



Herzlich Willkommen im Gasthof Hirschen

Bankett - Vorschläge

für Geburtstage-, Hochzeiten-, Taufessen-, Firmen- oder Vereinsveranstaltungen, Traueressen und sonstige Anlässe.



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

8:00 bis 23:00

Warme Küche: Montag bis Freitag

11:30 bis 13:45

18:00 bis 21:45

Samstag

10:00 bis 23:00

Warme Küche: Samstag

11:30 bis 13:45

18:00 bis 21:45

Sonntag

10:00 bis 18:00

Warme Küche: Sonntag

11:30 bis 13:45

kleine Karte=

13:45 bis 16:45

Winterthurerstrasse 519 8051 Zürich Telefon: 044 322 45 16

www.hirschen-schwamendingen.ch

info@hirschen-schwamendingen.ch



Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie sich interessieren einen Anlass im Restaurant Gasthof Hirschen zu feiern. Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Zu beachten ist, dass unsere Gerichte mit Sorgfalt zubereitet und angerichtet werden. Zudem sind gewisse Produkte saisonabhängig.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass es ein voller Erfolg wird. Im Falle, dass unsere Banketträumlichkeiten am gewünschten Datum schon ausgebucht sind, raten wir Ihnen diesen Termin frühzeitig zu reservieren.

Die Menüvorschläge gelten für Anlässe ab 12 Personen, sofern ein einheitliches Menü bestellt wird. Falls Sie Interesse an einem Buffets haben, beraten wir Sie gerne (nur ab 40 Personen möglich). Sofern nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch aus der Region.

Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte melden Sie sich für die Bankett - Besprechung telefonisch an, damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren können. Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben zu dienen und sind bestrebt, Sie so zu verwöhnen, dass Sie sicher gerne wiederkommen werden.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Ihr Gastgeber:

