

# BANKETTKARTE



# BRUNCHBUFFET

Verschiedene Brote, hausgemachter Zopf und Gipfeli

Butter, verschiedene Konfitüren und Honig

Käseauswahl

Platte mit feinen Fleischspezialitäten

Lachs, Forellenfilets

Cornflakes

Hausgemachtes Birchermüesli

Joghurt mit Früchtekompott

Eierstation à la minute  
mit Spiegelei, Omlette und 3min-Ei

ab 11.00 Uhr

Himmlicher Kalbsbraten

Bratkartoffeln

Saisongemüse

Glacéauswahl vom Hof  
Früchte- und Beerenplatte

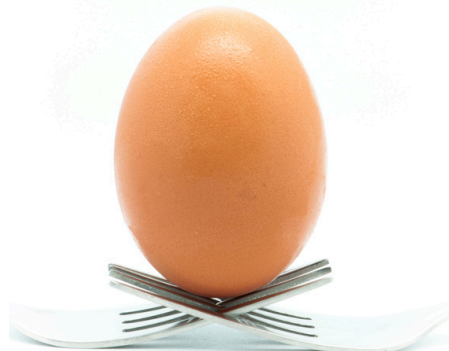
Milchgetränke

Kaffee

Tee

verschiedene Fruchtsäfte

67.00



Inkl. 8,1% MWSt.

## APERÒ

### FINGERFOOD

PRO PERSON 14.50

SAISONALE GEMÜSESTICKS MIT HAUSGEMACHTEM DIP  
HAUSMARINIERTER MANDELN, OLIVEN UND KÄSEWÜRFELI  
MAISCHIPS MIT GUACAMOLE

### MIDI

PRO PERSON 20.50

SAISONALE GEMÜSESTICKS MIT HAUSGEMACHTEM DIP  
HAUSMARINIERTER MANDELN, OLIVEN UND KÄSEWÜRFELI  
MAISCHIPS MIT GUACAMOLE  
BAGUETTES-CANAPÉS MIT HAUSLACHS, RAUCHSCHINKEN, BRIE  
KRÄUTER TARTELETTES

### WINTERBERG

PRO PERSON 34.50

SAISONALER FLAMMKUCHEN IN STÜCKEN  
BAGUETTES-CANAPÉS MIT ROASTBEEF, HAUSLACHS, BRIE  
SAISONALE SUPPE IM TÄSSLI  
TABOULÉ IM GLÄSLI  
TOMATEN/MOZZARELLA SPIESSLI

### RICHE

PRO PERSON 48.00

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  
GLACÉ VOM HOF

GERNE STELLEN WIR EINEN INDIVIDUELLEN APERÒ FÜR SIE ZUSAMMEN!

Inkl. 8,1% MWSt.

## VORSPEISEN

|  |        |
|--|--------|
| WINTERBERGSALAT MIT KERNEN UND APFELSCHNITZEN                | 13..50 |
| EISBERGSALAT-SCHNITZ MIT HIMBEERDRESSING UND MOHN            | 11.50  |
| BURRATA AUF WILDKRÄUTERSALAT MIT AVOCADO, MANGO UND DATERINI | 22.50  |
| LACH-TRIOLOGIE (MARINIERT, GERÄUCHT,TATAR)                   | 25.50  |
| MARINIERTE BRESAOLA MIT RUCOLA UND PARMESAN                  | 19.50  |
| COUSCOUS-SALAT MIT KRÄUTER, FETA UND GRANATAPFEL             | 14.50  |

## SUPPEN

|   |       |
|---|-------|
| FLÄDLISUPPE   | 9.50  |
| TOMATENSCHAUM MIT BASILIKUM UND ZITRONENPFEFFER       | 12.50 |
| SPARGERCRÈMESUPPE MIT SCHWARZKÜMMEL-BLÄTTERTEIGHERZLI | 14.00 |
| WEISSWEINSCHAUMSUPPE MIT TRÜFFEL-ESPUMA               | 16.00 |
| KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL    | 11.50 |
| MELONENKALTSCHALE                                     | 10.50 |
| GAZPACHO  | 10.50 |
| ERDBEERKALTSCHALE MIT AZTEKENGOLD                     | 11.50 |

Inkl. 8,1% MWSt.

