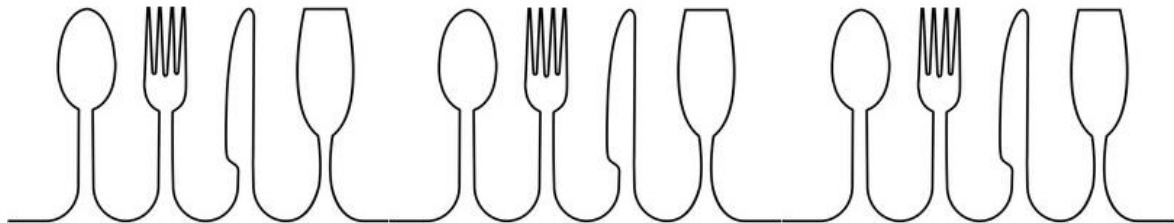


APÉRO



Liebe Gäste

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren köstlichen Apéro-Häppchen. Für einen Apéro ohne Nachtessen empfehlen wir 6-7 Häppchen pro Person, für einen Apéro mit anschliessendem Nachtessen 3-4 Häppchen pro Person.

Apéro-Häppchen bereiten wir ab 12 Stück pro Sorte zu.



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, info@spirgarten.ch, www.spirgarten.ch

APÉRO

Mini-Sandwiches von weissem und Mehrkorn-Baguette mit

- Roastbeef, Tartarsauce 4
- Limmattaler Rohschinken, Oliven-Tapenade 4
- Norwegischer Rauchlachs, Meerrettichmousse 4
- grilliertem mediterranem Gemüse, Tomatendip 3.5
- Brie-Käse, Birnenchutney 3.5

Canapés von Briochetoast mit

- Rindstatar 4.5
- Norwegischer Rauchlachs 4.5
- Grillgemüse 4
- Brie 4

Suppen

- Tomatensuppe, Basilikumrahm 3.5
- Pilzkraftbrühe mit Pilzeinlage 3.5
- Gazpacho (kalt) 4
- Lauchcrèmesuppe, Crevetten 5.5

Kalte Fingerfood-Häppchen

- Gebeiztes Rindsentrecôte, Rucolasalat 6
- Roastbeefröllchen, Waldorfsalat 4.5
- Riesencrevette auf Mango- Chilissalat 5
- Crêpes-Rouladen, Frischkäse, norwegischer Rauchlachs 4.5
- Sushi Nigiri (Lachs, Thunfisch, Krevetten) 5
- Sushi Maki Roll (Vegi, Lachs, Thunfisch) 3.5
- Honigmelone, Rohschinken 4
- Grillgemüse-Feta-Spiess, Balsamicoreduktion 3.5
- Tomaten-Mozzarella- Spiess, Basilikumpesto 3.5



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, info@spirgarten.ch, www.spirgarten.ch

APÉRO

Warme Fingerfood-Häppchen

- Mini Schinkengipfeli 3.5
- Hausgemachte Käsequiche 3.5
- Kalbsschnitzel-Medaillon, Coleslaw 6
- Rinds-Meatballs, Barbecue-Sauce 4.5
- Mini Clubsandwich 5
- Swisslachs aus Lostallo, Ratatouille 5.5
- herzhafter Risotto entsprechend der Jahreszeit 4
 - Frühling: Spargel
 - Sommer: junger Blattspinat
 - Herbst: Kürbis
 - Winter: Pilz

Vegane Fingerfood-Häppchen

- Hummus-fries, spicy Tomaten-Currysauce 4.5
- Frühlingsrolle, Gemüse, sweet & sour Sauce 4.5

Süsse Fingerfood-Häppchen

- Schokoladenfondant 4.5
- Mousse au Chocolat im Glas 4.5
- Tiramisu 5
- Panna Cotta, Beerencoulis 4
- Fruchtspiessli 4
- Hausgemachte Fruchtwähen (Apfel, Aprikosen, Zwetschgen) 3.5



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, info@spirgarten.ch, www.spirgarten.ch

APÉRO PAUSCHALEN

So funktioniert's: Sie wählen aus unserem Apéro Angebot nach Ihrem Gusto. Der Preis versteht sich pro Person. Die kalten Häppchen werden als Buffet angerichtet, die warmen und süssen Häppchen werden während des Apéro durch unsere professionellen Servicemitarbeiter serviert.

