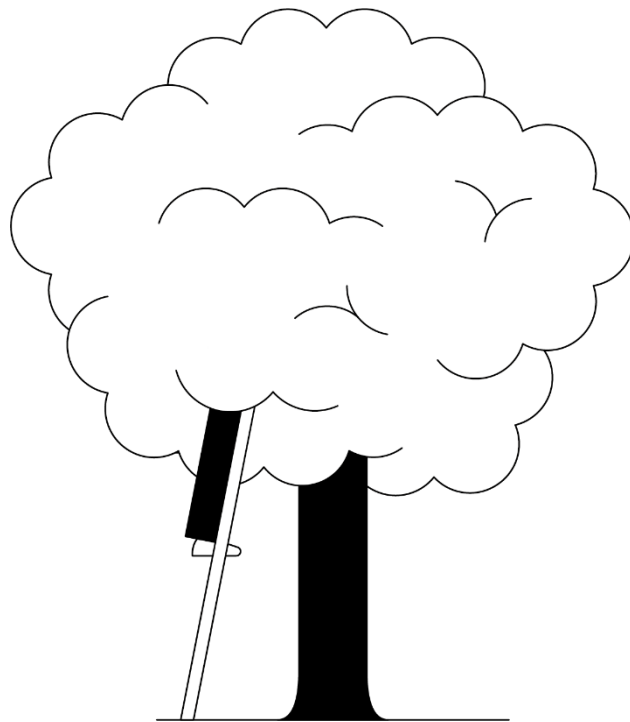


Cateringangebot



HOTEL ZÜRICHBERG

Einleitungstext

Vielen Dank, dass Sie sich für das Hotel Zürichberg interessieren. In der vorliegenden Dokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot im Seminarbereich.

Unsere Räumlichkeiten können aufgrund Ihrer Bedürfnisse ausgesucht und gestaltet werden. Hier finden Sie Ihren Event-, Tagungs- oder Schulungsraum. Gerne beraten wir Sie und bereiten alles für Sie vor.

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Besichtigung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Kontakt

Hotel Zürichberg ****
Orellistrasse 21
8044 Zürich
+41 44 268 35 35
zuerichberg@sorellhotels.com

Denise Hake
Bankett- und Seminarleiterin
denise.hake@sorellhotels.com

Inhaltsverzeichnis

Seminarpauschalen	5
Kaffeepausen	6
Seminar: Mittagsmenü	6
Seminar: Abendmenü.....	6
Apéro	6
Bankette	10
Bankette: Vorspeisen und Zwischengänge	10
Bankett: Hauptgänge	10
Bankett: Dessert	12
Alkoholische Getränke	14
Hinweise	16
Deklarationen.....	17
AGB	17



Verpflegung

Seminarpauschalen

Ganztages-Pauschale Zürichberg Spezial p.P. 135.00

- **Willkommenskaffee** mit Kaffee, Tee und Jus
- **Kaffeepause** am Vormittag mit Kaffee, Tee, Jus, Früchtekorb, Gipfeli und Frühstückssnacks
- **3 Gang Business Lunch** mit Mineralwasser und Kaffee
- **Kaffeepause** am Nachmittag mit Kaffee, Tee, hausgemachter Limonade, Früchtekorb und süssen & salzigen Snacks
- Mineralwasser im Seminarraum

Halbtages-Pauschale Zürichberg Spezial ohne Lunch p.P. 78.00

- **Willkommenskaffee** mit Kaffee, Tee und Jus
 - **Kaffeepause** Vormittag / Nachmittag mit Kaffee, Tee und passenden Snacks
 - Mineralwasser im Raum
- Halbtagesraummieten von 08.00 Uhr – 12.00 oder von 13.00 – 17.00 Uhr gültig*

Halbtages-Pauschale Zürichberg Spezial mit Lunch p.P. 115.00

- **Willkommenskaffee** mit Kaffee, Tee und Jus
 - **Kaffeepause** Vormittag / Nachmittag mit Kaffee, Tee und passenden Snacks
 - **3 Gang Business Lunch** mit Mineralwasser und Kaffee
 - Mineralwasser im Raum
- Halbtagesraummieten von 08.00 Uhr – 12.00 oder von 13.00 – 17.00 Uhr gültig*

Pauschale wie folgt buchbar:

- Kursaal 1 ab 20 Personen
- Kursaal 2 ab 16 Personen
- Zürichberg 1 & 2 ab 10 Personen
- Zürichberg 3 ab 12 Personen
- Raum 112 nicht buchbar

Gerne beraten wir Sie individuell für Seminaranfragen mit weniger Teilnehmenden.