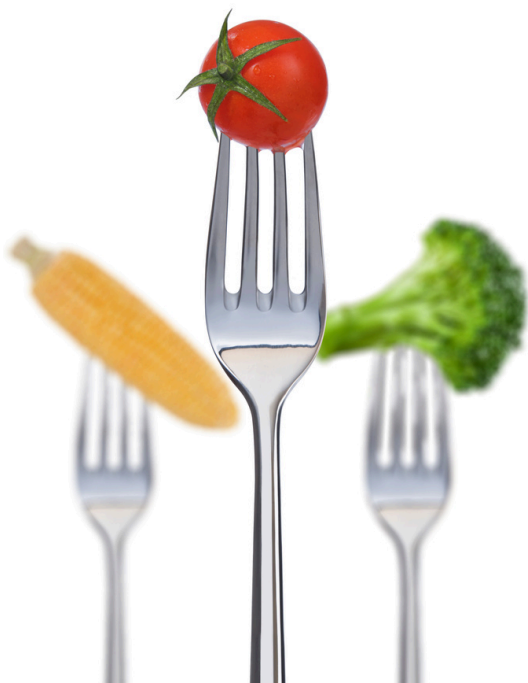
## FLEISCH

|  |       |
|--|-------|
| GEFÜLLTE MAISPOULARDE (CH) AUF PILZBEET<br>SERVIERT MIT WILDMISCHREIS UND WURZELGEMÜSE   | 38.00 |
| CHRÜTLIBRATEN VOM SCHWEIN (CH) MIT KRÄUTERSAUCE<br>SERVIERT MIT THYMIAN-KARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE  | 33.00 |
| TRANCHIERTES SCHWEINSFILET (CH) AN PREISELBEERSAUCE<br>SERVIERT MIT KRÄUTERREIS UND BUNTEM MARKTGEMÜSE   | 38.00 |
| HIMMLISCHER KALBSBRATEN (CH)<br>SERVIERT MIT KARTOFFELGRATIN UND SAISONGEMÜSE  | 48.00 |
| ZÜRCHER GESCHNETZELTES (CH KALB)<br>SERVIERT MIT RÖSTI ODER NUDELN UND OFENGEMÜSE  | 45.00 |
| KALBSSTEAK (CH) MIT MORCHELN<br>SERVIERT MIT SALBEI-NUDELN UND OFENGEMÜSE  | 58.00 |
| GANZES KALBSFILET (CH) TRANCHIERT AUF JUNGEM BLATTSPINAT<br>MORCHELN MIT SAUCE HOLLANDAISE<br>SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN UND JUNGEM BLATTSPINAT | 68.00 |
| RINDSFILETSTEAK (CH) "STROGANOFF"<br>SERVIERT MIT SPÄTZLI UND BROCCOLI   | 58.00 |
| ROASTBEEF (CH) AN SAUCE BERNAISE<br>SERVIERT MIT NUDELN, BLATTSPINAT UND GLASIERTEN RÜEBLI   | 56.00 |
| DOPPELTES ENTRECÔTE (CH) "ROSMARIN" AUF ZUCCHETTI<br>SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN   | 54.00 |
| RINDFILET (CH) WELLINGTON AN KRÄFTIGEM ROTWEINJUS<br>SERVIERT MIT KLEINEM GEMÜSEBOUQUET  | 67.00 |

Inkl. 8,1% MWSt.

## VEGETARISCH

|   |       |
|---|-------|
| BUNTES GEMÜSECURRY, SERVIERT MIT BASMATI-REIS   | 28.00 |
| ZÜRCHER GESCHNETZELTES PLANTED, SERVIERT MIT RÖSTI  | 35.00 |
| SAITAN GEHACKTES, SERVIERT MIT HÖRNLI UND APFELMUS  | 23.00 |
| "STROGANOFF" PLANTED, SERVIERT MIT REIS   | 35.00 |
| SAISONALER RISOTTO<br>(Z.B. SPARGEL, SOMMER, MEDITERRAN, KÜRBIS, WALDPILZE,ETC.)                      | 33.00 |
| SAISONALE RAVIOLI<br>(Z.B. SPARGELN, MEDITERRAN, FEIGEN-MOHN, ETC.)                                   | 29.00 |
| PASTABUFFET<br>MIT TOMATENSAUCE ISOLA DE GILIO, CARBONARA, PESTO, PARMESAN<br>UND KLEINEM SALATBUFFET | 44.00 |



Inkl. 8,1% MWSt.