Die Apéro-Pauschalen sind ab 12 Personen buchbar.

Classic 23

- 1 Suppe im Glas
- 1 Mini-Sandwich
- 1 kaltes Fingerfood-Häppchen
- 1 warmes Fingerfood-Häppchen
- 1 süsses Fingerfood-Häppchen

Comfort 36

- 1 Suppe im Glas
- 2 Mini Sandwiches
- 2 kalte Fingerfood-Häppchen
- 2 warme Fingerfood-Häppchen
- 1 süsses Fingerfood-Häppchen



FLYING LUNCH / DINNER

Sie und Ihre Gäste unterhalten sich stehend und geniessen einen Lunch oder Dinner in Form von verschiedenen kleinen Häppchen. Die Vorspeisen und Desserts werden durch unsere professionellen Servicemitarbeiter serviert. Die Hauptspeisen werden an Live cooking Stationen durch unsere Köche vor Ihren Augen zubereitet und serviert. Unser Flying Lunch / Dinner bereiten wir ab 30 Personen zu.

Vorspeisen

69

- Randen-Cappuccino
- Feta im Zucchinimantel
- Lachstatar mit Avocado serviert auf Blinis
- Mango- Papayasalat mit Poulet
- Roastbeef-Röllchen mit Waldorfsalat

Hauptspeisen

Live Cooking Stationen:

- Rindsentrecôte am Stück gebraten, Portweinjus
- Risotto (wählen Sie zwischen: Safran, Pilz, Spinat)
- Filet von der Lachsforelle aus der Schweiz, Kräuterbutter
- Fenchel-, Zucchettigemüse kurz gebraten, Cherrytomate, Kreuzkümmel

Desserts

- Passionsfrucht-Mascarponecrème, Oreo-Keks
- Schokoladenfondant
- Fruchtspiess



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, info@spirgarten.ch, www.spirgarten.ch

WICHTIGES VON A - Z

AGBs

Unsere AGBs mit allen rechtlichen Details finden Sie unter www.spirgarten.ch. Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese gerne zu.

Menu-Auswahl / Personenzahl

Für Gesellschaften ab 12 Personen muss ein einheitliches Menu ausgewählt werden. Vegetarier, Gäste mit Unverträglichkeiten und besonderen Diäten berücksichtigen wir separat. Die bis 48 Stunden vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich.

Raummieten / Saalbereitstellungskosten

Je nach Veranstaltung und Volumen Ihres Anlasses erlauben wir uns zusätzlich zur Konsumation eine Miete respektive Saalbereitstellungskosten in Rechnung zu stellen.

Freinachtbewilligung

Für Anlässe welche länger als bis 24h00 dauern benötigen wir eine polizeiliche Freinachtbewilligung welche mit CHF 150.- dem Veranstalter berechnet wird.

Personalkostenzuschlag für Bankette

Für Anlässe welche länger als bis 24h00 dauern erheben wir einen Personalkostenzuschlag pro angebrochene Stunde.

12 bis 50 Personen	CHF 150.- pro Stunde
51 bis 150 Personen	CHF 250.- pro Stunde
mehr als 151 Personen	CHF 400.- pro Stunde

Preise

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.

Woher kommen unsere Produkte

Pouletfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst AG, Firma Bianchi AG, Zürich
Kalbfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst AG, Firma Bianchi AG, Zürich
Rindfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst AG, Firma Bianchi AG, Zürich
Schweinefleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst AG, Firma Bianchi AG, Zürich
Swisslachs aus der Schweiz	Braschler Comestibles, Zürich
Freilandeier aus der Schweiz	Chäs & Co, Bergdietikon
Gemüse und Früchte	Marinello & Co. AG, Zürich
Molkereiprodukte	Guldenberg, Embrach

Ausnahmen werden entsprechend deklariert.



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, info@spirgarten.ch, www.spirgarten.ch