Bei den Ganztagespauschalen ist eine Raumnutzung von 08.00 – 17.00 Uhr inbegriffen.

Das Hotel behält sich das Recht vor, den Raum am Abend weiterzuvermieten.

Dies gilt auch bei mehrtägigen Reservationen im selben Raum.

Möchte der Kunde den Raum am Abend nicht frei geben müssen, wird ein Aufpreis verrechnet.

Bereitstellung des Raumes bis 30 Minuten vor Seminarbeginn

Kaffeepausen

Ergänzen Sie Ihre Kaffeepausen individuell:

Birchermüesli	p.P.	5.00
Naturjoghurt mit Crunch und Honig	p.P.	5.00
Frucht Smoothie 250ml	p.P.	8.50
Ginger Shot 6 ml	p.P.	8.00
Bio-Müesliriegel verschiedene Sorten	p.P.	5.00
Nussmischung geröstet und gesalzen	p.P.	4.00
Butterbrezel	p.P.	6.50
Schoggibrötli	p.P.	4.00
Mini Nussgipfeli	p.P.	4.50
Gemischte Mini Sandwich	p.P.	6.50
Candybar – verschiedene Naschereien	p.P.	6.00

Seminar: Mittagmenü

Working Lunch im Raum ab 5 - 25 Personen: p.P. 45.00

- Gemischter Salat im Weckglas
- Gemischte Sandwiches
- Käsequiche und Gemüsequiche
- Tagesdessert im Weckglas

3-Gang Business Lunch im Restaurant p.P. 52.00

- Vorspeise (Salat oder Suppe)
- Hauptgang
- Dessert
- Kaffee und Mineralwasser sind inklusive

Seminar: Abendmenü

Menu du Chef

- 3 Gang mit Vorspeise p.P. 69.00
- Hauptgericht (wahlweise vegetarisch, Fisch und Fleisch)
- Dessert

A la Carte

Bis 10 Personen individuell p.P. Nach
Ab 10 Personen Vorauswahl Auswahl

Apéro

After Work Aperero p.P. 49.00

- Chips & hausgemachte Nussmischung
- Mini Schinkengipfeli
- Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch
- Tatar im Cornet mit Avocado Creme
- Zürichberg Canapés auf Rustico Baguette Rindstatar
- Tatar im Cornet mit Rauchlachstatar
- 1 Glas Prosecco, Weisswein oder Bier
- 1 Glas Mineralwasser oder Orangensaft

Aperitif „Zürichberg“ (ab 15 Personen)

p.P.

49.00

- Zürichberg Canapés mit Grillgemüse, Parmaschinken,
- Rauchlachs
- Tomaten-Mozzarellaspiessli
- Datteln im Speckmantel
- Gebackene Black-Tiger-Crevetten im Kartoffelmantel
- Mascarpone-Griessgnocchi mit Tomaten-Basilikumsugo
- Lamm-Spiessli mit Kräutern mariniert
-
- Früchtespiessli
- Schokoladenmousse

Cocktail Dinatoire (ab 50 Personen)

p.P.

109.00

- Tomatenspiessli mit Datteln und Frischkäse
- Canapé mit Brie
- Parma Schinken mit Melonen (saisonal)
- Geräucherte Entenbrust
- Gemüse-Papaya-Salat
- Kaltes Roastbeef auf Olivenbrot
- Rauchlachs auf Pumpernickel
- Gebackene Black-Tiger-Crevetten im Kartoffelmantel
- Gazpacho in der Espressotasse
-
- Lammrücken auf Ratatouille mit Balsamicojus
- Kalbsbraten auf Ofengemüse
- Mascarpone-Griessgnocchi mit Tomatensauce und Basilikum
- Safranrisotto mit Waldpilzen
- Zanderfilet mit Zitronenmelissen-Butter
-
- Mini Tartelettes nach Saison | Panna Cotta
- Apfeljalousie | Früchtespiess | Mignardises
- Tiramisu mit Amaretto | Madagaskar Schokoladenmousse

