

Unsere Bankettvorschläge

Liebe Gäste, toll, dass Sie an uns gedacht haben. Herzlichen Dank für Ihr Interesse!

Diese Bankettdokumentation soll Ihnen eine erste Hilfestellung bei der Durchführung und Organisation Ihres Anlasses bieten.

Bitte melden Sie sich für die detaillierte Rahmen- und Menübesprechung unter 044 / 920 11 01 an. Bester Zeitpunkt für einen Termin ist jeweils zwischen 10:30 und 11, respektive 13:30 und 14:30 Uhr, ausser Dienstag und Mittwoch.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Falls unsere Menüvorschläge Ihnen nicht zusagen, nehmen Sie bitte mit uns Rücksprache, und wir unterbreiten Ihnen Menüs nach Ihren Vorstellungen.

Freundliche Grüsse.

Roman Weber und Bianca Lewis.

Apéro

Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce	Stück	2.00
Jalapenos Peppers (frittierte Peperoni mit Frischkäsefüllung)	Stück	2.50
Gebratene Riesencrevetten mit Zitronengras-Sauce	Stück	4.50
Pouletspiessli mit Erdnuss-Sauce	Stück	4.50
Crêpe - Roulade gefüllt mit Rauchlachs an Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce	Stück	4.50
Belegte Crostini mit Weichkäse, Rohschinken, Schinken, Ei und Thon	Stück	4.00
Schinkengipfeli	Stück	2.50
Salznüssli, Chips & Salzstangen	Pro Person	1.80
Rinds-Hackbällchen an BBQ Sauce	Stück	2.50
Hausgemachte Flammkuchen mit Speck	Stück	3.50
Scharfe Poulet-Wings mit Sauerrahm-Limonen-Sauce	Stück	3.50
Gazpacho im Espressotässchen	Stück	3.50
Maiscurrysuppe im Espressotässchen	Stück	4.00
Parmesan und Oliven, getrocknete Tomaten	Pro Portion	7.50

Kalte Vorspeisen

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	12.50
Caesar Salat mit knusprigem Speck und gehobeltem Parmesan	14.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, dazu fein geschnittene Schalotten und frischer Basilikum	14.50
Beefsteak-Tatar <i>Classic</i>	18.50
Rauchlachstartar an Dill-Sauerrahm-Sauce auf Gurkencarpaccio und Kräutersalat	19.50

RESTAURANT
SONNENHOF
UETIKON AM SEE

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum und Gin	10.50
Karotten-Orangenschaum-Suppe mit einem Hauch von Ingwer	9.50
Erbsenschaum-Suppe mit gebratenem Crevetten-Spiessli	15.50
Rindskraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	9.50
Thailändische Tom-Ka-Gai Suppe mit Kefen, Sojasprossen und Pouletstreifen	13.50

Natürlich erfüllen wir Ihnen auch Ihre saisonalen Suppenwünsche. Preis nach Absprache.

Warme Vorspeisen

Mit getrockneten Tomaten und Ricotta gefüllte Ravioli auf Ruccola an Basilikum-Sauce	18.50
Nüsslisalat mit gebratenen Kalbsleberlistreifen und knusprigen Croûtons an Apfel-Nuss-Vinaigrette	19.50
Trüffel-Risotto mit Riesencrevetten und grünen Spargeln, geschmorte Cherry Tomate	22.50
Gebackene Egli Filets auf lauwarmem Gemüse-Kartoffelsalat mit cremiger Tartar-Sauce	21.50

Fleisch-Hauptgerichte

Piccata Milanese (vom Kalb) mit Safranrisotto, gedämpfter Tomate und Blattspinat	36.50
Schweinssteak Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse garnitur	29.50
Schwedenbraten, mit Dörrzwetschgen gefüllter Schweinshals an Kräuter-Portwein-Jus, dazu Röstikroketten und ein saisonales Gemüsebouquet	26.50
Riz Casimir, zartes Kalbgeschnetzeltes an sämiger Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten und einer Rahmhaube mit Mandeln	36.50
Glasierte Maispouardenbrust mit Trüffelhonig auf Parmesan-Risotto und Bohnen-Karotten-Gemüse an Thymian-Jus	32.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Butterrösti	36.50
Roastbeef an Sauce béarnaise mit feinem Kartoffelgratin, dazu reichhaltige Gemüse garnitur	42.50
Hausgemachter Kalbshackbraten an Mischpilzrahmsauce mit Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffelstock	29.50

