



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

Informationen

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

Die Menüvorschläge sind für Gruppen ab **10 Personen** gedacht, 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 einheitliches Menü** servieren, so garantieren wir einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unser vielseitiges Angebot aus der Speisekarte.

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

Möchten Sie gerne das Menü telefonisch bestellen, dann verlangen Sie Hr. Rhyner. Bitte geben Sie dem Servicepersonal keine telefonischen Menübestellungen durch!

Unsere Menüvorschläge sind als Empfehlung und Anregung für ein festliches Essen gedacht. Es steht Ihnen frei, einzelne Gänge auszuwechseln oder wegzulassen. Das heisst, aus all den Menüs können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen. Die Einzelpreise können direkt aus den Vorschlägen entnommen werden. Je nach Jahreszeit stellen wir Ihnen saisonale oder auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Menü's zusammen.

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Berechnungen basieren auf den Warenkosten vom Monat Januar 2010. 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 7.6% MWST

Spätestens 3 Tage vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü und die genaue Personenzahl bekannt. Diese Personenzahl 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: Für Anlässe ab **ca. 30 Personen** besteht die Möglichkeit um Hinausschieben der Polizeistunde bis **02.00 Uhr**. Einen entsprechenden Antrag an die Behörden stellen wir in Ihrem Namen. Für die Behördliche Verlängerung und für Personalkosten verrechnen wir einen Pauschalbetrag von **Fr. 200.--**. Sollte Ihr Fest länger dauern, berechnen wir ab **02.00 Uhr** für jede weitere angebrochene halbe Stunde **Fr. 50.--**

Getränke: Wir haben für Ihren Anlass bestimmt den geeigneten Tropfen. Bitte bedenken Sie, dass gewisse Weine nur in beschränkter Anzahl verfügbar sind. Falls Sie lieber Ihren Wein mitbringen möchten verrechnen wir ein Zapfgeld von **Fr.25.-- pro Flasche**.

Blumen: Wir besorgen Ihnen gerne Tischblumen bei unserer Floristin zum Selbstkostenpreis. Sie dürfen aber auch gerne Ihre eigenen Blumen und Tischdekorationen mitbringen.

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

Tellergeld: Bekommen Sie eine Hochzeits- oder Geburtstagstorte geschenkt und wird diese bei Gelegenheit serviert, verrechnen wir Ihnen **Fr. 2.--** pro Teller für Dienstleistung und Reinigung.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen die Rechnung mit Einzahlungsschein zu. Zahlungsziel **10 Tage netto**. Auch mit EC-direkt können Sie Ihre Rechnung begleichen.

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

Wie Sie sehen, gibt es ein paar Details zu regeln, damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem unbeschwerten 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.

APEROGEBÄCK UND SNACKS

Gesalzene Erdnüssli und Pommes Chips	pro Pers.	Fr. 2.--
Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Pers.	Fr. 3.50
Blätterteiggepäck, Nüssli und Pommes Chips	pro Pers.	Fr. 5.50
Amuse-bouche (kleine Canapés mundgerecht)	pro Pers.	Fr. 10.--
Käsespiessli mit Trauben	pro Pers.	Fr. 5.50
Mini-Käseküchlein, Mini-Schinkengipfel	pro Pers.	Fr. 7.50
Bruschetta belegt mit Tomaten und Knoblauch	pro Pers.	Fr. 6.--
Crudité Verschiedene Sorten Rohgemüse mit Knoblauch-, Cocktail-, Currysauce	pro Pers.	Fr. 7.--
Bruschettas gemischt (Thon, Brie, Tartar, Gurken-Ei)	pro Pers.	Fr. 9.--
Partybrot gemischt gefüllt	pro. Pers.	Fr. 7.--
Mini Patisserie gemischt	pro. Pers.	Fr. 8.--

VIP – APERO Ab 10 Personen, Dauer Max. 45 .Minuten

Mühli: pro Person Fr. 6.--
Pommes Chips, Gesalzene Erdnüssli, Taco Chips mit Sweet & Sour Sauce
mit Getränken: pro Person Fr. 15.50
Chardonnay, Mineral, Orangensaft

Welcome: pro Person Fr. 9.50
Käsespiessli mit Traube, Bruschettas mit Salami und Frischkäse,
Mini-Schinkengipfel
mit Getränken: pro Person Fr. 19.--
Chardonnay, Mineral, Orangensaft