Apéro Häppchen Auswahl

Pommes Chips	p.Portion	4.00
Grissini	p.Portion	4.00
Hausgeröstete Nussmischung	p.Portion	4.00
Chips & hausgeröstete Nüsse	p.Portion	4.50
Salzstangen	p.Portion	3.50
gemischte Oliven	p.Portion	5.50
Fetakäse in Olivenöl	p.Portion	6.50
Sbrinz Stücke	p.Portion	6.50
Tomaten-Mozzarellapiessli	p.Stk.	4.50
Melonen-Rohschinkenspiessli	p.Stk.	5.50
Bündner Salsiz	p.Stk.	9.00
Marinierte Riesencrevetten	p.Stk.	9.00
Datteln im Speckmantel	p.Stk.	3.50
Roastbeef mit Meerrettichschaum	p.Stk.	6.50
Roastbeef-Röllchen mit Tartarsauce	p.Stk.	6.50
Mini Antipasti-Röllchen	p.Stk.	4.50
Mini Wrap mit Gemüse-Pouletfüllung und Avocado Dip	p.Stk.	6.00
Avocado Crème im Cornet	p.Stk.	4.50
Rauchlachstatar mit Sauerrahm im Cornet	p.Stk.	5.50
Ziegenfrischkäsemousse im Cornet	p.Stk.	4.50
Beef Tartar mit Chili im Cornet	p.Stk.	5.50
Gebratene Pouletbrust Canapé auf Rustico Baguette	p.Stk.	4.50
Rohschinken Canapé auf Rustico Baguette	p.Stk.	4.50
Brie mit Walnuss Canapé auf Rustico Baguette	p.Stk.	4.50
Rauchlachs Canapé auf Rustico Baguette	p.Stk.	4.80
Bündnerfleisch Canapé auf Rustico Baguette	p.Stk.	4.80
Gemüsetatar mit Kräuterkäse Canapé auf Rustico Baguette	p.Stk.	4.50
Tomaten-Knoblauch Bruschetta	p.Stk.	3.50
Oliventapenade Bruschetta	p.Stk.	3.50
Gehackte Pilze und Kräuter Bruschetta	p.Stk.	4.00
Gemüsequiche	p.Stk.	3.50
Käsequiche	p.Stk.	3.50
Schinkengipfel mit Appenzeller Käse und Schinken	p.Stk.	4.00
Gebackene Teigtaschen mit Spinatfüllung und Sauerrahmdip	p.Stk.	4.50
Mini-Pizzen oder Mini-Flammkuchen klassisch	p.Stk.	4.50
Focaccia mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	p.Stk.	5.50
Gemüse-Tortilla	p.Stk.	5.00
Frittierte Champignons mit Kräuterdip	p.Stk.	5.50
Croque-Monsieur	p.Stk.	5.50
Limonen-Ricotta-Ravioli mit Zitronenmelissensauce	p.Stk.	6.00
Hausgemachte Gemüsespiesseli mit Guacamole	p.Stk.	6.00

Gemüsecurry mit Basmatireis	p.Stk.	6.00
Kräuter-Mascarponerisotto mit frittierte Lisio	p.Stk.	6.00
Rinds-Fleischbällchen mit Tomatensugo und Basilikum	p.Stk.	7.50
Mini Falafelburger mit Avocadodip	p.Stk.	7.50
Pouletspiessli BBQ-Sauce	p.Stk.	7.50
Mini Rindsburger mit Chilibip	p.Stk.	9.00
Safranrisotto mit glasierten Balsamico Pilzen	p.Stk.	6.50
Mascarponenocchi an Kräuterpesto	p.Stk.	5.50
Kalbsbraten mit Rosmarinjus und Ratatouille	p.Stk.	8.50
Grilltofu mit Honig-Senfsauce	p.Stk.	6.50
Fenchelsalat mit Graved Lachs mit Honig-Senfsauce	p.Stk.	5.50
Zanderfilet mit Zitronen Beurre Blanc und Peperoni Gemüse	p.Stk.	6.90
Gebratene Crevettenspiessle	p.Stk.	9.00
Zanderfilet mit Zitronenmelissen Butter	p.Stk.	8.50
Rindsragout mit Oliven-Kartoffelstock	p.Stk.	8.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Minirösti	p.Stk.	9.00
Zürichberg Gartenkräutersuppe	p.Stk.	6.00
Erbsen-Avocadosuppe	p.Stk.	6.00
Gazpacho (kalt)	p.Stk.	6.00
Curry-Kokossuppe mit Ingwer	p.Stk.	5.50
Mini Cheesecakeschnitte	p.Stk.	5.50
Tobleronemousse	p.Stk.	6.50
Mini Brownie	p.Stk.	5.50
Mini Früchtetartelettes	p.Stk.	5.50
Hausgemachter Früchtespiessli	p.Stk.	5.00
Schokoladenmousse	p.Stk.	6.50
Panna Cotta mit Früchtesauce	p.Stk.	5.50
Tiramisu	p.Stk.	6.50

Bankette

Alle Menüs servieren wir ab 10 Personen. Es ist ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen.

