

Bankett Menüvorschläge

für Anlässe ab **12 Personen**

Herzlich Willkommen, wir freuen uns, Sie in der Trichtenhäusermühle begrüßen zu dürfen.

Unsere gemütlichen Gaststuben laden ein, um einmal von der Hektik des Alltags abzustellen und zu entspannen.

Ob Sie mit Freunden, mit Ihren Liebsten, oder als Firmenanlass ein paar schöne Stunden in der „Trichtenhäusermühle“ verbringen, wir werden uns bemühen und dazu beitragen, dass Ihr Anlass zum Erfolg wird und in angemessener Atmosphäre verläuft.

Beim Durchlesen unserer Menüvorschläge wünschen wir Ihnen viel Spass und hoffen, dass Sie sich ein für Ihr Bankett passendes Menü begeistern können.

Räumlichkeiten: Kachelofenstübli	bis 16 Personen
Mühlestübli	bis 30 Personen
Bildersaal	bis 25 Personen
Cheminéesaal	bis 80 Personen
Bilder- und Cheminéesaal zusammen mit Musik und Tanz	bis 80 Personen

Y. & R. Rhyner und Mitarbeiter
Restaurant Trichtenhäusermühle
8125 Zollikerberg
www.trichti.ch
Telefon : 044/391 68 13

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag 11.00 – 14.30 / 17.00 – 23.30
Sonntag 11.00 – 22.00
Montag geschlossen

Wichtige Informationen

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise gut durch zu lesen.

Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab **12 Personen**, die ein **einheitliches Menü** miteinander geniessen möchten. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch essenden Gäste.

Ein Menü besteht aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert (oder Dessert nach Wahl)

Kinder im Schulpflichtigem Alter bewältigen meistens kein ganzes Menü, wir servieren auch Kinderteller.

Für alle Anlässe in den Bankettsälen können wir nur **ein Menü** servieren, so garantieren wir einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.

Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unser vielseitiges Angebot aus unserer Haupt-Speisekarte.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, bitten wir Sie für eine Bankettbesprechung telefonisch einen Termin mit Herr Rhyner zu vereinbaren.

Möchten Sie gerne das Menü telefonisch bestellen, dann verlangen Sie bitte Herr Rhyner, keine Menü Bestellung beim Servicepersonal !

Bitte senden Sie keine Menübestellung per Mail !!!!!!

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Berechnungen basieren auf den Warenkosten vom Januar 2016. Bei grösseren Aufschlägen der Rohprodukte während des laufenden Jahres wären wir gezwungen auch unsere Preise anzupassen.

Für eventuelle Preisänderungen bitten wir Sie deshalb um Verständnis.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von **7.7% MWST**

Personenzahl:

Spätestens **4 Tage** vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü bekannt. Und **2 Tage** vorher die genaue Personenzahl, diese Personenzahl (Garanziezahl) gilt als verbindlich für die Rechnung.

Abwesende Personen bezahlen den vollen Menüpreis! Bitte benachrichtigen Sie uns also vorher.

Dauer des Anlasses:

Für Mittagessen wird in der Regel eine Zeitlimite bis **17.00 Uhr** festgelegt, benötigen Sie die Räumlichkeiten länger, so muss dies vorher festgehalten werden.

(Wegen allfälliger Abendanlässe im selben Raum und dem Service-Arbeitsplan)

Für Abendanlässe ist die Zeitlimite bis **24.00 Uhr**.

Verlängerung der Polizeistunde:

Wir schliessen unser Restaurant um **24.00 Uhr**, bis dahin sind die Personalkosten inbegriffen!

Für Anlässe ab **30 Personen** besteht die Möglichkeit um Verlängerung der Polizeistunde bis **02.00 Uhr**.

Einen entsprechenden Antrag an die Behörden stellen wir in Ihrem Namen.

Kosten für die Verlängerung und Personal beträgt **Fr. 200.--**

Wein:

Bei mehr als 15 Pers. empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. (Aufdecken der richtigen Wein-Gläser)

Es können keine eigenen Weine mitgebracht werden !

Blumen:

Blumenschmuck bestellen Sie am besten selber! z.B. Blumenladen Verdisimo Zollikerberg, Tel. Nr. 044/391 23 74 verlangen Sie Frau Leu, sie kennt unser Restaurant bestens. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Ansonsten dekorieren wir mit einfachen Blumen nach Saison

Kerzen:

Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir gerne die Kerzen dazu.

