

Liebe Gäste

Man soll dem *Leib* etwas Gutes bieten, damit die *Seele* Lust hat, darin zu wohnen.
Winston Churchill

Lassen Sie sich von den Köstlichkeiten aus unserer aktuellen Bankettkarte inspirieren und stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch Bankettmenü-Vorschläge nach Ihren Wünschen, Ideen und Budget, sowie je nach Saison. In unserer Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl an frei kombinierbaren Gerichten zusammengestellt und wir haben einige Menüs für verschiedene Festlichkeiten und Budgets kreiert.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald in unserem Restaurant kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Brunchbuffet

Verschiedene Brote, hausgemachter Zopf und frische Gipfeli

Butter, verschiedene Konfitüren und Honig

Ausgewählte Käseauswahl
Platte mit feinen Fleischspezialitäten und Lachs

Früchte- und Beerenplatte
Cornflakes
Birchermüesli
Joghurt mit Kompott

Station mit Spiegelei, Rührei, 3min-Ei und Speck

Himmlischer Kalbsbraten
Bratkartoffeln
Saisongemüse

Glacéauswahl vom Hof

Milchgetränke
Kaffee
Tee
verschiedene Fruchtsäfte

55.00





ZUM AUFTAKT EIN APÉRO

Fingerfood Apéro

pro Person 12.50

Saisonale Gemüsesticks mit hausgemachtem Dip
 Hausmarinierte Mandeln, Oliven und gebrochenem Käse
 Maischips mit Guacamole

Apéro Midi

pro Person 18.50

Saisonale Gemüsesticks mit hausgemachtem Dip
 Hausmarinierte Mandeln und Käsewürfel
 Maischips mit Guacamole
 Baguettes-Canapés mit Hauslachs, Rauchschinken, Brie
 Kräuter Tartelettes

Apéro Winterberg

pro Person 28.50

Saisonaler Flammkuchen in Stücken
 Baguettes-Canapés mit Roastbeef, Hauslachs, Brie
 Saisonale Suppe im Tässlein
 Taboulé im Gläsli
 Tomaten/Mozzarella Spiessli

Apéro Riche (ersetzt eine Hauptmalzeit)

pro Person 42.00

Gemüsesticks mit hausgemachtem Dip
 Käsewürfel mit Trauben

Baguette mit hausmariniertem Lachs, Roastbeef und Grillgemüse
 Verschiedene Flammkuchen in Stücken
 Saisonaler Risotto oder Saisonale Ravioli

Fruchtsalat
 Schoggi Mousse

Gerne können Sie Ihren eigenen Apéro zusammenstellen, mit Ihren Wünschen und Vorstellungen!

VORSPEISEN

Winterbergsalat mit Kernen und Melonen	12.50
Eisbergsalat-Schnitz mit Himbeerdressing und Kümmel	10.50
Burrata auf Wildkräutersalat mit Datteltomaten	16.50
Hausmarinierter Lachs mit Dillsenf-Sauce	18.00
Marinierte Bresaola mit Rucola und Parmesan	18.50
Couscous-Salat mit Kräutern und Fetakäse	14.50



AUS DEM SUPPENTOPF

Flädli-suppe	9.50
Tomatenschaum mit Basilikum und Zitronenpfeffer	11.50
Spargelcrèmesuppe mit Schwarzkümmel-Blätterteigherzli	12.00
Weissweinschaumsuppe mit Trüffel-Espuma	13.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	11.50
Melonenkaltschale	10.50
Gazpacho	10.50
Erdbeerkaltschale mit Aztekengold	11.50



FLEISCHGERICHTE

Poulet

Gefüllte Maispoularde auf Pilzbeet
serviert mit Wildmischreis und Wurzelgemüse
38.00

Schwein

Chrütlibraten vom Schwein mit Kräutersauce
serviert mit Thymian-Kartoffeln und Saisongemüse
31

Tranchiertes Schweinsfilet an Preiselbeersauce
serviert mit Kräuterreis und buntem Marktgemüse
38

