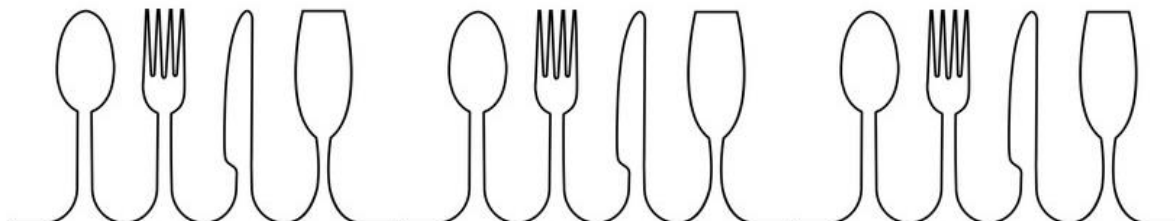


RACLETTE- UND FONDUE



Liebe Gäste

Unsere Raclette- und Fondue menus servieren wir von 20 bis maximal 50 Personen, der Preis versteht sich pro Person.



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

RACLETTE UND FONDUE

Raclette à discretion

54

- Trockenfleisch-Plättli mit
 - Bauernspeck von der Metzgerei Angst
 - Limmattaler Rohschinken
 - Mostbröckli vom Guldenberg
 - Bauernschüblig vom Guldenberg
 - Cornichons, Silberzwiebeln, Brot, Butter

- Berghof Raclette à discretion, Cornichons, Silberzwiebeln, Essiggemüse, Gschwellti
 - Der Berghof Raclettekäse kommt aus Sarnen und ist mindestens ein halbes Jahr gereift. Er schmilzt schön, bleibt lange cremig und schmeckt fein würzig bis kräftig

Original Fribourger Fondue moitie - moitie

45

- Trockenfleischplättli mit:
 - Bauernspeck von der Metzgerei Angst
 - Limmattaler Rohschinken
 - Mostbröckli vom Guldenberg
 - Bauernschüblig vom Guldenberg
 - Cornichons, Silberzwiebeln, Brot, Butter

- Original Fribourger Fondue moitie - moitie von der « Laiterie de la Tour » in La Tour-de-Trême (FR). Pro Person servieren wir 250 Gramm Käse mit Brot und Kartoffeln

Fondue Chinoise à discretion

58

- Gemischter Salat mit Lollo Biondo & Rosso, Rüepli, Gurken und Tomaten
 - French, Italian oder Honig-Ingwerdressing

- Fondue Chinoise
 - saftige Scheiben von zartem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch aus der Schweiz
 - Züri frites und Kräuterreis à discrétion
 - hausgemachte Saucen: Curry, Cocktail, Aioli Mayonnaise, BBQ
 - Senfrüchte, mixed pickles



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