## DINNERBUFFET

### APÉROBUFFET

HAUSMARINIERTE MANDELN, MAISCHIPS MIT GUACAMOLE  
KALTE ODER WARME SUPPE IM TÄSSLI

COUSCOUS IM GLÄSLI MIT FETA UND GRANATAPFEL, HAUSMARINIERTER LACHS MIT DILLSCHF  
CANAPÉ MIT GEMÜSETATAR, BRIE, BÜNDNERFLEISCH, SALAMI, SCHINKEN

### HAUPTGANGBUFFET

KALBSSCHULTERBRATEN (CH) AN MORCHELSAUCE  
ROASTBEEF (CH) AN SAUCE BERNAISE  
KLEINE KAROFFELN, ZIRTONENREIS, OFENGEMÜSE, SAISONRAVIOLI (VEGI)

### DESSERTBUFFET

TIRAMISU, FRUCHTSALAT MIT GLACÉVOM HOF, CARAMELCHÖPFLI  
KLEINE KÄSEPLATTE

96.00

## GRILLBUFFET

ENTRECÔTE (CH), SCHWEINSSTEAK(CH), POULETSCHENKELSTEAK (CH), VERSCH. WÜRSTE,  
GRILLKÄSE, RIESENCREVETTEN ODER LACHS

HAUSSAUCE, BBQ, KRÄUTERBUTTER, CAFÉ DE PARIS

SAISONALE RAVIOLI, BRATKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE

ANTIPASTIBUFFET MIT OLIVEN, MARINIERTE TOMATEN, ZUCCHETTI, AUBERGINEN, FETA

SALATBUFFET MIT RÜEBLI, RETTICH, SELLERIE, GURKEN, TOMATEN, MAIS, BOHNEN, BLATTSALAT, COUSCOUS

GEHACKTE KRÄUTER, ZWIEBELN, CHILI

BALSAMICO, FRENCH, KRÄUTERDRESSING UND HIMBEERDRESSING

76.00

Inkl. 8,1% MWSt.

## DESSERT

|  |       |
|--|-------|
| MOUSSE AU CHOCOLAT MIT CRÈME GRUYÈRE   | 12.00 |
| KLASSISCHES TIRAMISU   | 12.00 |
| PANNA COTTA MIT BEEREN   | 12.00 |
| FRUCHTSALAT MIT VANILLEGLACÉ VOM HOF   | 12.00 |
| APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE ODER VANILLE-GLACÉ   | 14.00 |
| KOMPOTT MIT GLACÉ VOM HOF  | 12.00 |
| EISKAFFEE "WINTERBERG"   | 11.00 |
| DESSERTBUFFET  | 23.00 |
| FRUCHTPLATTE, CARAMELKÖPFLI, SCHOKOLADENMOUSSE,<br>BEEREN MIT GLACÉ VOM HOF, TORTA DELLA NONNA |       |
| KÄSEAUFWAHL VOM KÄSEMEISTER MIT FEIGENSENF, NÜSSEN UND BROT                                    | +9.00 |



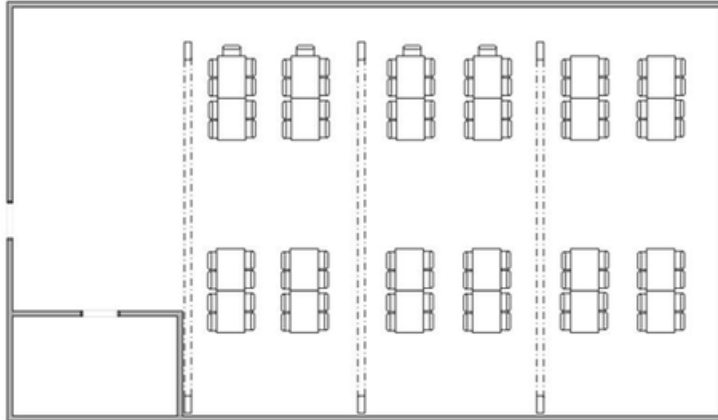
Inkl. 8,1% MWSt.