Kalb

Himmlischer Kalbsbraten
Kartoffelgratin und Saisongemüse
42

Zürcher Geschnetzeltes
serviert mit Röstli oder Nudeln und Ofengemüse
43

Kalbssteak mit Morcheln
Salbei-Nudeln und Ofengemüse
52

Ganzes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
serviert mit Bratkartoffeln und jungem Blattspinat
54

Rind

Rindsfiletsteak "Stroganoff"
serviert mit Spätzli und Broccoli
56

Roastbeef an Sauce Bernaise
serviert mit Nudeln, Blattspinat und glasierten Rüebl
52

Doppeltes Entrecôte "Rosmarin" auf Zucchetti-Pilz-Beet
serviert mit Bratkartoffeln
54

Deluxe

Rindfilet Wellington an kräftigem Rotweinjus
serviert mit kleinem Gemüsebouquet
64



Vegetarisch

Buntes Gemüsecurry, serviert mit Basmati-Reis
28

Zürcher Geschnetzeltes Planted, serviert mit Rösti
35

Saitan Gehacktes, serviert mit Hörnli und Apfelmus
20

"Stroganoff" Planted, serviert mit Reis
33

Saisonaler Risotto
(z.B. Spargel, Sommer, Mediterran, Kürbis, Waldpilze, etc.)
29

Saisonale Ravioli
(z.B. Spargeln, Mediterran, Feigen-Mohn, etc.)
29

Pastabuffet mit Tomatensauce isola de gilio, Carbonara, Pesto, Parmesan
und kleinem Salatbuffet
44

Dinnerbuffet

Apérobuffet

(in Schälchen und auf kleinen Tellern)

hausmarinierte Mandeln
Maischips mit Guacamole
kalte oder warme Suppe im Tässli

Grillgemüse
Couscous im Gläsli
hausmarinierter Lachs
Canapé

Hauptgangbuffet

Kalbsschulterbraten an Morchelsauce
Roastbeef an Sauce Bernaise
Saisonrisotto
Ofengemüse
Saisonravioli

Dessertbuffet

Tiramisu
Fruchtsalat
Caramelchöpfli
kleine Käseplatte





Grillbuffet

Entrecôte
Schweinssteak
Poulet-Steak
kleine Würstchen
Crevetten
Grillkäse

Verschiedene Saucen und Buttermischungen

Saisonale Ravioli, Bratkartoffeln und Saisongemüse

Antipastibuffet mit Oliven, marinierte Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Fetta Käse

Salatbuffet mit Rübli, Rettich, Sellerie, Gurken, Tomaten, Mais, Bohnen, Blattsalat, Couscous

Gehackte Kräuter, Zwiebeln, Chili

Balsamico, French und Kräuterdressing, Himbeerdressing

68

ZUM ABSCHLUSS DIE SÜSSE KRÖNUNG

Mousse au chocolat mit Crème Gruyère	12
Klassisches Tiramisu	12
Panna Cotta mit Beeren	12
Fruchtsalat mit Vanilleglacé vom Hof	12
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille-Glacé	14
Kompott mit Glacé vom Hof	12
Eiskaffee "Winterberg"	11
<i>Dessertbuffet</i>	
Fruchtplatte, Caramelköpfl, Schokoladenmousse, Beeren mit Glacé und Rahm, Torta della Nonna	23
Käseauswahl vom Käsemeister mit Feigensenf, Nüssen und Brot	+ 9





Fleisch- und Fischdeklaration

Rind,
Kalb
Geflügel
Schwein
Riesencrevetten

Schweiz/Irland
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Aus MSC zertifiziertem Wildfang

Pro Anlass kann grundsätzlich ein einheitliches Menu bestellt werden. Ausnahmen sind möglich, müssen aber unbedingt mit uns vorgängig besprochen werden. Wir nehmen immer gerne Rücksicht auf Personen die aus persönlichen Gründen bestimmte Lebensmittel nicht konsumieren können oder dürfen. Für eine frühzeitige Information sind wir sehr dankbar.