Georgio Rohrbacher und sein Team



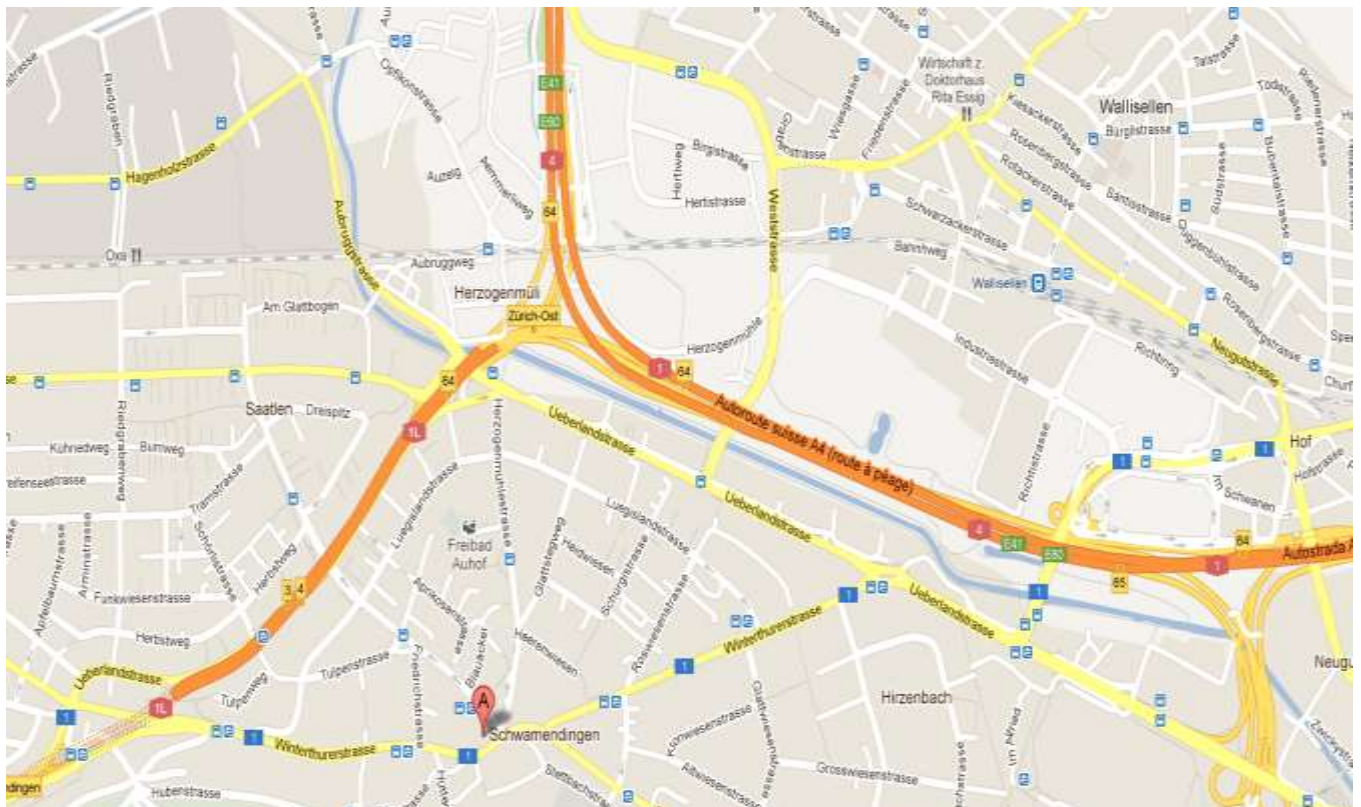
So erreichen Sie uns

Öffentliche Verkehrsmittel:

- Ab Zürich Tram Nr 7 oder 9 bis Schwamendingerplatz dann ca. 2-3 Minuten zu Fuss

Mit dem Auto:

- Vom Schwamendingerplatz 2-5 Minuten zu Fuss
- Von der Autobahn Bern, Basel, Bülach, Zürich Ost, Ausfahrt Richtung Ueberlandstrasse, Schwamendingerstrasse, Winterthurstrasse 519
- Von der Autobahn Winterthur, Schaffhausen, St. Gallen, Ausfahrt Richtung Schwamendingen:
Ueberlandstrasse, Winterthurstrasse 519





Apéro-Ideen

Chips und Nüssli Nature und Paprika Chips, Nüssli, Salzgebäck	pro Person	2.50
Warme Blätterteig Gebäck Assortiert	pro Person	3.10
Bruscetta della Nonna-Baquette Mundgerechte geschnittene Baquette mit Tomatenwürfeli, Kräutern und kalt gepresstem Olivenöl.	pro Stück	3.90
Schinkengipfeli, Mini-Pizza und Chäs-Chüechli aus dem Ofen.	pro Stück	3.10
Klassische Partybrötli (30g) Verschiedene Sorten, mit verschiedenen Füllungen.	pro Stück	3.50
Diverse Canapées (ab 20 Personen) Mit Köstlichkeiten belegte Brote (Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei, Bündnerfleisch, auf Toastbrotstücken).	pro Stück	7.90
Crudité (Rohe Gemüestangen mit Dip) In Stengel geschnittenes, rohes Gemüse die mit dreierlei Dip-Saucen präsentiert werden.	pro Person	6.10
Knobli-Baquette Herlich duftendes Knobli-Baquette, kross überbacken	pro Person	3.60
Meat-Bals (Rind) an würziger Barbecuesauce (CH). Mit Holzsticks zum picken...	3 Stück pro Person	3.90
Vegane-Hackbällchen an würziger Tomatensauce (CH) aus Weizenproteine, und Soja. Mit Holzsticks zum picken...	3 Stück pro Person	3.90

Hirschen Apéro Nr. 1	pro Person	19.90
<small>(ab 20 Personen)</small>		

Assortierte Schinkengipfeli, Mini-Pizza und Chäschüechli.
 Klassische Partybrötli mit verschiedenen Füllungen,
 Vegane-Hackbällchen an würziger Tomatensauce,
 Chips und Nüssli (Nature und Paprika Chips) und Salzgebäck

Hirschen Apéro Nr. 2	pro Person	26.80
<small>(ab 30 Personen)</small>		

Assortierte Schinkengipfeli, Mini-Pizza und Chäschüechli.
 Herlich duftendes Knobli-Baquette, kross überbacken
 Meat-Balls (Rind) an würziger Barbecuesauce: mit Holzsticks zum picken...
 Vegane-Hackbällchen an würziger Tomatensauce, mit Holzsticks zum picken...
 Bruschetta della Nonna: Mundgerechte Baquette
 mit Tomatenwürfeli, Kräutern und kalt gepresstem Olivenöl
 Chips und Nüssli (Nature und Paprika Chips, Nüssli und Salzgebäck)

Hirschen Apéro Nr. 3	pro Person	35.80
<small>(ab 50 Personen)</small>		

Assortierte Schinkengipfeli, Mini-Pizza und Chäschüechli.
 Herlich duftendes Knobli-Baquette, kross überbacken
 Meat-Balls (Rind) an würziger Barbecuesauce: mit Holzsticks zum picken...
 Vegane-Hackbällchen aus Weizenproteine, und Soja an würziger
 Tomatensauce mit Holzsticks zum picken...
 Bruschetta della Nonna: Mundgerechte, geröstete Vollkornbrot-
 scheibe mit Tomatenwürfeli, Kräutern und kalt gepresstem Olivenöl
 Assortierte Schinkengipfeli, Pizza und Chäs-Chüechli
 Klassische Partybrötli mit verschiedenen Füllungen Gemüse-
 stangen mit Dip. Chips und Nüssli (Nature und Paprika Chips),
 Nüssli und Salzgebäck



