



Bankett Menüvorschläge

für Anlässe ab **10 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, oder mit Ihren Liebsten, oder mit Geschäftspartnern 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.

Diese Menüvorschläge sind nur Ideen. Auf Wunsch kochen wir Ihnen auch Ihr Leibgericht, oder beraten Sie gerne und kompetent auf Ihr Budget, Ihren Anlass und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

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 25 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 **10 Personen**, die ein **einheitliches Menü** miteinander geniessen möchten. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch essenden Gäste.

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 Herr Rhyner.

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Berechnungen basieren auf den Warenkosten vom Januar 2012. 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 **8.0% MWST**

Personenzahl:

Spätestens **4 Tage** vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü bekannt. Und **24 Stunden** vorher die genaue Personenzahl, diese Personenzahl (Garantiezahl) 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:

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen.
Wir besorgen Ihnen auch gerne Tischblumen bei unserer Floristin zum Selbstkostenpreis.
Die Blumen gehören in diesem Fall Ihnen.

Kerzen:

Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir gerne die Kerzen dazu.

Tischwäsche: Farbe: Champagner

Menükarten: Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück **Fr. 2.--**

Tellergeld:

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

Stornierung:

Bei einer zu kurzfristigen Annullierung Ihres bei und reservierten Anlasses, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen, falls der Saal nicht weitervermietet werden kann.
Die Stornierungskosten belaufen sich auf **Fr. 300.--**

Bezahlung:

Benützen Sie bitte Ihre EC-Direkt oder wir schicken Ihnen die Rechnung zu. **Zahlbar 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 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 Kneus Mäggenwil
Fisch:	Firma Bianchi Zufikon
Wild:	Oesterreich, Neuseeland

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

A P E R O G E B Ä C K U N D S N A C K S

<i>Gesalzene Erdnüssli, Pommes Chips, Salzstangen</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>Fr. 2.80</i>
<i>Gem. Blätterteiggepäck</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>Fr. 4.--</i>
<i>Amuse-bouche (kleine Canapés mundgerecht) (Schinken, Salami, Rohschinken, Lachs, Ei, Käse)</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 3.--</i>
<i>Mini-Käseküchlein, Mini-Schinkengipfel</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 2.80</i>
<i>Bruschetta mit Rinds-Tartar</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 3.--</i>
<i>Bruschetta mit Frischkäse</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Knoblibrot (20 cm)</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Parmesan Möckli</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>Fr. 1.50</i>
<i>Käsewürfel an Spiessli mit Garnitur</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 1.80</i>
<i>Grissini mit Rohschinken</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 2.20</i>
<i>Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 1.50</i>
<i>Mariniertes Pouletspiessli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Verschiedene Sorten Rohgemüse mit Knoblauch-, Cocktail-, Currysauce</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>Fr. 6.--</i>

GETRÄNKE (Preis gelten nur bei Vorbestellung)

<i>Orangenjuss</i>	<i>1 Liter</i>	<i>Fr. 18.--</i>
<i>Prosecco Toso</i>	<i>75cl</i>	<i>Fr. 35.--</i>

Bowle mit feingeschnitten Früchten: Nur ab 15 Personen erhältlich

<i>Bowle ohne Alkohol</i>	<i>1 Liter</i>	<i>Fr. 35.--</i>
<i>Bowle mit Alkohol</i>	<i>1 Liter</i>	<i>Fr. 45.--</i>

(Die Verrechnung erfolgt anhand der vorbestellten Menge)

MENÜVORSCHLÄGE
(Für ein einheitliches Menü ab 10 Personen)

SALATE

<i>Grüner Salat mit knusprigen Speckstreifen und Brotcrôutons</i>	<i>Fr. 10.60</i>
<i>Grüner Salat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr. 11.20</i>
<i>Grüner Salat mit gehacktem Ei</i>	<i>Fr. 8.90</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen</i>	<i>Fr. 11.60</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Riesencrevetten</i>	<i>Fr. 14.60</i>
<i>Nüsslisalat mit gehacktem Ei</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>Nüsslisalat mit warmen Eierschwämmli (Saisonal)</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Kalbsleberli</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Spargelsalat mit Cherry-Tomaten und Mozzarella Perlen (Saisonal)</i>	<i>Fr. 14.20</i>
<i>Kabissalat mit knusprigen Speckstreifen und Brotcrôutons</i>	<i>Fr. 9.80</i>