Es gibt Gerichte, die küchentechnisch nur bis zu einer maximalen oder erst ab einer minimalen Personenzahl produziert werden können. Unsere Menüvorschläge gelten ab 20 Personen.

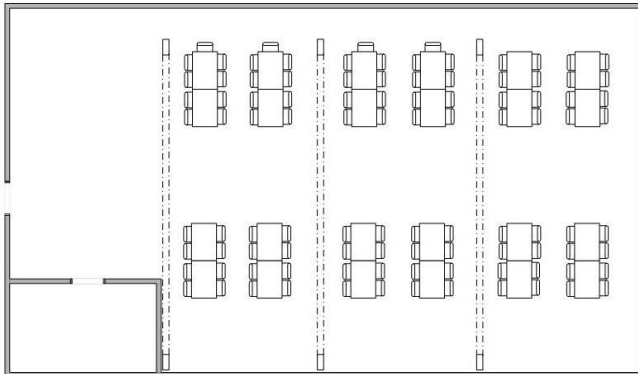
Preisänderungen vorbehalten



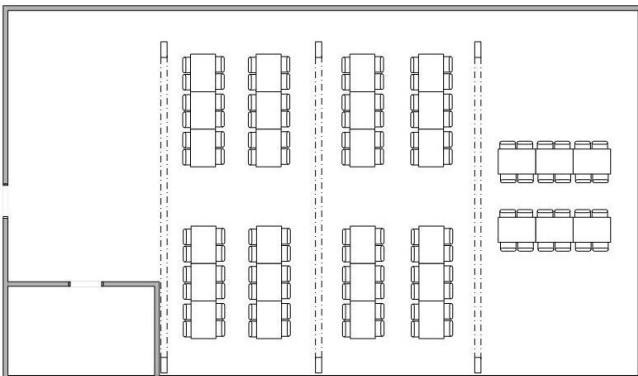
Skizze Saal und Bestuhlung

100 Personen, 8er Tische

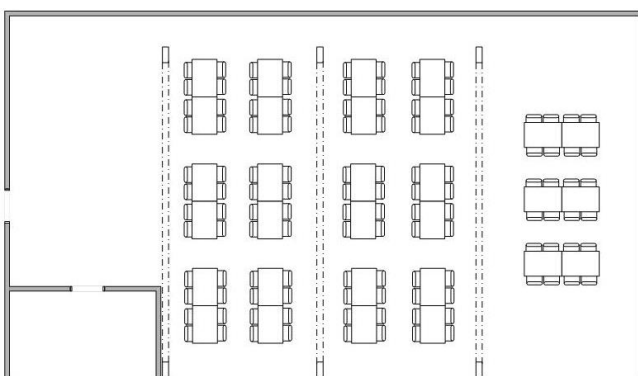
Tischmass: 140cm x 80cm



120 Personen



120 Personen, 8er Tische



ZUSATZKOSTEN

Zapfengeld	Wein		35.00 / 7,5dl Flasche
	Bier		3.50 / 33cl Flaschen
	Bowle		28.00 / Liter
	Spirituosen		56.00 / Liter
Servicegebühr	bei mitgebrachtem Essen (z.B. Hochzeitstorte, Apéro, etc.)		3.50 / Gedeck
Lokalmiete	Saal & Terrasse		900.00
	See		900.00
	Seminarraum		150.00 die erste Stunde jede weitere Stunde 20.00
		Tagespauschale	300.00
Mobiliar	Kleines Zelt 3m x 3m		150.00
	Sonnenschirm 3m		15.00
	Flipchart		20.00
	Stehrednerpult		10.00
Tischwäsche	Tischtuch weiss 140x200		15.00
	Stoffservietten weiss		inklusive
Technik	Saal	Beamer Mikrophon Akustikanlage	50.00 pauschal
	Seminarraum	Beamer	50.00
Verlängerung der Polizeistunde			150.00
Verlängerung Stundensatz ab 24.00 Uhr		Service/Küche	50.00 / Person und Stunde
		Chefpersonal	75.00 / Person und Stunde

FÜR DIE NACHT

Hotel Rubus

Rikonerstrasse 19
8307 Illnau-Effretikon

5min Fahrt

052 343 10 00

Motel Steighof, Stars and Stripes

Steighof 2
8311 Brütten

2min Fahrt

052 345 24 21

Swiss Star Home

Spinnereiweg 1a
8307 Illnau-Effretikon

6min Fahrt

079 456 39 17

My Home Hotel

Zürcherstrasse 200
8406 Winterthur

9min Fahrt

052 543 11 11



Unser Kleingedrucktes...