Menüvorschläge (Nachservice inbegriffen, dort wo es geht)

Menü 1	Grüner Salat mit feinem Hausdressing	9.50

	Aargauer „Zwetschgenbraten“ mit Braten-Jus	28.90
	saftiger Schweinshals mit Dörr-Pflaumen gefüllt	
	Kartoffelstock oder Nudeln und grüne Bohnen	

	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	13.90
	Menüpreis pro Person	52.30
Menü 2	Grüner Salat mit feinem Hausdressing	9.50

	Rindsschmorbraten à la Hirschen	29.50
	Hausgemachte Butterspätzli oder Kartoffelstock	
	Glasierte Rüeblen (rote und gelbe)	

	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	13.90
	Menüpreis pro Person	52.90



Menü 3	Variation von Blattsalaten mit feinem Hausdressing	9.90

	Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce	33.90
	Spiral-Nudeln	
	Frisches Gemüse	

	Mousse au chocolat mit Rahm	12.50
	Menüpreis pro Person	54.40
Menü 4	Grüner Salat mit warmen Speckwürfeli und Croûtons	12.90

	Tomaten-Suppe mit Rahm	9.90

	Schweins-Steak mit Ananas und Café de Paris	28.50
	Rösti-Kroketten	
	Frisches Gemüse	

	Gebrannte Crème mit Rahm	10.50
	Menüpreis pro Person	61.80



Menü 5	Grüner Salat mit Ei und Hausdressing	9.90

	Gemüse-Crèmesuppe der Saison	10.80

	Pouletbrust "Hawaii"	27.50
	An Curry-Ananas-Sauce	
	Trocken-Reis	

	Gebrannte Crème mit Rahm	10.50
	Menüpreis pro Person	58.70
Menü 6	Salat-Bouquet mit sautierten Pilzen (warm) Hausdressing	12.50

	Zartes US-Entrecôte an Pfeffer-Sauce	45.90
	Rösti-Kroketten	
	Broccoli mit Mandeln	

	Öpfelchüchli mit Vanille-Sauce oder Glacé	13.50
	Menüpreis pro Person	69.90



Menü 7	Tomaten-Salat mit Mozzarella-Kügeli, Hausdressing	13.10

	Kalbs-Geschnetzeltes nach Zürcher-Art	38.90
	Spiral-Nudeln und Trockenreis (separat gereicht)	
	Erbsli und Rüeblli	

	Zitronen/Limes-Mousse mit Rahm	13.90
	Menüpreis pro Person	64.50

Menü 8	Nüssli-Salat mit Ei, Speck und Croûtons	13.90

	Kartoffel-Suppe mit Wodka	9.50

	Kalbs-Schnitzel an Zitronen-Rahmsauce	38.90
	Spiral-Nudeln	
	Rüeblli	

	Apfelstrudel mit Vanille-Sauce oder Glacé	13.50
	Menüpreis pro Person	75.50



Menü 9	Gemischter Blatt-Salat	9.90

	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	9.30

	Rinds- und Schweins-Filet mit Café de Paris	49.90
	Pommery-Senf-Sauce	
	Rösti-Kroketten	
	Saison-Gemüse	

	Sorbet-Teller (3 Sorbets nach Wahl) mit Früchten	13.90
	Menüpreis pro Person	83.00
Menü 10	Tomaten mit Buffola-Mozzarella an Balsamico-Dressing	15.90

	Broccolicrème-Suppe mit Rahm	10.90

	Kalbsnierstück (ganz) gebraten an Calvados-Sauce	51.90
	Butter-Hörnli	
	Saison-Gemüse	

	Hausgemachtes Grand Manier Glacé	14.90
	Menüpreis pro Person	93.60



Menü 11	Eisberg-Salat mit marinierten Crevetten an pikantem Dressing	15.90

	Lauchcrème-Suppe	9.20

	Rindsfiletwürfeli "Stroganoff"	42.90
	(an rassisger Paprika-Sauce mit Zwiebel, Peperoni, Champignons und Essiggurkenstreifen)	
	Butter-Spätzli oder Trockenreis	

	Tiramisu "Hirschen"	13.90
	Menüpreis pro Person	81.90
Menü 12	Salat-Bouquet mit Rauchlachsstreifen an Baumnuss-Dressing	16.90

