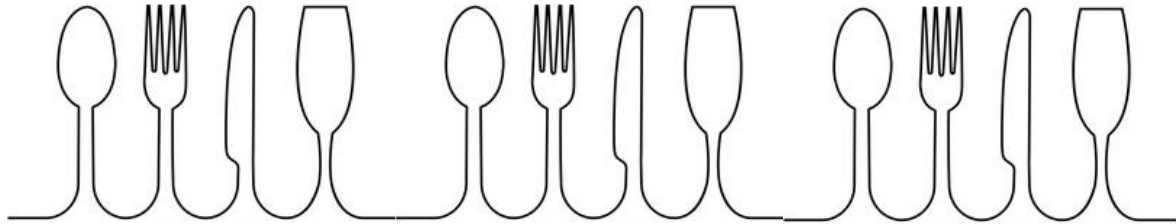


# BUFFET

---



Liebe Gäste

Nachfolgend finden Sie Vorschläge wie Ihr Buffet aussehen könnte. Gerne nehmen wir uns Zeit, um mit Ihnen ein einmaliges und individuelles Buffet zusammen zu stellen. Wir beraten Sie gerne in Bezug zu der Jahreszeit angepassten Gerichten sowie speziellem Essen für Allergiker und Diabetiker. Buffets servieren wir ab 30 Personen.

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 Verfügung 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)

# BUFFET

---

## Buurebüffet

66

### Suppe

- Kartoffelsuppe, Majoran, Speck

### Kalte Speisen

- Reichhaltige Salatauswahl:
  - Lollo Biondo & Lollo Rosso Blattsalate, Rübli-, Gurken- und Tomatensalat
  - Siedfleischsalat, Emmentaler Käse-Wurstsalat, Kabissalat mit Speck, Kartoffelsalat
  - gehacktes Ei, Schnittlauch, Zwiebeln, geröstete Kerne, Brotroutons
  - französisches und italienisches Dressing
- Trockenfleischplatte:
  - Limmattaler Rohschinken
  - Speck
  - Bündner Salsiz
- Hauspastete, Preiselbeer-Dip, Apfel-Selleriesalat, Briochetoast

### Warme Speisen

#### Live Cooking

- Rosa gebratener Kalbsschulterbraten, Pilzrahmsauce
- Bauern-Fleischkäse, Bratenjus, Senf
- Rosmarin- Kartoffeln
- Butterspätzli, getrocknete Tomaten, junger Blattspinat
- Gemüseplatte (3 Sorten)

### Dessert

- Schokoladenmousse
- Panna Cotta
- Fruchtwähen (3 Sorten)
- Meringues, Schlagrahm



**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)

## Italienisches Buffet

79

### Suppe

- Minestrone

### Kalte Speisen

- Salatauswahl:
  - Tomaten-Mozzarella-Platte, grilliertes mediterranes Gemüse, Oliven
  - gehacktes Ei, Schnittlauch, Zwiebeln, geröstete Kerne, Brotcroustons
- Vitello Tonnato
- Meeresfrüchtesalat
- Riesencrevetten in Kräuter- Olivenmarinade
- Antipasti:
  - grillierte Auberginen, Zucchini, Peperoni, Pomodorini secchi  
Parmesanstücke grüne und schwarze Oliven
  - Mortadella, Parmaschinken, Bresaola, Panchetta
  - Lollo Biondo & Lollo Rosso Blattsalate, Rübli-, Gurken- und Tomatensalat
    - französisches und italienisches Dressing

### Hauptgang

- Osso bucco Gremolata
- Polentaschnitte, getrocknete Tomaten, Oliven
- grillierte Calamari, Knoblauchbutter
- Kräuterris
- Ratatouille-Gemüse

### Live cooking:

- Orecchiette mit frischen Pilzen, Schalotten, Rucola, Rahm  
Grana Padano, toskanische Kräuterpancetta

### Dessert

- Panna cotta, Mangocoulis
- Tiramisu
- Crostata mit Waldbeeren (Mürbteigkuchen)
- Fruchtsalat
- Mövenpick Ice Cream, 3 Sorten



# BUFFET

---

## Dessertbuffet

- Variante 1 21
- Mandel Panna Cotta
  - Süssmostcrème
  - Schokoladenfondant
  - Fruchtwähe, 2 Sorten
  - Frischer Fruchtsalat
  - Mövenpick Ice Cream Vitrine, 3 Sorten
- Variante 2 26
- Schokoladenmousse
  - Tiramisu
  - Gebrannte Crème nach Grossmutter Art
  - Apfelstrudel, lauwarmer Vanillesauce
  - Frischer Fruchtsalat
  - Mövenpick Ice Cream Vitrine, 6 Sorten
  - Käsevariation (5 Sorten)



## 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)