Bankette: Vorspeisen und Zwischengänge

Fleisch und Fisch

Zander auf kleiner Rösti mit Sauce Béarnaise	p.P.	26.00
Saisonaler Blattsalat mit Blüten, Riesencrevetten und weissem Balsamicodressing	p.P.	22.00
Thunfischcarpaccio mit Gartenkräutersalat und Zitronenöl	p.P.	25.00
Thunfischtatar und Gemüse-Papaya-Salat	p.P.	25.00
Kalbscarpaccio mit Zitronenöl und Rucolapesto	p.P.	24.00
Rauchlachstartar mit Creme fraîche, Brioche und Kresse-Kräutersalat mit Wasabi-Dressing	p.P.	25.00

Vegetarisch und vegan

Ziegenkäse im Blätterteig mit Granatapfel	p.P.	18.00
Kopfsalatherzen mit Ei und frischen Kräuter	p.P.	15.00
Blattsalat mit Nussöldressing, gerösteten Walnüssen und Sprossen	p.P.	14.00
Nüsslisalat (nur in den Winter) oder Blattsalat mit Sherryessig-Vinaigrette, sautierten Pilzen und Pinienkernen	p.P.	16.00
Saisonale Vorspeisenvariation	p.P.	25.00
Zucchetti-Carpaccio mit Frischkäse, Panna Cotta und Tomaten Chutney	p.P.	19.00
Pochierte Schollenröllchen mit Gemüsefüllung,	p.P.	25.00

Suppen

Zürichberg Gartenkräuterschaumsuppe	p.P.	15.00
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelrahm	p.P.	15.00
Champagnerschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen	p.P.	16.00
Saisonale Gemüsesuppe mit Blätterteigstange	p.P.	15.00
Cremsuppe von jungem Blattspinat	p.P.	15.00
Erbsen-Avocado-Suppe mit Streifen vom Limmattaler Rohschinken	p.P.	15.00
<u>Frühling</u> : Weisse Spargel Cremesuppe mit Spargel	p.P.	16.00
Blattsalat mit Nussöldressing, gerösteten Walnüssen und Sprossen		
<u>Sommer</u> : Melonenkaltschale mit frischer Pfefferminze	p.P.	16.00
<u>Herbst</u> : Muskat-Kürbiscremesuppe mit Kürbis von der Jucker Farm und kaltgepresstem Kürbiskernöl	p.P.	16.00
<u>Winter</u> : Petersilienwurzelsuppe	p.P.	16.00

Bankett: Hauptgänge

Fisch und Fleisch

St. Petersfisch mit Hummersauce, Erbsenpüree und Wildreis	p.P.	45.00
Gebrautes Zanderfilet mit Zitronenmelissen-Hollandaise, gemischter Camargueris und glasierten Kefen	p.P.	46.00
Alpstein Poulardenbrust aus dem Ofen mit Kräutersauce, Ofenkartoffeln und Zucchettigemüse	p.P.	41.00

Preise in CHF inkl. MwSt.

Glasierter Kalbsbraten mit Balsamicojus, Haselnuss-Griessgnocchi und Ratatouille	p.P.	49.00
Kalbshackbraten, Cognacrahmsauce, Gemüse und Kartoffelstock	p.P.	39.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	p.P.	52.00
Rindsfilet am Stück mit Merlotjus, Kartoffelschnitte und Gemüsebouquet	p.P.	62.00
Kalbs-Ribeye mit Apfel-Senfsauce, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	p.P.	49.00
Mariage von Kalbs- und Rindsfilet mit Portweinjus, Duchesse-Kartoffeln und Gemüsebouquet	p.P.	62.00
Zürich Geschnetztes mit Champignonrahmsauce und Rösti	p.P.	47.00

Herbst: Wildgerichte empfehlen wir Ihnen gerne nach Saison und Angebot.