	Kraftbrühe mit Sherry	9.90

	Roastbeef à l'anglaise mit Sauce Béarnaise	55.90
	Herzogin-Kartoffeln	
	Frisches Markt-Gemüse	

	Panna Cotta mit Früchte und Beeren	15.90
	Menüpreis pro Person	98.60



Menü 13	Saisonaler Blatt-Salat an Haus-Dressing	9.90

	Crème-Suppe der Saison	10.90

	Kalbs-Piccata Milanese	39.30
	Safran-Risotto	
	Rüebli und feine Bohnen	

	Orangen-Panna-Cotta mit Himbeer-Spiegel	15.90
	Menüpreis pro Person	76.00
Menü 14	Eisberg-Salat mit gebratenen Zanderstreifen	17.60
	an Balsamico-Dressing	

	Champignons-Suppe mit Rahm	10.60

	Châteaubriand, zartes US-Rindsfilet am Stück	62.50
	mit Sauce Béarnaise	
	Herzogin-Kartoffeln,	
	Rüebli und feine Bohnen	

	Zimt-Zwetschgen-Parfait mit Schnaps	14.90
	Menüpreis pro Person	105.60



Kalte Vorspeisen

Trüffel-Pastete und Morchel-Terrine (Schweiz) mit marinierten Pilzen auf Blattsalat ***	19.50
Melone mit Rohschinken (Schweiz) ***	15.90
Avacado-Salat mit marinierten Atlantik-Crevetten auf Eisberg-Salat mit Toast und Butter ***	20.90
Geflügel-Cocktail "Tropicale" Pouletwürfeli an einer rassigen Curry-Sauce, von exotischen Früchten begleitet ***	16.90
Rauchlachs mit Meerrettich-Schaum auf Eisberg-Salat mit Toast und Butter	22.90



Suppen

Gemüsecrème-Suppe mit Croûtons 10.80

Tomaten-Crème-Suppe mit Gin und Rahm 11.60

Flädli-Suppe 9.90

Consomé mit Gemüse-Streifen 10.90

Lauchcrème-Suppe mit Rahm 10.80

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch 12.90

Rüebli-Crème-Suppe 10.80

Schwarze Trüffel-Crème-Suppe 18.60



Salate

Nüssli-Salat "Mimosa" (Ei) 12.50

Eisberg-Salat 9.90

Eisbergsalat mit gerösteten Speckwürfeli und Hüttenkäse 10.50

Tomaten-Salat mit Marzarella-Kügeli 13.10

Gemischer Blatt-Salat nach Saison 9.90

Nüsslisalat "Grand Mère" 15.20

Mit Speckwürfeli, Pilzen, gehacktem Ei und Brotcrûtons

Ruccola-Salat mit gehobeltem Parmesan 13.90

Herrliche italienische Salatsauce (Hausgemacht, nach eigenem Rezept)

(Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein, Balsamico und Rotweinessig, Oliven und Sonnenblumenöl, vielen Kräutern, Gewürzen usw.)

French-Dressing (Hausgemacht, nach eigenem Rezept)

(Zwiebeln, Knoblauch, Eier, Weisswein, Kräuternessig, Sonnenblumenöl, Kräutern, Gewürzen usw.)

Herrliche, hausgemachte Salatsaucen

Italienische oder French-Dressing

Unsere Salatsaucen zum Mitnehmen

in der dunklen Bügelflasche

5 dl 8.90



Warme Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Nüssen, garniert mit einem „Nest“ von Saisonsalaten ***	13.50
Warmer Ziegenkäse mit Rohschinken und Ruccola ***	15.90
Feine Nüdeli mit Trüffel-Butter ***	19.90
Hausgemachte Gemüse-Gratin ***	13.10
Crevetten-Risotto mit Prosecco ***	19.90
Steinpilz-Ravioli mit leichter Rahmsauce ***	17.20
Pouletflügeli mit zwei Saucen mit Barbecue-Sauce und Curry-Mayonnaise	16.50



Hauptgerichte-Fleisch

Wählen Sie selber die Stärkebeilage, inclusive Nachservice

Zarte Piccata Milanese (vom Kalb, Schweiz) 39.50
auf Tomaten-Sauce, Schinken, Champignons garniert.
Serviert mit Safran-Risotto
Grill-Tomate und Rahmspinat

Saftiges Schweinssteak (Schweiz) 28.50
mit Café de Paris
Serviert mit Rösti-Kroketten
Rüebli und Zucchetti

Aargauer-Braten (Schweiz) 28.90
saftiger Schweinshals mit Zwetschgen gefüllt
Hausgemachte Spätzli
Gemüse nach Saison

