	Klavierstimmen wird zum Selbstkostenpreis in Auftrag gegeben.		
	Separate Verrechnung	CHF	180.— ca.
Entsorgung	Vom Veranstalter (oder deren Gäste) zurückgelassene Abfälle werden kostenpflichtig entsorgt. Entsorgungs- und Aufräumkosten. Pro angebrochenen Container      CHF    120.—		
Rechnungsstellung	Im Bankettbereich können wir keine Kreditkarten akzeptieren, wir stellen Ihnen aber gerne eine Rechnung aus. Massgebend für die Berechnung ist die Personenzahl die uns zwei Werktage im Voraus gemeldet wurde.		
Öffnungszeiten	Restaurant	Montag bis Donnerstag	08:00 – 23:30
		Freitag	08:00 – 24:00
		Samstag	09:00 – 24:00
		Sonntag	geschlossen

Diese Bankettunterlagen und Preisliste (V\_11-12) ersetzt alle früheren Preislisten.