Vegetarisch und vegan

Vollkorn-Penne mit Tomaten-Kräuterpesto, sautierten Morcheln und jungen Zwiebeln	p.P.	31.00
Marokkanische Gemüsetajine mit Couscous	p.P.	31.00
Ravioli mit Limonen-Ricottafüllung und Pinienkernen	p.P.	35.00
Getreiderisotto mit Mascarpone, Broccoli Röschen und Parmesanchips	p.P.	35.00

Bankett: Dessert

Tiramisu mit Amaretto	p.P.	14.00
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	p.P.	15.00
Dessertvariation „Hotel Zürichberg“	p.P.	16.00
Joghurt-Limettencreme mit Beerenragout	p.P.	14.00
Trilogie von Früchten oder Beeren mit saisonalem halbgefrorenem Mousse und Gebäck	p.P.	17.00
Cocos-Panna Cotta mit Ananassalat (vegan)	p.P.	14.00
Sorbetvariation mit exotischen Früchten (vegan)	p.P.	14.00
Dessertbuffet ab 30 Personen	p.P.	24.00
Tiramisu, Fruchtsalat, Panna Cotta mit Himbeersauce, Weisses- und dunkles Schokolademousse, Glace, Früchtemousse, Caramelcreme, Brownies, gebrannte Creme, Gebäck mit Käseauswahl	p.P.	27.00
Käsebrett ab 15 Personen	p.P.	16.00
Schweizer und europäische Käsesorten, Birnenbrot, Trauben Nüsse und Dörrfrüchten		



Getränke

Alkoholische Getränke

Schaumwein Zürich AOC  Chardonnay, Pinot Noir Erich Meier Uetikon am See (CH)	75cl	86.00
SO White Cuvée VdP Suisse Chardonnay, Pinot Blanc, Chasselas Weingut Landolt Zürich (CH)	75cl	63.00
Nobler Weisser Riesling x Sylvaner Weingut Nadine Saxer Neftenbach (CH)	75cl	63.00
SO Red Cuvée Rouge VdP Suisse Cabernet Dorsa, Pinot Noir Weingut Landolt Zürich (CH)	75cl	67.00
Nobler Blauer Pinot Noir Weingut Nadine Saxer Neftenbach (CH)	75cl	72.00
L'été avec deux frères AOP Bio Roséwein Grenache, Syrah Deux Frères Pierrevert Haute Provence (FR)	75cl	70.00



Hinweise

Foodwaste

Gemeinsam gegen Foodwaste. Falls Sie es wünschen, stellen wir am Ende Ihres Apéros gerne die übrig gebliebenen Häppchen Mitnahme bereit.

Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als 24.00 Uhr, muss ein Nachzuschlag geleistet werden. Die Verlängerung der Schliessstunde soll beim Hotel spätestens 1 Monat vor dem Anlass angemeldet sein. Die vorgeschriebene Polizeibewilligung (CHF 150.00) wird vom Hotel eingeholt und dem Veranstalter weiter verrechnet.

Mitarbeitendenzuschlag

Ab 24.00 Uhr wird jede angebrochene Stunde wie folgt berechnet:

Bei einer Veranstaltung bis 40 Personen

CHF 400.00 für die erste Stunde

CHF 200.00 für jede weitere Stunde

Bei einer Veranstaltung von 41-60 Personen

CHF 500.00 für die erste Stunde

CHF 250.00 für jede weitere Stunde

Bei einer Veranstaltung von 61-80 Personen

CHF 600.00 für die erste Stunde

CHF 300.00 für jede weitere Stunde

Bei einer Veranstaltung von mehr als 81 Personen

CHF 700.00 für die erste Stunde

CHF 350.00 für jede weitere Stunde

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 45.00 pro Flasche verrechnet.

Gabelgeld

Für selbstmitgebrachte Kuchen und Torten, die durch Mitarbeitende serviert werden, wird ein Gabelgeld von CHF 5.00 pro Stück verrechnet.

Probeessen

Das Probeessen wird jeweils vor Ort bezahlt und wird Ihnen auf der Gesamtrechnung wieder gutgeschrieben.

Deklarationen

Fleisch:

Rind, Kalb, Schwein: IP Suisse
Poulet BTS raus (Besonders tierfreundliche Haltung)

Fisch:

Nachhaltiger Fischfang gemäss Ampelsystem des WWF-Ratgebers

Eier:

Schweizer Eier aus Freilandhaltung

Milch und Milchprodukte

Aus der Schweiz

Früchte und Gemüse

Wir verzichten auf Flugfrüchte und -gemüse

Kaffee:

Fairtrade-Kaffee von der Rösterei Stoll

AGB

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie [hier](#).