Kerniger Lammgigotbraten (knusprig gebraten) 34.60
gespickt mit Knoblauch an Rosmarin-Jus
Kartoffel-Gratin
Bohnen-mit Knoblauch und Zwiebeln

Spaghetti Buffet, wählen Sie aus 6 verschiedenen Saucen 25.90

- + Rassistig gewürzte Bolognese-Sauce aus reinem Rindfleisch
 - + Tomaten-Sauce nach italienischem Rezept mit Zwiebeln und Kräutern
 - + Pesto verde mit Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne
 - + Arribbiata-Sauce (scharfe Tomaten-Sauce mit Speck)
 - + Carbonara-Sauce (Rahmsauce mit Speck, Schinken und Zwiebel)
 - + Kurkuma-Zitronen-Rahmsauce mit Gemüsestückli
- Dazu servieren wir geriebenern Parmesan

Zusatzsaucen zum pauschalen Aufpreis

Erwachsene: CHF 5.00
 Kinder (7-16): CHF 3.00
 Kinder (0-6): gratis

- + Rahmsauce mit frischem Gemüse nach Saison
- + Rassistige Gorgonzola-Rahmsauce mit Sesam und Parmesan
- + Geräucherte Forellenfiletstreifen an Limetten-Rahmsauce
- + Rassistige Sauce mit Lammwürfeli und Gemüsestückli
- + Brauner Butter und Parmesan
- + Käse-Rahmsauce
- + Limetten-Rahmsauce mit Crevetten, Zucchetti, Tomaten und Knoblauch
- + Basilikum-Rahmsauce mit getrockneten Tomaten
- + Pouletwürfeli und Lauchstreifen in Kräuter-Sauce
- + Kräuter-Limetten-Rahmsauce
- + Rassistige Pouletwürfeli und Gemüsestückli an Tomaten-Sauce mit Rahm, gewürzt mit Maggikraut
- + Rahmsauce mit Spinat, verfeinert mit Zitronen-Thymian
- + Pouletstückli mit Gemüsewürfeli an Limetten-Kokos-Sauce



Pastetli-Kalbsbrätkügel	20.60
Trocken-Reis	
Erbsli und Rüebli	

Zartes Pouletbrust überbacken	27.90
mit Tomate und Mozzarella	
auf Gemüse-Reis	

Schweinhaxen "Cremolatta"	25.80
an Gemüse-Sauce	
mit Polenta oder Risotto	

Gluschtiges Riesen Cordon-bleu (Schwein 300g)	43.50
mit Tomaten-Spaghetti	
Misch-Gemüse	

Gluschtiges normales Cordon-bleu (Schwein 180g)	30.50
mit Tomaten-Spaghetti	
Misch-Gemüse	

Hörnli mit Rinds-Gehacktem	21.50
Apfelmus	
Geriebenen Parmesan	

Paniertes Schweins-Kotelette	26.50
mit Hausgemachen Spätzli	
Rüebli	

Schweins-Steak an Steinpilzsauce	33.50
mit Spiral-Nudeln	
Buntes Gemüse	



Schweins-Filet an Pommery-Senf-Sauce mit Butter-Spätzli reichhaltiges Gemüse ***	41.80
Kalbshaxe "Cremolatta" Mit Gemüse-Sauce Gorgonzola-Polenta ***	33.90
Rosa gebratenes Lammrückencarré provençale Rösti-Kroketten Bohnen mit Speck ***	49.90
Heisser Fleischkäse am Stück Ideal für Leidmahl Kartoffelsalat (mit Mayonaise oder mit Oel und Essig) ***	23.90
Kalbs-Geschnetzeltes nach Zürcher-Art feine Champignons-Rahmsauce mit Cognac Spiral-Nudeln und Reis (separat gereicht) ***	38.90
Saftiges Roastbeef l'anglaise Sauce Béarnaise Herzogin-Kartoffeln Gemüse-Garniture ***	55.90
Pot au feu "Spatz" (Militär-Suppentopf) Nach traditioneller Art des Militärs Mit Siedfleisch, Zwiebeln, Knollensellerie, Karotten, Wirz, Kartoffeln und verfeinert mit frischen Kräutern ***	27.90
Kalbs-Schulterbraten mit Pilz-Rahmsauce Kartoffelstock und Reis (separat gereicht) Gemüse-Garniture ***	33.90