Gäitezahl

Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens sieben Werktage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich gemeldet werden und gilt als verbindlich. Nehmen weniger als die definitiv gemeldeten Anzahl Personen am Anlass teil, werden die Aufwendungen für die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich Winterberg Restaurant & Event einen Austausch der Räumlichkeiten für Seminare und Bankette vor.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit Golfplatz Winterberg GmbH. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

Dekoration

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Wünsche des Kunden werden, falls technisch und/oder feuerpolizeilich möglich, gerne gegen Verrechnung realisiert.

Versicherungen

Der Vertragspartner ist verpflichtet, eingebrachtes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Die Golfplatz Winterberg GmbH lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen und Gegenständen vor, während, zwischen und nach den Veranstaltungen obliegt dem Vertragspartner sowie nicht anderweitig schriftlich vereinbart.

Schäden

Der Vertragspartner haftet in jedem Fall für Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entsteht. Der Vertragspartner ist verpflichtet, dem diensthabenden Anlassleiter das Ende der Veranstaltung zu melden, damit ggfs. gemietete Einrichtungen oder Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte haftet der Vertragspartner.

Reinigung, Abfall

Sind infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen, sowie zusätzliche Aufräumarbeiten notwendig, wird dem Vertragspartner dieser Mehraufwand verrechnet.

Haftung des Veranstalters / Versicherung

Der Veranstalter haftet für den gesamten Rechnungsbetrag einschliesslich der von seinen Mitarbeitern, Hilfspersonen und Veranstaltungsteilnehmern bezogenen Leistungen, Ausnahmen müssen schriftlich vereinbart werden. Die Versicherung für mitgebrachtes Material ist durch den Veranstalter abzuschliessen. Bei Beschädigung oder Verlust an Einrichtungen und Inventar von Golfplatz Winterberg GmbH werden die dadurch entstandenen Kosten verrechnet.

Stornierung

bis 90 Tage vor dem Anlass	kostenfrei
bis 60 Tage vor dem Anlass	50% des Angebots
bis 30 Tage vor dem Anlass	75% des Angebots
< 30 Tagen vor dem Anlass	100% des Angebots

Um Missverständnisse auszuräumen, bitten wir Sie, uns Ihre Annullation schriftlich zu bestätigen. Wurden die reservierten Leistungen (Menü & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 100.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage.

Zahlungskonditionen

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung in Rechnung zu stellen. Wir stellen Ihnen am Ende Ihres Anlasses eine Schlussabrechnung zu und bitten Sie diese innert 30 Tagen zu begleichen. Die verrechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innert 10 Tagen nach Rechnungserhalt keine Beanstandung meldet.

Personalzuschläge

Ab Mitternacht gelten folgende Zuschläge:

Chefpersonal	75.00 / Stunde
Koch	50.00 / Stunde
Service	50.00 / Stunde

Ruhe und Ordnung

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet, unseren Weisungen ist diesbezüglich Folge zu leisten. Die Golfplatz Winterberg GmbH behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurückzutreten oder Veranstaltungen abubrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf des Gastrobetriebes gefährdet sind. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

Nachtlärm/Lärmvorschriften

Insbesondere ausserhalb der Gebäude ist darauf zu achten, dass der Lärmpegel möglichst tief gehalten wird. Den Weisungen des Personals ist Folge zu leisten. Der Vertragspartner haftet für aus Nichtbeachtung oder Zuwiderhandlung entstehende Schäden.

Angebot- und Preisänderung

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. Änderungen der Angebote und Preise bleiben vorbehalten.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Pfäffikon ZH