De Luxe: pro Person Fr. 15.50
Pouletsatéspiesschen mit Barbecuesauce, Rindfleischbällchen mit Barbecuesauc,
Lachs – Bruschetta, Mini-Schinkengipfel, Mini-Käseküchlein
mit Getränken: pro Person Fr. 25.50
Chardonnay, Mineral, Orangensaft

Vegetarisch: pro Person Fr. 11.50
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln, Gemüse - Dips (Knoblauch-, Cocktail-, Currysauce)
Bruschetta mit Spargel und Ei, Käsespiessli mit Traube,
mit Getränken: pro Person Fr. 21.50
Chardonnay, Mineral, Orangensaft

Für Ihren Apero können Sie die oben aufgeführten Snacks auch selber auswählen und zusammenstellen.
Preis nach Anfrage!

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE sind berechnet ab 10 Personen

Menü 1 Komplett Fr. 73.--

Nüsslisalat mit warmen Eierschwämmli	Fr. 13.50
Fischragout an Weissweinsauce, mit Reis	Fr. 15.--
Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr. 35.--
Pommes – frites und Gemüse	
Frische Ananas mit Citronensorbet	Fr. 9.50

Menü 2 Komplett Fr. 63.--

Bouillon mit Flädli	Fr. 9.--
Blattsalate mit gebratenen Pouletstreifen	Fr. 11.50
Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce	Fr. 34.50
Reis und Gemüse	
Caramelköpflli mit Früchten und Rahm	Fr. 8.--

Menü 3 Komplett Fr. 78.--

Spargelcémesuppe	Fr. 9.50
Melonenschiffchen mit Rohschinken	Fr. 11.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	Fr. 47.50
Nudeln und Gemüse	
Fruchtsalat mit frischen Früchten	Fr. 9.50

Menu 4 Komplett Fr. 71.50

Bouillon mit Eierstich	Fr. 9.50
Lachsmedaillon an Orangenhollandaise, Reis	Fr. 15.--
Rindsfiletgoulasch „Waldmeister“	Fr. 37.50
Nudeln und Gemüse	
Eisparfait “Grand Marnier”	Fr. 9.50

Menü 5 Komplett Fr. 67.50

Grüner Salat mit Speck und Brotcroutons	Fr. 10.50
Pilzragout auf Blätterteigstern	Fr. 12.50
Kalbs Cordon – bleu	Fr. 36.--
Pommes – frites und Gemüse	
Cassata mit Rahm und Früchten	Fr. 8.50

Menü 6 Komplett Fr. 69.--

Tomatencrémesuppe	Fr. 9.--
Blattsalate mit grillierten Riesencrevetten	Fr. 14.--
Lammfilets „Provencale“	Fr. 36.50
Bäckerinenkartoffeln und Gemüse	
Citronensorbet mit Champagner	Fr. 9.50

Menü 7 Komplett Fr. 68.30

Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 10.--
Eglifilets gebraten, mit Reis	Fr. 14.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	Fr. 34.--
Rösti	
Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	Fr. 9.80

Menü 8 Komplett Fr. 69.--

Blattsalate mit Ei und Brotcroutons	Fr. 12.--
Seezungenfilet pochiert an Weissweinsauce mit Reis	Fr. 14.50
Schweinscarrébraten an Pilzsauce	Fr. 34.--
Kartoffelgratin und Gemüse	
Gebrannte Crème	Fr. 8.50

Menü 9 Komplett Fr. 69.50

Tomatencrèmesuppe mit Grappa parfümiert	Fr. 11.--
Nüsslisalat mit Lachsstreifen	Fr. 12.--
Rindsfiletgoulasch „Stroganoff“	Fr. 37.--
Nudeln und Broccoli	
Blutorangensorbet mit Champagner	Fr. 9.50

Menü 10 Komplett Fr. 80.--

Gemischter Salat	Fr. 9.--
Ravioli mit Gemüsestreifen an Rahmsauce	Fr. 11.--
Châteaubriand mit Sauce Bernaise	Fr. 50.50
Rösti – Croquettes und Gemüse	
Vacheringlace mit Früchten garniert	Fr. 9.50

Menü 11 Komplett Fr. 76.--

Curryschaumsuppe	Fr. 9.50
Grüner Salat mit Ei	Fr. 9.--
Kalbsfilets „Calvados“	Fr. 48.--
Spätzli und Gemüse	
Panna Cotta mit warmen Waldbeeren	Fr. 9.50

Menü 12 Komplett Fr. 63.50

Tomatencrèmesuppe mit Gin parfümiert	Fr. 11.--
Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 14.--
Hackbraten nach Grossmutter Art	Fr. 30.--
Spätzli und Gemüse	
Warme Zwetschgen mit Vanilleglace	Fr. 8.50