Tischwäsche: Farbe : Champagner Leider besteht keine Möglichkeit für eine andere Farbwahl

Menükarten: Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück **Fr. 1.50**

Tellergeld:

Für den Service mitgebrachter Torten berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag von **Fr. 4.50 pro Person**

Stornierung:

Bei einer zu kurzfristigen Annullierung (4 Tage vorher) Ihres bei und reservierten Anlasses, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen, falls die Räumlichkeiten nicht weiter vermietet werden können.

Die Stornierungskosten belaufen sich auf **Fr. 300.--**

Bitte eine Annullierung schriftlich mitteilen!

Bezahlung:

Benützen Sie bitte Ihre **EC-Direkt** oder wir schicken Ihnen die Rechnung zu.

Zahlbar bitte innert 10 Tagen.

Bankettanlässe können nicht mit Kreditkarten bezahlt werden!

Vorauszahlungen: Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor, nach unserem Ermessen eine Anzahlung zu verlangen.

Bitte teilen Sie uns auch vorher mit, wenn die Teilnehmenden des Anlasses jeder selbst bezahlt oder nur teilweise - evt. nur bestimmte Konsumationen

Wie Sie sehen, gibt es ein paar Details zu regeln, damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem unbeschwertem und angenehmen Aufenthalt in der „Trichtenhausermühle“ wird.

Es lohnt sich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können. Wir bitten Sie, uns anzurufen, um einen geeigneten Besprechungstermin zu vereinbaren, damit wir genügend Zeit haben, Sie optimal beraten zu können.

Fleischherkunft:

Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Irland
Lamm:	Neuseeland
Poulet:	Firma Alpstein Poulet
Fisch:	Firma Bianchi Zufikon
Wild:	Schwarzwald und Oesterreich

Der grösste Teil unseres Fleisches beziehen wir vom Metzgerei Hotz in Fällanden der wiederum kauft das Fleisch von den Bauern in der Umgebung. Auch beziehen wir Fleisch von der Firma Traitafina in Lenzburg.

APÉRO

Apéro-Time, die Stunde der Begegnung.....

7dl. Flaschen:

Prosecco Impero Brut fruchtig-frisch-lebendig Fr. 49.--

Champagner Bollinger einer der besten Champagner ! Fr. 95.--

New Age Weisswein lieblich – süsslich, bei den Damen sehr beliebt Fr. 36.--

Für einen Apéritif mit einer Dauer von.....

..... 30 Min. benötigen Sie ca. 6 Artikel pro Person

..... 60 Min. benötigen Sie ca.10 Artikel pro Person

(zusätzlich von uns offeriert etwas Nüssli und Pommes Chips)

KALTE HÄPPCHEN:

Gesalzene Erdnüssli, Pommes Chips, Salzstangen pro Pers. Fr. 2.80

Crostini mit Tomatenpaste, Gemüsepaste (Parisette-Brot) Stück Fr. 1.60

Käse-Trauben-Spiessli Stück Fr. 1.20

Marinierte grüne&schwarze Oliven 100gr. Fr. 4.50

Mini-Pastetli gefüllt mit frisch Käse Stück Fr. 1.60

WARME HÄPPCHEN:

Blätterteig Gebäck (4 verschiedenen Sorten) 150gr. Fr. 9.--

Knoblauch-Parisette 1Portion ca. 7Stk. Fr. 8.--

Flammekuchen mit Speck 1Portion ca. 6Stk. Fr. 8.--

Schinkengipfeli Stück Fr.1.80

Poulet-Spiessli mit Sweet Chilli-Sauce Stück Fr.2.50

Chäs-Chüechli Stück Fr.1.50

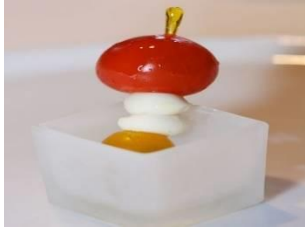
Frühlings Rolle mini, Sweet Chilli-Sauce Stück Fr.1.50