Orginal Riz “Casimir”	38.90
Zartes Kalbgeschnetzeltes an sämiger Curry-Sauce mit Ananas und Bananen Serviert im Reis-Ring mit Mandeln ***	
Saftiges Kalbssteak “Hirschen”	47.50
An sämiger Morchel-Rahmsauce Rösti- Krokette Gemüse-Garniture ***	
Kutteln Tessiner-Art	23.50
An rassiger Tomaten-Sauce mit Gemüsestückli Ofenfrisches Bürli Oder Salzkartoffeln ***	
Heisser Beinschinken Ideal für Leidmahl	25.90
Kartoffelsalat (mit Mayonaise oder mit Oel und Essig) oder Kartoffel-Gratin	28.90

Kalte Zunftplatte Ideal für Leidmahl	pro Person 24.90
Mit Schinken, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Rohschinken, Salami, Greyerzer und Emmentaler-Käse graniert mit Gewürzgurken, Spargelspitzen, Tomaten usw. ***	
Rassiges Rindsgulasch	27.90
Sauce mit viel Zwiebeln Kartoffelstock oder Spätzli Gemüse-Garniture ***	
Zarter Kalbs-Carrébraten an Pilz-Rahmsauce	51.90
Spiral-Nudeln und Kartoffelstock Buntes Gemüse	
US-Rindsfilet an Pfeffersauce	62.50
Spiral-Nudeln oder Rösti-Krokette Buntes Gemüse	



Poulet-Geschnetzeltes an Rahmsauce

25.90

Spiral-Nudeln oder Trocken-Reis

Buntes Gemüse

Schweins-Voressen "Hirschen"

26.90

Brauner Sauce mit Gemüsestückli

Spiral-Nudeln oder Kartoffelstock

Les Trois Filets à la Hirschen in zwei Gängen

69.50

Erster Gang

Zartes Rindsfilet mit Café de Paris

Kalbsfilet an sämiger Morchel-Rahmsauce

mit Rösti-Kroketten

Rüebli, Blumenkohl

Zweiter Gang

Schweinsfilet an Pommery-Senfsauce

Safran-Risotto

Bohnen mit Zwiebeln

Allergene Stoffe

A: glutenhaltiges Getreide

F: Sojabohnen

N: Sesam

B: Krebstiere

G: Milch (Laktose)

O: Schwefeldioxid und Sulfite

C: Eier

H: Schalenfrüchte (Nüsse)

P: Lupinen

D: Fische

L: Sellerie

R: Weichtiere

E: Erdnüsse

M: Senf

Kann auch nur Spuren enthalten

**Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiterin oder
Mitarbeiter nach Allergene Stoffe
bei der Bankett-Auswahl**

Sie essen auf eigene Gefahr, Jede Haftung wird ausgeschlossen



Hauptgerichte-Fisch

Wählen Sie selber die Stärkebeilage, inclusive Nachservice

Sautiertes Rotzungen-filet "Caracas"	36.50
Auf Rahmspinat und Safran-Sauce Petersilien-Kartoffeln	

Steinbutt-Filet im Sesammantel	51.50
Auf einem Beet von jungen Keffen Wild-Reis	

Lachsfilet (150g) mit Zitronen-Butter übergossen	34.50
Trocken-Reis Rahmspinat	

Egli-Filets im Bierteig mit Sauce Tartar	33.50
Salz-Kartoffeln Rahmspinat	

Gebratener Zanderfilet an Kräuterrahm-Sauce	34.90
Reis Rahmspinat	
Barsch-Filet an sämiger Weissweinrahm-Sauce	30.90
Trocken-Reis Rahmspinat	

Eglifilet Müllerinen-Art	35.90
Salz-Kartoffeln Rahmspinat	



Marinierte Riesen-Crevetten “Ocean City” 44.90
Delikate Riesen-Crevetten gebraten in Olivenöl, Kräutern,
Knoblauch, und sautierten Cherry-Tomaten
Trocken-Reis

Calamares-Ringe im Teig Sauce Tartar 23.90
Reis

Pangasius Filets im Bierteig Sauce Tartar 25.90
Blattspinat
Salz-Kartoffeln

Fleischherkunft:

- Schwein: Schweiz
- Rind: Schweiz / Brasilien / USA
- Poulet: Ungarn / Brasilien / Thailand
- Kalb: Schweiz
- Fisch: Deutschland, Nordsee, Atlantik, Russland

Das Fleisch aus Brasilien und Thailand kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen als Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Wir haben eine Liste im Restaurant mit allen Fischen
und Fleischgerichten.**



Hauptgerichte-Fleischlos

Inclusive Nachservice

Früchtecurry 27.50

Frische, bunte, exotische Früchtwürfeli mit
Bananen in einer sämigen Currysauce
Serviert im Trocken-Reisring