Menü 13 Komplett Fr. 68.--

Minestrone mit Parmesan	Fr. 9.50
Spargeln „Milanaise“	Fr. 12.50
Saltimbocca alla Romana	Fr. 35.--
Risotto und Gemüse	
Tiramisu	Fr. 9.50

Menü 14 Komplett Fr. 76.--

Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry	Fr. 9.50
Grüner Salat mit Rauchlachsstreifen	Fr. 11.--
Les trois Filets „Mühle“	Fr. 46.--
Rösti – Croquettes und Nudeln	
Gemüse	
Citronensorbet mit Wodka	Fr. 9.50

Menü 15 Komplett Fr. 68.--

Bouillon Diablotins	Fr. 9.50
Spargeln mit Sauce Hollandaise	Fr. 12.50
Kalbsschulterbraten „Maison“	Fr. 37.--
Kartoffelstock und Gemüse	
Cassata mit Früchten	Fr. 9.--

Menü 16 Komplett Fr. 78.50

Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 11.50
Roastbeef nach Englischer Art	Fr. 46.--
mit Sauce Bearnaise	
Kartoffelgratin und Gemüse	
Sorbetteller mit Früchten garniert	Fr. 11.50

Menü 17 Komplett Fr. 71.--

Bouillon mit Griessnocken	Fr. 11.--
Kabissalat mit Speck und Brotcroutons	Fr. 10.--
Les deux Filets „Trichti“	Fr. 43.--
Rösti – Croquettes und Gemüse	
Himbeerrahmtorte	Fr. 7.--

Menü 18 Komplett Fr. 68.--

Nüsslisalat mit Kalbsleberli	Fr. 13.50
Lachstartar mit Toast und Butter	Fr. 13.50
Schweinsbraten mit Pflaumen gespickt	Fr. 31.50
Kartoffelstock und Gemüse	
Orangensalat mit Vanilleglace	Fr. 9.50

Menü 19 Komplett Fr. 65.50

Karottenschaumsuppe mit Orangenfilet	Fr. 10.--
Spargel mit Rohschinken	Fr. 12.50
Seezungenfilets „Hausfrauen Art“	Fr. 34.50
Reis und Spinat	
Himbeer – Tiramisu	Fr. 8.50

Menü 20 Komplett Fr. 66.30

Klare Gemüsesuppe	Fr. 9.80
Rinds - Carpaccio mit Olivenoel und Parmesan	Fr. 15.--
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce	Fr. 34.50
Reis und Gemüse	
Schwarzwäldertorte	Fr. 7.--

Menü 21 Komplett Fr. 63.80

Broccolicrèmesuppe	Fr. 9.80
Blattsalat „ Roberto“	Fr. 12.50
Mozzarellaperlen, Rohschinkenstreifen und Oliven	
Riz Casimir	Fr. 34.50
Reis und mit Früchten garniert	
Nougattorte	Fr. 7.--

Rustikales Büffet

Ab 25 Personen

* * * *

Bündner Gerstensuppe wird Ihnen serviert

* * * *

Salat und Vorspeisenbüffet

Kabissalat mit Speck, Karottensalat, Gurkensalat,
Maissalat und Blattsalate
Speck, Bündnerfleisch, Rohschinken

* * * *

Hauptspeisenbüffet

Heisser Beinschinken
Ofenfleischkäse
Schweinsbraten
Rippli
Mischgemüse
Kartoffelgratin

* * * *

Dessertbüffet

Käseplatte und Brotkorb
Emmentaler Meringues mit Schlagrahm
Fruchtsalat von frischen Früchten
Zwetschgenwähe, Gebrannte Cremé

* * * *

Fr. 68.-- pro Person

Italienisches Büffet

Ab 25 Personen

* * * *

Tomatencremesuppe wird Ihnen serviert

* * * *

Kaltes Vorspeisenbüffet

Parmaschinken mit Melonen
Mortadella und Coppa
Tomatensalat mit Mozzarella
Antipasti
Verschiedene Salate

* * * *

Warmes Hauptspeisenbüffet

Saltimbocca
Risotto
Ratatouille
Lasagne al forno
Penne al arrabbiata

* * * *

Dessertbüffet

Tiramisu
Fruchtsalat von frischen Früchten
Stracciatellaglace
Torta della Nonna
Mousse au Chocolate

* * * *

Fr. 72.-- pro Person