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte auf Ratatouille mit kräftigem Rosmarin-Balsamico-Jus und Kartoffelgnocci	39.50
Schweinsfilet am Stück gebraten auf Polenta-Taler an Zitronensauce mit Cherrytomaten-Pesto	36.50
Kalbsteak Royal an Morchelrahmsauce und einer reichhaltigen Gemüsegarntur, dazu Butternudeln	46.50
Rosa gebratenes Rindsfilet auf jungem Blattspinat an Sauce Café de Paris und goldgelben Pommes dauphines	48.50

Fisch-Hauptgerichte

Grilliertes Lachsfilet an Randen-Meerrettichschaum-Sauce mit Lauch-Gemüse und Basmati-Reis	36.00
Gebratenes Zanderfilet an Champagner-Schnittlauchrahm-Sauce mit Spinat und Zweigtomaten, dazu Salzkartoffeln	37.00
Pochiertes Kabeljau Royal Filet an rotem Thaicurryschaum, dazu Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	34.00
Gebratener Crevettenspiess auf Paprika-Gemüse an süss-saurer Chilisauce mit Safran-Pilawreis	39.50

RESTAURANT
SONNENHOF
UETIKON AM SEE

Desserts

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
Orangen-Tiramisu im Glas serviert	10.50
Panna Cotta auf Kiwi-Carpaccio und Himbeer-Coli	11.50
Lauwarm servierter Apfelstrudel mit Vanilleglace oder einer Vanillesauce	12.50
Zweierlei Tobleronemousse im Glas serviert und mit Früchten garniert	11.50
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Früchtesorbet	12.50
Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	13.50

Fleischdeklaration:

Kalb:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Irland**, Australien und Schweiz

**Kann mit Antibiotika und/oder anderen, antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Preisdeklaration:

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Gäste-Informationen

Menu

Wir planen unsere Menus preislich und mengenmässig grundsätzlich als 4-Gang-Menüs. Bei Menüs mit mehr als vier Gängen passen wir die Preise an.

Bestuhlung

Eine spezielle Bestuhlung werden wir gerne, im Rahmen des Möglichen, nach Ihren Wünschen ausführen.

Blumen und Dekoration

Bitte teilen Sie uns Ihre Dekorationswünsche und Ihr allfälliges Budget dafür mit. Wir verrechnen Ihnen lediglich die anfallenden Kosten unseres Floristen.

Polizeistunde und Verlängerung

Montag bis Sonntag 24:00 Uhr (Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage.). Ab 24:00 Uhr muss bei der Gemeinde eine Bewilligung zur Verlängerung eingeholt werden. Die Kosten dafür betragen zirka CHF 50.

Personalkosten

Bei Privatanlässen, die die offiziellen Schliessungszeiten überdauern, verrechnen wir die Serviceleistungen ab 24:00 Uhr zusätzlich, und zwar mit CHF 50 pro Stunde bei Gesellschaften bis 25 Gästen respektive mit CHF 100 bei mehr als 25 Gästen.

Produkte Externer, Zapfgeld

Für das Anrichten und Servieren von Produkten externer Lieferanten, z. B. Hochzeitstoren, verrechnen wir 2.50 pro Gast.

Unser Zapfgeld beträgt 20 Franken pro angelieferter 0.5-Liter-Flasche, respektive 25 Franken für eine 0.75-Liter-Flasche und 50 Franken für grössere Gebinde.

Bezahlung, Fakturierung

Grundsätzlich können Sie bar, mit EC-direkt, PostCard oder mit Visa- oder Amexco-Kreditkarten bezahlen. Auch die Bewirtung gegen Rechnungsstellung mit Ziel *20 Tage netto* ist möglich. Teilen Sie uns bitte auch die Kostenübernahmemodalitäten für den Fall mit, dass Ihre Gäste gewisse Leistungen selber bezahlen müssen, z. B. Spirituosen oder Raucherwaren.

Vertragsrücktritt

Melden Sie sich von Ihrer Veranstaltung vor ihrer Durchführung wieder ab, verrechnen wir eine Umtriebsentschädigung nach folgenden Regeln:

Bei Abmeldungen am Veranstaltungstag oder bis einschliesslich 3 Tage davor 50 % des entgangenen Umsatzes, bis einschliesslich 6 Tage davor 25 %.