Weisser Risotto mit Prosecco 27.50

Mit Mascarpone und Gemüsestreifen

Tortelloni mit Ricotta-Spinat Füllung 24.50

An einer rassigen Tomaten-Sauce

Ratatouille 26.90

An einer rassigen Tomaten-Sauce
Im Reis-Ring

Panierte Zuccetti-Schnitzel 27.90

mit einer feinen Tomaten-Sauce, Reis

Gemüse-Gratin 25.90

Überbacken
mit einer Tomaten-Rahmsauce mit Mozzarella



Desserts

Mousse au chocolat mit Rahm 12.50

Tiramisu 13.90

Mit Mascarpone und Tiamaria

Gebrannte Cremé mit Rahm 10.50

nach altem Rezept der Grossmutter

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace 13.90

Warmer Apfelstrudel 13.90

mit Vanilleglace oder Vanille-Sauce mit Rahm

Erfrischendes Zitronen-Mousse 13.90

mit Rahm garniert

Gefrorenes Tiramisù im Glas 8.90

mit Mascarpone Glace mit Biskuitkuchen, Kaffeesirup

Cassata Sicilienne Glacé 10.50

mit Rahm garniert

mit Marascino und Rahm 12.90

Öpfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanilleglacé 13.50

mit Rahm garniert



Zwei Kugeln Sorbet mit Snaps	13.50
Citron, Zwetschgen, Grapefruit, Mango, Himbeer Kiwi, Waldbeeren	

Nougat-Torte (halbgefroren)	9.90
mit Rahm	

Caramelköpfl	10.90
mit Rahm	

Hausgemachte Birnen-Crème	11.50
mit Williams verfeinert und Schokoladenspänen	

Zimt-Zwetschngen-Parfait	14.50
auf Zwetschgenkompott und Rahm	
mit Zwetschgenschnaps	16.50



Blumen-Dekoration:

Wenn Sie Blumen-Dekoration wünschen, so können sie diese von Ihrem Blumen- Fach-Geschäft zu uns Liefern lassen. Wir stellen die Dekoration dann auf den Tisch beim Aufdecken.

Menükarte:

Gerne drucken wir Ihren festlichen Menükarten.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Farbfoto, Logo, etc. auf die Menükarte gedruckt haben möchten. Schwarz-weiss CHF. 1.50.- pro Menükarte. farbig CHF. 2.00.- pro Menükarte.

Mitgebrachtes:

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir CHF: 25.00 Zapfengeld pro Flasche, für das Handling einer durch Sie organisierten Torte CHF: 3.50 pro Person. Für mitgebrachten Schnaps verrechnen wir CHF: 2.50 pro Person

Versicherung:

Mitgebrachte Gästeeffekten, Wertgegenstände, Schulungsmateriel, EDV-Geräte, Dekorationsmaterial, etc. übernehmen wir keine Haftung. Der Diebstahl ist nicht versichert.

Preise & MwSt:

Alle publizierten Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bar: Das lieben alle. „Nur Bares ist Wahres“

Nur **Maestro (EC) und Postcard**

Auf Rechnung: Administrationsgebühr CHF: 2.50

Zusachlag CHF 5.00 mit rotem Einzahlungsschein =

Transaktionsgebüher der Post

keinen Zuschlag, wenn mit Online-Banking überwiessen wird.

Bei nicht Bezahlung innerhalb der Frist kommen Mahnspesen von 10% des Betrags dazu und nach 50 Tagen wird die Betreuung einleitet.

Küchen/Servicegelder:

Nur wenn Sie mit unserem Service und Küche zufrieden waren, so dürfen Sie gerne einen Tip abgeben. Für eine gerechte Verteilung (Küche, Service, Reinigung, Abwascher usw.) empfiehlt es sich den Tip mit dem Einzahlungsschein der Rechnung zu begeichen.

Verlängerung:

Bei Verlängerung der normalen Öffnungszeiten ab (00:00h) verrechnen wir einen Unkostenbeitrag inklusiven Personals von Fr. 220.- pro Stunde. Bitte teilen Sie uns eine allfällige Verlängerung rechtzeitig mit. (Gesetzlich erforderlich).

Allfällige andere Bewilligungen oder Gebühren:

Der Kunde ist für die Einholung allfälliger anderer Bewilligungen und die Zahlung der entsprechenden Gebühren selber verantwortlich (z.B. Anmeldung Musikveranstaltung bei der SUISA)

Parkplätze:

Der Gasthof Hirschen verfügt über kostenlose Parkplätze vor und hinter dem Haus. Diese stehen unseren Gästen zur Verfügung.

Fremdparkierer die nur zur Post, ZKB oder Einkaufen wollen werden gebührenpflichtig verzeigt. Bei wiederholung wird ein Hausverbot ausgesprochen.