SUPPEN

<i>Boullion mit Flädli</i>	<i>Fr. 9.--</i>
<i>Boullion mit Sherry&Gemüwestreifen</i>	<i>Fr. 9.90</i>
<i>Boullion mit Mark</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Boullion mit Kalbsleberknödel</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe (Saisonal)</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Spargelcrèmesuppe (Saisonal)</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Curryschaumsuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella Perlen</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>Tomatencrèmesuppe mit Gin oder Grappa</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Zwiebelsuppe mit Knoblauchtoast</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Kalte Gurkensuppe</i>	<i>Fr. 9.--</i>
<i>Kalte Melonensuppe</i>	<i>Fr. 9.--</i>

MENÜVORSCHLÄGE
(Für ein einheitliches Menü ab 10 Personen)

KALTE VORSPEISEN

<i>Melonenschiffchen mit Rohschinken</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Morchel-Terrine mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Rinds-Tartar mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 16.--</i>
<i>Rinds-Carpaccio mit Parmesanhobelspänen</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Thunfisch-Carpaccio mit Parmesanhobelspänen</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Rauchlachs-Tartar mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 16.--</i>
<i>Rauchlachs mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 14.--</i>

WARME VORSPEISEN

<i>Pilzragout auf Blätterteigstern</i>	<i>Fr. 12.60</i>
<i>Tagliatelle mit Scampi und Lachsstreifen</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Penne mit Steinpilzen</i>	<i>Fr. 13.--</i>
<i>Ricotta-Ravioli mit Gemüsestreifen an leichter Rahmsauce</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Weisse Spargeln mit Sauce Mayonnaise oder Hollandaise (Saisonal)</i>	<i>Fr. 14.--</i>
<i>Eglifilet gebraten mit Mandelbutter, Reis</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Seezungenfilet pochiert an Weissweinsauce, Reis</i>	<i>Fr. 16.--</i>
<i>Fritto Misto (Riesengrillen, Eglifilet, Calamaris, Sauce Tartar)</i>	<i>Fr. 16.50</i>

MENÜVORSCHLÄGE
(Für ein einheitliches Menü ab 10 Personen)

HAUPTGÄNGE

Vom Schwein

<i>Schweinsfilet an Pfeffersauce Reis und Gemüse</i>	<i>Fr. 35.--</i>
<i>Schweinscarrébraten mit Rosmarinjus Kartoffelgratin und Gemüse</i>	<i>Fr. 34.--</i>
<i>Schweinsbraten mit Pflaumen gespickt Kartoffelstock und Gemüse</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Schweinssteak an Morchelrahmsauce Breite Nudeln mit Brösmeli und Gemüse</i>	<i>Fr. 34.--</i>
<i>Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel mit Thymianjus Bäckerinnen-Kartoffeln und Gemüse</i>	<i>Fr. 35.--</i>

Vom Kalb

<i>Kalbsschulterbraten an Pilzsauce Kartoffelgratin und Gemüse</i>	<i>Fr. 38.--</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes Riz Casimir Reis und mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 35.--</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti</i>	<i>Fr. 34.--</i>
<i>Kalbsfilet am Stück gebraten „Calvados“ Breite Nudeln mit Brösmeli und Gemüse</i>	<i>Fr. 49.--</i>
<i>Kalbssteak an Morchelrahmsauce Nüdeli und Gemüse</i>	<i>Fr. 49.--</i>
<i>Kalbs Cordon bleu Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 37.--</i>
<i>Kalbs Saltimbocca Grappa-Risotto und Gemüse</i>	<i>Fr. 36.--</i>
<i>Kalbs Involtini gefüllt mit getrockneten Basilikum-Tomaten, auf Rotweinsauce Risotto und Gemüse</i>	<i>Fr. 36.--</i>

MENÜVORSCHLÄGE
(Für ein einheitliches Menü ab 10 Personen)

Vom Rind

<i>Entrecôte mit Kräuterbutter</i>	<i>Fr. 37.--</i>
<i>Pommes frites und Gemüse</i>	
<i>Rindsfiletgoulasch Stroganoff</i>	<i>Fr. 39.--</i>
<i>Nüdeli und Broccoli</i>	
<i>Roastbeef nach Englischer Art mit Sauce Bearnaise</i> <i>Rösti-Croquettes und Gemüse</i>	<i>Fr. 48.-- (zwei Service)</i>
<i>Châteaubriand mit Sauce Bearnaise</i> <i>Pommes frites und Gemüse</i>	<i>Fr. 54.-- (zwei Service)</i>
<i>Rindsfilet „Wellington“</i> <i>Breite Nudeln mit Brösmeli und Gemüse</i>	<i>Fr. 50.--</i>
<i>Rindsfilet (180 gr.) mit Sauce Bearnaise</i> <i>Reis und Gemüse</i>	<i>Fr. 43.--</i>

