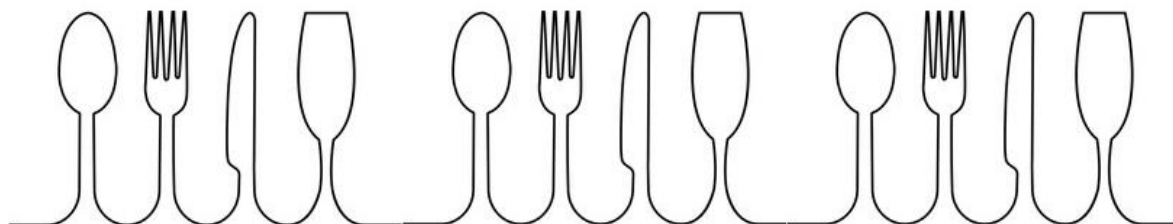


# BANKETT

---



## Liebe Gäste

Kombinieren Sie Ihr Menu für Ihren Anlass aus nachfolgenden Vorschlägen. Gerne beraten wir Sie bei der einzigartigen und individuellen Zusammenstellung eines Menus nach Ihren Vorstellungen. Auch in Bezug zu Gerichten der Jahreszeit entsprechend helfen wir Ihnen gerne weiter. Ab 12 Personen gilt es ein einheitliches Menu zu wählen (Vegetarier und Unverträglichkeiten ausgenommen).

Rahmenprogramme, Musiker, Künstler, Dekorationen, Blumen und vieles mehr verleihen Ihrem Anlass eine ganz persönliche Note. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserer Leiterin Events und wir kümmern uns um die Organisation nach Ihren Wünschen.

Ihre Wünsche und Vorstellungen sind uns wichtig, weshalb Ihnen das Team des Best Western Hotel Spirgarten gerne zur Seite steht. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg bei Ihrem Anlass und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



**SPIRGARTEN**

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich  
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, [info@spirgarten.ch](mailto:info@spirgarten.ch), [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)

## BANKETTE

---

### Salate

- Cesarsalat, Parmesan, Speck 11
- Bunter Blattsalat, geröstete Kerne 8.5
- Gemischter Salat mit Lollo Biondo & Rosso, Rüeblli, Gurken und Tomaten
  - French, Italian oder Honig-Ingwerdressing 11
  - mit Limmattaler Rohschinken +4
  - mit gebratenen Pouletstreifen +4
  - mit gebratenen Speckstreifen +4
  - mit gebratenen Lachswürfeln +4
  - mit Feta Käse +3.5
  - mit Mozzarellaperlen +3.5
  - mit gebratenen Pilzen +3.5

### Suppen

- Tomatensuppe mit Basilikumrahm 9
- Suppe der Jahreszeit entsprechend 9
  - Frühling: Spargel, Croûtons
  - Sommer: Gazpacho
  - Herbst: Kürbissuppe, Kürbisöl, Kürbiskerne
  - Winter: Kartoffelsuppe, Majoran, Speck
- Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüsejulienne 10
- Pilzcappuccino mit Estragon 10

### Kalte Vorspeisen

- Hauspastete, Preiselbeer-Dip, Apfel-Selleriesalat, Toast 16.5
- Vitello Tonnato 17
- Tatar vom Swisslachs, Gurkensalat, Wasabimousse, getoastetes Ciabatta 18.5
- Grilliertes mediterranes Gemüse, gehobelter Parmesan, Balsamicoreduktion 13.5
- Avocadotatar, Randen-Carpaccio, Süsskartoffelchips 17.5

### Warme Vorspeisen

- Kartoffelgnocchi, getrocknete Tomaten, Oliven, Kräuterpesto, Parmesan 15
- Safranrisotto, Zucchetti, Oregano 14



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich

T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, [info@spirgarten.ch](mailto:info@spirgarten.ch), [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)

## BANKETTE

---

### Hauptspeisen Fleisch & Fisch

- Pouletinvoltini, Thymianjus, Steinpilzrisotto, Brokkoli 30
- Hausgemachter Hackbraten, Rotweinjus, Kartoffelstampf, glasierte Rüeblì 28
- Rindsschmorbraten, Portweinjus, Polentaschnitte, Ratatouille 32
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Butterrösti 39
- Kalbsschulterbraten, Kräuterjus, Kartoffelgratin, glasierte Rüeblì 34
- Roastbeef rosa gebraten, Morcheljus, Butterspätzli, Bohnenbündel mit Speck 52
- Tranche vom Swisslachs aus Lostallo, Café de Paris  
Salzkartoffeln, Lauchgemüse mit Rahm 36
- Gebratenes Doradenfilet, Estragonmilchschaum, Stampfkartoffeln mit  
Butterzwiebeln, junger Blattspinat 34

### Vegetarisch & Vegan

- Gemüsecurry, Jasminreis (Vegan) 29
- Zucchetti-Rösti, Kräuter-Tomatensauce, Safranblumenkohl (Vegan) 27
- Cherrytomatenragout, Kichererbsen, Bratkartoffeln (Vegan) 26
- Sojaschnitzel, Kräuterreis, Ratatouille 28

### Desserts

- Schokoladenmousse, Beerensauce, Früchtegarnitur 12.5
- Schokoladenfondant, Vanilleglacé, frische Beeren 12.5
- Apfelstrudel, Vanillesauce 10.5
- Mandel-Panna Cotta, Himbeer coulis 11.5
- Joghurt- Mangoparfait, Honig, Pistazien 11
- Fruchtsalat 8



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich

T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, [info@spirgarten.ch](mailto:info@spirgarten.ch), [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)

## WICHTIGES VON A - Z

---

### AGBs

Unsere AGBs mit allen rechtlichen Details finden Sie unter [www.spirgarten.ch](http://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](mailto:info@spirgarten.ch), [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)