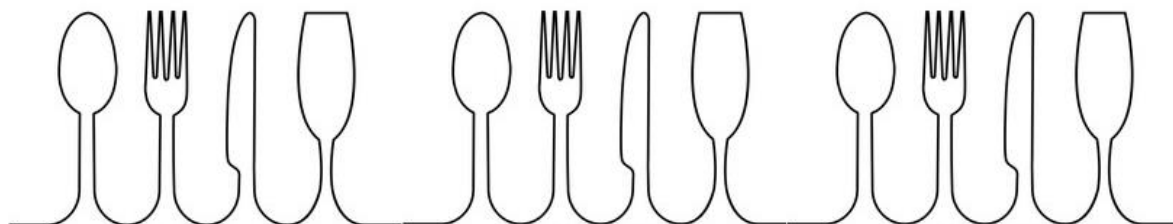


BANKETT



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, www.spirgarten.ch

BANKETTE

Salate

- Cesarsalat, Parmesan, Speck 11
- Grüner Salat mit Kernen, Gemüsestreifen, Hausdressing 9.5
- Gemischter Salat mit Lollo Biondo & Rosso, Rüepli, 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, www.spirgarten.ch

BANKETTE

Hauptspeisen Fleisch & Fisch

- Pouletinvoltini, Thymianjus, Steinpilzrisotto, Brokkoli 32
- Hausgemachter Hackbraten, Rotweinjus, Kartoffelstampf, glasierte Rüeblen 29
- Rindsschmorbraten, Portweinjus, Polentaschnitte, Ratatouille 34
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes, Butterrösti 39
- Kalbsschulterbraten, Kräuterjus, Kartoffelgratin, glasierte Rüeblen 35
- Roastbeef rosa gebraten, Morcheljus, Butterspätzli, Bohnenbündel mit Speck 52
- Tranche vom Swisslachs aus Lostallo, Café de Paris
Salzkartoffeln, Lauchgemüse mit Rahm 37
- Gebratenes Doradenfilet, Estragonmilchschaum, Stampfkartoffeln mit
Butterzwiebeln, junger Blattspinat 34

Vegetarisch & Vegan

- Gemüsecurry, Jasminreis (Vegan) 28
- Zucchetti-Rösti, Kräuter-Tomatensauce, Safranblumenkohl (Vegan) 28
- Cherrytomatenragout, Kichererbsen, Bratkartoffeln (Vegan) 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, www.spirgarten.ch