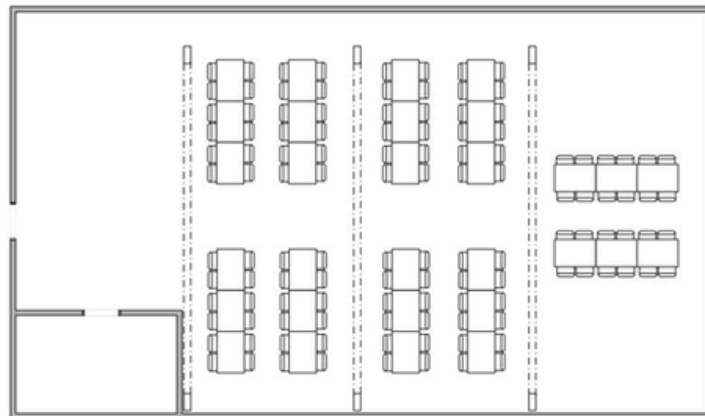
# SAAL UND BESTUHLUNG

TISCHMASS: 140CM X 80CM

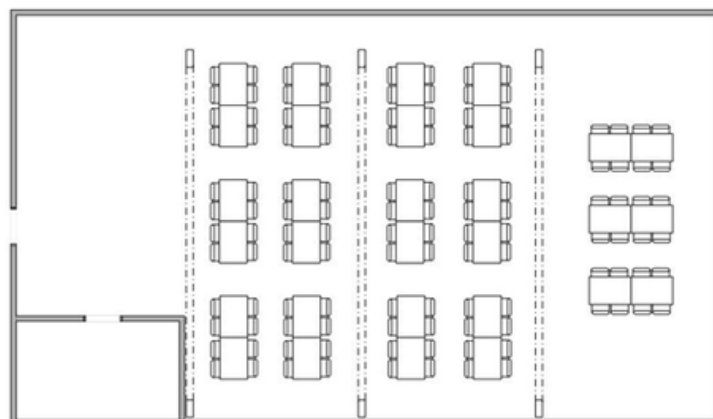
100 PERSONEN, 8ER TISCHE



120 PERSONEN, 12ER TISCHE



120 PERSONEN, 8ER TISCHE



## ZUSATZKOSTEN

|                            |  |              |
|----------------------------|--|--------------|
| ZAPFENGELD                 | WEIN   | 32.00/7,5DL  |
|                            | BIER   | 3.00/33CL    |
|                            | BOWLE  | 28.00/LITER  |
|                            | SPIRITUOSEN                                      | 56.00/LITER  |
| SERVICEGEBÜHR              | BEI MITGEBRACHTEM ESSEN<br>(Z.B. HOCHZEITSTORTE) | 3.50/GEDECK  |
| LOKALMIETE                 | SAAL & TERRASSE                                  | 900.00       |
|                            | SEE  | 900.00       |
|                            | SEMINARRAUM (ERSTE 2 STUNDEN)                    | 120.00       |
|                            | JEDE WEITERE STUNDE                              | 20.00        |
|                            | TAGESPAUSCHALE                                   |              |
| MOBILIAR                   | KLEINES ZELT (3X3M)                              | 150.00       |
|                            | SONNENSCHIRM                                     | 15.00        |
|                            | BÜHNE  | 150.00       |
| TISCHWÄSCHE                | STOFFTISCHTUCH WEISS 140X200                     | 15.00        |
|                            | STOFFSERVIETTE WEISS                             | INKLUSIVE    |
| TECHNIK                    | BEAMER, AKKUSTIKANLAGE, MIKROFON                 | 50.00        |
| VERLÄNGERUNG POLIZEISTUNDE | AB 24.00 UHR                                     | 150.00       |
| STUNDENSATZ SERVICE        | CHEFPERSONAL                                     | 75.00/STUNDE |
|                            | SERVICE & KÜCHE                                  | 50.00/STUNDE |



# ÜBERNACHTUNGEN

|   |            |               |
|---|------------|---------------|
| HOTEL RUBUS<br>RIKONERSTRASSE 19<br>8307 ILLNAU-EFFRETIKON      | 5MIN FAHRT | 052 343 10 00 |
| MOTEL STEIGHOF, STARS AND STRIPES<br>STEIGHOF 2<br>8311 BRÜTTEN | 2MIN FAHRT | 052 345 24 21 |
| SWISS STAR HOME<br>SPINNEREIWEG 1A<br>8307 ILLNAU-EFFRETIKON    | 6MIN FAHRT | 079 456 39 17 |
| MY HOME HOTEL<br>ZÜRCHERSTRASSE 200<br>8406 WINTERTHUR          | 9MIN FAHRT | 052 543 11 11 |



# AGB

## GÄSTEZAHL

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 BEDÜRFEIN 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. GEMIEETE 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 RESERVIERTE 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 ABZUBRECHEN, 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 MÖGLICHSST 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