Crudités

rohe Gemügestäbchen angerichtet mit verschiedenen Dip-Saucen

300 gr. Fr. 15.--



Tomaten - Mozzarella

mild gewürzt, serviert am Spiessli

10 Stk. Fr. 12.--



Amuse – bouche (kleine Canapés mundgerecht)

Schinken, Salami, Lachs, Ei

Stück Fr. 3.--



Cavaillon Melone

mit hauchdünnem Rohschinken

10 Stk. Fr. 15.--



Rindstartar

Serviert im knusprigem Tartelette

Stück Fr. 3.50



Knusprige Grissini

umwickelt mit Rohschinken

Stück Fr. 1.--



Meatball

Gebratenes Rindfleischbällchen, mit BBQ Sauce

10 Stk. 25.--

MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen

SALATE

<i>Eisbergsalat mit knusprigen Speckstreifen und Brotcrôutons, Cherrytometen</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Grüner Salat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Ruccolasalat mit Parmesanflocken und Oliven-Duo</i>	<i>Fr. 13.--</i>
<i>Blattsalate mit Landrauchschinken, Kernen, Cherrytomaten</i>	<i>Fr. 13.--</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speckstreifen</i>	<i>Fr. 13.90</i>
<i>Nüsslisalat mit warmen Eierschwämmli (Saisonal)</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“</i>	<i>Fr. 11.50</i>

SUPPEN

<i>Boullion mit Flädli</i>	<i>Fr. 9.--</i>
<i>Boullion mit Rohschinken Tortellini</i>	<i>Fr.11.--</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisoel und Kernen (Saisonal)</i>	<i>Fr.11.--</i>
<i>Spargelcrèmesuppe mit Spargelgemüse (Saisonal)</i>	<i>Fr.11.--</i>
<i>Curryschaumsuppe mit Rahmhaube und Mandelsplitter</i>	<i>Fr.11.--</i>
<i>Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahm</i>	<i>Fr.10.--</i>
<i>Tomatencrèmesuppe mit Gin oder Grappa verfeinert</i>	<i>Fr.12.--</i>
<i>Minestrone mit Salsicia piccante</i>	<i>Fr.12.--</i>
<i>Kartoffelsuppe mit Safran</i>	<i>Fr.11.--</i>
<i>Rieslingcrèmesuppe</i>	<i>Fr.11.--</i>

MENÜVORSCHLÄGE

*Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen*

KALTE VORSPEISEN

<i>Melone mit Rohschinken (Saisonal)</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Rinds-Tartar mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 18.--</i>
<i>Duo vom Lachs mit Salatbouquet (Lachstartar und Rauchlachs) Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 16.--</i>
<i>Antipasto misto, mit grillierten und eingelegten Gemüsen, Parma Rohschinken, Salami Nostrano, Parmesan, Oliven und Grissini</i>	<i>Fr. 16.--</i>
<i>Hausgemachte Gemüse-Terrine, mit Salatbouquet</i>	<i>Fr. 14.--</i>

WARME VORSPEISEN

<i>Eierschwämmli im Blätterteigstern (Saisonal)</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Penne mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce</i>	<i>Fr. 15.--</i>
<i>Weisse Spargeln mit Sauce Mayonnaise oder Hollandaise (Saisonal)</i>	<i>Fr. 18.--</i>
<i>Eglifilet gebraten mit Mandelbutter, Reis</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Seezungenfilet pochiert an Weissweinsauce, Reis</i>	<i>Fr. 15.50</i>

MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen

HAUPTGÄNGE

Vom Schwein :

<i>Schweinsfilet „Madagaskar“ an Pfeffersauce Reis und Gemüse</i>	<i>Fr. 35.--</i>
<i>Schweinsbraten an Rosmarinjus Kartoffelgratin und Gemüse</i>	<i>Fr. 32.--</i>
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 32.--</i>
<i>Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel mit körniger Senfsauce Hausgemachte Spätzli und Gemüse</i>	<i>Fr. 36.--</i>

Vom Kalb :

<i>Kalbsschulterbraten an Pilzsauce Kartoffelgratin und Gemüse</i>	<i>Fr. 39.--</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti</i>	<i>Fr. 36.--</i>
<i>Kalbsfilet am Stück gebraten „Calvados“ Hausgemachte Spätzli und Gemüse</i>	<i>Fr. 49.--</i>
<i>Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nüdeli und Gemüse</i>	<i>Fr. 46.--</i>
<i>Kalbs Cordon bleu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 39.--</i>
<i>Kalbs Saltimbocca Safran-Risotto und Gemüse</i>	<i>Fr. 36.--</i>
<i>Kalbsschnitzel an Marsalajus Reis und Gemüse</i>	<i>Fr. 36.--</i>

MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen

Vom Rind :

Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ Fr. 39.50
An Paprikasauce mit Champignons und Gurkenstreifen
Nüdeli und Broccoli

Roastbeef im Ofen rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise Fr. 46.--
Rösti-Croquettes und Gemüse

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Fr. 52.--
Pommes frites und Gemüse

Rindsfilet „Wellington“ Fr. 52.--
Breite Nudeln mit Brösmeli und Gemüse

Rindsfilet (180 gr.)mit Sauce Béarnaise Fr. 49.--
Kartoffel-Gratin und Gemüse

Brasato alla Nonna Fr. 35.--
Zarter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce,
Risotto mit Steinpilzen und Gemüse

Vom Fisch:

Seezungenfilets „Hausfrauen Art“ Fr. 36.--
Reis und Spinat

Egliflets gebraten, mit Mandeln, Salzkartoffeln und Broccoli Fr. 36.--

Vom Lamm:

Lammrückenfilet rosa gebraten an Rosmarinjus Fr. 38.--
Bäckerinnen-Kartoffeln und Bohnenbündeli mit Speck umwickelt

Vegetarisch:

Blätterteig Pastetli mit Pilzen an Rahmsauce Fr. 30.--
Gemüse und Reis

Gemüse – Curry im Reisring angerichtet Fr. 28.--

Vegi Rösti, mit viel Gemüse Fr. 26.--

MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen

UNSERE HAUS-SPEZIALITÄT

Les Deux Filets de Chef

Fr. 44.--

*Rindsfilet am Stück rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise
Kalbsfilet am Stück rosa gebraten, mit Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse*

Les Trois Filets (Zwei Service)

Fr. 52.--

*Rindsfilet Medaillon mit Sauce Béarnaise
Schweinsfilet Medaillon mit Senfsauce
Rösti-Croquettes und Gemüse*

* * * *

*Kalbsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse*

DESSERTS

Apfelsorbet mit Calvados

Fr.10.50

Blutorangensorbet mit Champagner

Fr.10.50

Sorbet-Trio mit Früchten

Fr.11.50

Ananas-Carpaccio mit Kokosnussglace

Fr. 9.50

Warme Zwetschgen mit Vanilleglace

Fr. 8.50

Fruchtsalat von frischen Früchten, Rahm

Fr. 9.50

Caramelköpfler mit Rahm und Früchten garniert

Fr. 8.50

Brännli Crème mit Rahmtupf und Mandelsplitter

Fr. 8.50

Duo vom Schokoladen Mousse, mit Früchten

Fr. 9.50

Himbeeren Tiramisu

Fr. 9.--

Zwetschgen Wähe

Fr. 6.50

Dessert-Teller (fruchtig, gebacken, cremig)

Fr.11.--

Mini-Dessert: (Ab 20 Pers.)

Fr.16.--

*Diverse Mini Patisserie, Caramelköpfler im Glas, Fruchtsalat,
Sorbet Citron, Schoggimousse im Glas, Brännli Crème im Glas*

KULINARISCHE KOMBINATION IN 3 GÄNGEN

MENÜ A : Fr.59.--

Blattsalat mit Speckstreifen, Ei, Brotcroutons

*Rindsfilet - Würfel „Waldmeister“
an einer feinen Pilzrahmsauce
Nudeln*

Lauwarmes Schoggichuechli mit Vanilleglace

MENÜ B : Fr.59.--

Gemischter Salat mit Ei

*Rosa gebratenes Entrecôte Double, mit Sauce Béarnaise
Pommes Williams
Gemüse*

Vanilleglace mit warmen Himbeeren

MENÜ C : Fr.59.--

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen

*Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
Bäckerinnen Kartoffel
Gemüse*

Sorbet Duo, mit Früchten

MENÜ D : Fr.59.--

Grüner Blattsalat mit Ei und Speck

*Cordon bleu „Italia“
gefüllt mit Parmaschinken und geräuchertem Mozzarella
Pommes frites
Gemüse*