Anzahlung:

Der Hirschen Schwamendingen hat das Recht, jederzeit die Anzahlung (bis 50%) der obigen Konsumation vom Kunden zu verlangen. Diese Anzahlung wird bei der Schlussabrechnung berücksichtigt.

Saal-Miete:

Erlebnisreiche Bankette und Seminare ergeben sich aus dem Zusammenspiel verschiedener Faktoren: ein stilvolles Ambiente, eine optimale Infrastruktur – und eine persönliche Betreuung.

Mit Essen und Trinken (Rechnung ab CHF 1800.00)	CHF 00.00 = inkl. Reinigung
Mit Essen und Trinken (Rechnung unter CHF 1800.00)	CHF 60.00 = inkl. Reinigung
Pro Anlass <u>mit</u> Apéro = Snäcks (und Getränke separat)	CHF 130.00 = inkl. Reinigung
Pro Anlass <u>ohne</u> Apéro (nur Getränke separat)	CHF 230.00 = inkl. Reinigung
Für Seminare usw. Ganzer Tag (12 Stunden):	CHF 900.00 = inkl. Reinigung
Für Seminare usw. halber Tag (6 Stunden):	CHF 470.00 = inkl. Reinigung

Für Seminare, Präsentationen, Ausstellungen und Feste aller Art, stehen Ihnen unsere hellen Räume mit Tageslicht zur Verfügung – selbstverständlich mit Infrastruktur ausgestattet. Die Raumhöhe sowie das Interieur verleihen den Sälen eine optimale Akustik und eine besonders angenehme Atmosphäre.

Wenn keine Saal-Miete verrechnet wird, dann wird automatische eine Herrichte und Reinigungs-Gebühr von CHF: 60.00 fällig

Bitte kleben Sie nichts an die Wände, unter Tischen oder Stühlen. Bei einem alten Haus geht der Verputz kaputt, wenn sie die „Kleberli“ wieder entfernen.

Wichtig: Eingestellt Mitarbeiter, die zuviel sind, weil die Anzahl der Gäste zuwenig sind. Werden in Rechnung gestellt. 60.- pro stunde und Mitarbeiter.

Beispiel: Bankett. Angemeldet 100 Personen, es kommen aber nur 50 Personen. Das Sind 2 Mitarbeiter zuviel. Dann werden 2 Mitarbeiter in Rechnung gestellt pro stunde und Anwesenheit.

Wir nehmen kein Gold-An und Verkauf Veranstaltung bei uns auf. Es sei Tagespauschale CHF 20000.00 (900 = Saalmiete und 19100 Imageschaden) für Saal ohne Konsumation

Leinwand, Beamer, Flip-Cart, Helraumprojektor, TV usw

Gerne stellen wir Ihnen unsere Beamer, Leinwand usw. zur verfügung. **Pro Tag und Anlass**

Leinwand:	CHF: 15.00	Beamer:	CHF: 20.00
Flip-Cart	CHF: 20.00	TV	CHF: 25.00

Die Kabelrolle und Böckli für Beamer und die Stifte sind inclusive, Kabel für Beamer vorhanden,

Geschäfts-Bedingungen:

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl bis 4 Tage vor dem Anlass bekanntzugeben.

Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um schriftliche Mitteilung.

Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten:

1)	Bis 30 Tage vor der Ankunft	Unkostenbeitrag Fr. 500.-
2)	14 bis 29 Tage vor der Ankunft	40% der vereinbarten Leistungen
3)	7 bis 13 Tage vor der Ankunft	60% der vereinbarten Leistungen
4)	0 bis 6 Tage vor der Ankunft	80% der vereinbarten Leistungen

Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir: Bestätigte Leistung / Menüpreis mal Personenzahl

Schäden, Versicherung:

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der Kunde verpflichtet, dem anwesenden Mitarbeiter, Ende der Veranstaltung zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Kunde haftbar.

Allfälliges vom Kunden oder dessen Gästen eingebrachtes Gut, ist gegen alle möglichen



Risiken vom Kunden zu versichern. Der Gasthof Hirschen lehnt für mitgebrachtes, jede Haftung ab. Die Bewachung von mitgebrachten Gegenständen während und zwischen den Veranstaltungen ist Sache des Kunden. **Bitte keine brennenden Kerzen.**

Restaurant Gasthof Hirschen seit 1750

Winterthurerstrasse 519

8051 Zürich-Schwamendingen

Telefon: 044 322 45 16

www.hirschen-schwamendingen.ch

info@hirschen-schwamendingen.ch

Ihr Gastgeber: Herr G. Rohrbacher und sein Team

Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....