Vom Fisch

<i>Seezungenfilets „Hausfrauen Art“</i> <i>Reis und Spinat</i>	<i>Fr. 35.--</i>
-------------------------------------------------------------------	------------------

Vom Lamm

<i>Lammrückenfilet an Rosmarinjus</i> <i>Bäckerinnen-Kartoffeln und Bohnenbündeli</i> <i>mit Speck umwickelt</i>	<i>Fr. 37.--</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Vom Wild (Saisonal)

<i>Rehschnitzel „Mirza“</i> <i>Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Früchten</i>	<i>Fr. 37.--</i>
<i>Hirsch Entrecôte „Diana“</i> <i>Spätzli, Rotkraut mit Marroni und Früchten</i>	<i>Fr. 35.--</i>

MENÜVORSCHLÄGE

(Für ein einheitliches Menü ab 10 Personen)

UNSERE HAUS-SPEZIALITÄT

Les Deux Filets (Ein Service) Fr. 43.--
Rindsfilet-Mignon mit Sauce Beranaise
Kalbsfilet-Mignon mit Morchelsauce
Nudeln und Gemüse

Les Trois Filets (Zwei Service) Fr. 47.--
Rindsfilet-Mignon mit Sauce Bearnaise
Schweinsfilet-Mignon mit Senfsauce
Rösti-Croquettes und Gemüse

* * * *

Kalbsfilet-Mignon an Morchelsauce
Nudeln und Gemüse

DESSERTS

<i>Citronensorbet mit Wodka</i>	Fr. 9.80
<i>Blutorangensorbet mit Champagner</i>	Fr. 9.80
<i>Coupe Romanoff (Saisonal)</i>	
<i>Cassata mit Früchten</i>	Fr. 9.--
<i>Torte Nougat</i>	Fr. 7.--
<i>Sorbet-Teller mit Früchten</i>	Fr. 11.50
<i>Panna Cotta mit warmen Waldbeeren</i>	Fr. 9.80
<i>Warme Zwetschgen mit Zimtglace</i>	Fr. 8.50
<i>Orangensalat mit Eierlikörglace</i>	Fr. 8.50
<i>Fruchtsalat von frischen Früchten</i>	Fr. 9.50
<i>Tiramisu (ohne Eier)</i>	Fr. 8.50
<i>Himbeer Tiramisu (ohne Eier)</i>	Fr. 9.50
<i>Caramelköpfler mit Rahm und Früchten</i>	Fr. 8.50
<i>Brännli Crème</i>	Fr. 8.50
<i>Dunkles und Weisses Schokoladen Mousse mit Früchten</i>	Fr. 9.90
<i>Zitronen Mousse mit Früchten</i>	Fr. 8.--
<i>Schwarzwälder Torte</i>	Fr. 7.50
<i>Weisswälder Torte</i>	Fr. 7.50
<i>Himbeer Torte</i>	Fr. 7.50
<i>Erdbeer Torte</i>	Fr. 7.50
<i>Zwetschgen Wähe</i>	Fr. 6.50
<i>Mini Vermicelles (Saisonal)</i>	
<i>Coupe Nesselrode (Saisonal)</i>	

Rustikales Büffet

Ab 30 Personen

* * * *

Bündner Gerstensuppe wird Ihnen serviert

* * * *

Salat und Vorspeisenbüffet

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

* * * *

Hauptspeisenbüffet

Buurebratwurst mit Zwiebelsauce
Heisser Beinschinken
Ofenfrischer Fleischkäse
Schweinhalsbraten
Rippli
Mischgemüse
Kartoffelgratin

* * * *

Dessertbüffet

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

* * * *

Fr. 65.-- pro Person

Italienisches Büffet

Ab 30 Personen

* * * *

Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella-Perlen wird Ihnen serviert

* * * *

Kaltes Vorspeisenbüffet

Vitello Tonnato
Parmaschinken mit Melonen
Rauchlachs mit Meerrettichsauce
Tomatensalat mit Mozzarella
Verschiedene Salate und Garnituren

* * * *

Warmes Hauptspeisenbüffet

Saltimbocca
Risotto
Ratatouille
Lasagne al forno
Penne al`arrabbiata
Spaghetti mit zwei Saucen

* * * *

Dessertbüffet

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

* * * *

Fr. 75.-- pro Person