Frischer Fruchtsalat mit Aprikosensorbet

MENÜ E : Fr.59.--

Boullion mit Rohschinken Tortellini

*Entrecôte Cafe de Paris
Hausgemachte Spätzli
Gemüse*

Zitronen Mousse mit Früchten garniert

Rustikales Bauern Büffet

Ab 30 Personen

Bündner Gerstensuppe wird Ihnen serviert

* * * *

Salat und Vorspeisenbüffet

Kabissalat mit Speck, Rüeblisalat, Gurkensalat,
Kartoffelsalat, Blattsalate, Tomaten und Garnituren
Rohschinken, Bündnerfleisch, Ei

* * * *

Hauptspeisenbüffet

Buurebratwurst mit Zwiebelsauce
Heisser Beinschinken
Ofenfrischer Fleischkäse
Schweinshalsbraten
Mischgemüse / Sauerkraut / Dörrbohnen
Kartoffelgratin

* * * *

Dessertbüffet

3 verschiedene Schweizer Käse
Meringues mit Schlagrahm
Fruchtsalat von frischen Früchten
Vanillieglace, Schoggi Mousse
Zwetschgenwähe, Crèmeschnitte, Brännli Crème, Caramelköppli

* * * *

Brotkorb

Fr. 65.-- pro Person

Italienisches Büffet

Ab 30 Personen

Minestrone mit Salsicia picante wird Ihnen serviert

* * * *

Kaltes Vorspeisenbüffet

Vitello Tonnato
Parmaschinken mit Melonen
Rauchlachs mit Meerrettichsauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Verschiedene Salate und eingelegtes Gemüse
Crostini, Tomatenbrot

* * * *

Warmes Hauptspeisenbüffet

Saltimbocca
gebratenes Zanderfilet an Balsamicojus
Risotto
Ratatouille / Zucchini
Lasagne al forno
Spaghetti mit drei Saucen

* * * *

Dessertbüffet

3 verschiedene italienische Käse
Tiramisu
Fruchtsalat von frischen Früchten
Stracciatellaglace
Torta Frutti di Bosco
Mousse au Chocolate, Schlagrahm
Amaretti

* * * *

Brotkorb

Fr. 78.-- pro Person

Weinvorschläge

Weisswein: 7dl.

<i>Aigle les Papillons</i>	<i>fruchtig - blumig</i>	<i>Fr. 51.--</i>
<i>Heida Wallis</i>	<i>fruchtig - füllig</i>	<i>Fr. 46.--</i>
<i>Räuschling Meilen Zürisee</i>	<i>rassig - angenehme Säure</i>	<i>Fr. 45.--</i>
<i>Roero Arneis Piemont Italien</i>	<i>blumig - fruchtig</i>	<i>Fr. 48.--</i>

Roséwein: 7dl.

<i>Miraval Frankreich Jolie/Pitt&Perrin</i>	<i>geschmacksintensiver Rosé</i>	<i>Fr.59.--</i>
--	---	------------------------

Rotwein: 7dl.

<i>Mayenfelder Schloss Salenegg</i>	<i>fruchtig - weich</i>	<i>Fr. 54.--</i>
<i>Varner Pinot Noir</i>	<i>fruchtig - Vanillenote</i>	<i>Fr. 53.--</i>
<i>Roncaia Merlot del Ticino</i>	<i>fruchtig - edel</i>	<i>Fr. 61.--</i>
<i>Primitivo Salento (Italien)</i>	<i>harmonisch</i>	<i>Fr. 61.--</i>
<i>Rocca Rubia (Italien)</i>	<i>fruchtig – sehr beliebt</i>	<i>Fr. 51.--</i>
<i>El Coto Rioja (Spanien)</i>	<i>harmonisch- fruchtig</i>	<i>Fr. 42.--</i>
<i>Conde de Valdemar Gran Reserva (Spanien)</i>	<i>würzig - fruchtig</i>	<i>Fr. 65.--</i>
<i>Hess Select Cabernet Sauvignon (USA)</i>	<i>Bordeaux-Stil</i>	<i>Fr. 59.--</i>
<i>Ojo de Agua Dieter Meier (Argentinien)</i>	<i>leicht - trocken</i>	<i>Fr. 51.--</i>

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte