

Ihr Anlass bei uns

Die Adresse für Geniesser!

Reservieren Sie unsere Cafés am Abend oder Wochenende für Ihren geschäftlichen oder privaten Anlass wie beispielsweise: Sitzungen, Geburtstage, Familienfeste, Klassenzusammenkunft, Weihnachtsessen, Hochzeiten, Jubiläen, Firmenessen, Vereinsanlässe.

Platzangebot in unseren verschiedenen Filialen:

Niederglatt ganzes Café	50 Personen	Niederglatt Seminarraum	20 Personen
Bülach Sonnenhof	50 Personen	Dielsdorf	68 Personen
Kloten	60 Personen		

Konditionen Miete Cafés:

Alle Cafés werden ab einer Mindestanzahl von 25 Personen vermietet

Mögliche Reservationszeiten:

Niederglatt ganzes Café	Mo – Fr	ab 19.30 Uhr
	Sa + So	ab 18 Uhr
Niederglatt Seminarraum	Mo – So	nach Vereinbarung
Bülach, Dielsdorf, Kloten	Mo – Fr	ab 19 Uhr
	Sa – So	ab 18 Uhr

Verlängerungen organisieren wir Ihnen gerne.

Ausstattung Sitzungsraum Niederglatt inkl. Mietpreise:

- Laptop Fr. 20.00 / Tag
- Beamer Fr. 50.00 / Tag
- Hellraumprojektor Fr. 30.00 / Tag
- Flip-Chart Fr. 20.00 / Tag
- Sitzungszimmer gratis, exkl. Gerätschaften
- (während den regulären Öffnungszeiten)
- Sitzungszimmer Fr. 120.00 bei Konsumationen unter Fr. 100.00
- (ausserhalb der regulären Öffnungszeiten)
- Fr. 80.00 bei Konsumationen unter Fr. 200.00
- (ausserhalb der regulären Öffnungszeiten)

Bei Konsumationen über 200 Franken ist der Sitzungsraum kostenfrei

Bei Konsumationen über 500 Franken ist der Sitzungsraum sowie alle Gerätschaften kostenfrei

Ihr Anlass bei uns

Menü-Variationen / Weinangebot:

In dieser Broschüre haben wir für Sie verschiedene Menüvorschläge zusammengestellt, selbstverständlich nehmen wir auch Ihre individuellen Wünsche gerne entgegen. Dies gilt auch für unser Weinangebot. Sehr gerne offerieren wir Ihnen auch andere Weine.

Fleischherkunft

Unser Fleisch beziehen wir mit ganz wenigen Ausnahmen von der Delikatessen-Metzgerei Ziegler aus Oerlikon

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Chicken Nuggets	Schweiz
Straussenfleisch	Südafrika
Pferdefleisch	USA
Lammfleisch	Neuseeland
Hirsch	Schweiz / Neuseeland
Reh	Schweiz / Österreich
Wildschwein	Schweiz / Österreich
Bio Fisch	Bachsertal
Egli	Osteuropa

Vorreservation Personenanzahl:

Bei einer Änderung der Personenanzahl, bitten wir Sie, uns dies bis spätestens 24 Stunden vor Anlassbeginn mitzuteilen. Bei zu später oder keiner Meldung einer Verminderung der Personenanzahl berechnen wir die im Voraus angegebene Personenanzahl.

Dekoration:

Für eine angenehme Atmosphäre empfehlen wir Ihnen einen gedeckten Tisch:

- Bei einem Menüpreis bis 39 Franken pro Person werden die Tische mit Tischsets gedeckt
- Bei einem Menüpreis ab 40 Franken pro Person werden die Tische weiss eingedeckt, was im Menüpreis enthalten ist

Blumendekor 30 - 40 Franken (Berechnung 1 bis 2 Dekor / Tisch)

Ihr Anlass bei uns



Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei,
Croûtons und Speck (saisonal)
Fr. 14.50

Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing
und Brotcroûtons
Fr. 11.80

Gemischter Saison-Salat
Fr. 11.00

Geräucherte Lachsrosetten
mit Senf-Honig-Dillsauce
dazu hausgemachtes kräftiges dunkles Brot
Fr. 18.00

Warme Vorspeisen

Prosecco-Limettenrisotto
mit Crevetten und Karottenblümchen
Fr. 17.00

Tomaten-Gnocchi mit Salbeibutter
Fr. 14.00

Gefüllte Mini-Pastelli mit Pilzragout
auf Gemüsebeet
Fr. 17.00

Ihr Anlass bei uns



Suppen

Bouillon nature
Fr. 6.50

Bouillon mit Einlage
Fr. 7.50

Champignonsrahmsuppe
Fr. 10.50

Lauch-Kartoffelsuppe
Fr. 9.50

Bündner Gerstensuppe
Fr. 11.50

Minestrone
Fr. 11.50

Tomatencrèmesuppe
mit frischem Basilikum
Fr. 10.50

Ihr Anlass bei uns

Kleinere Mahlzeiten

Riz Casimir
mit Pouletgeschnetzeltem an Currysauce
im Reising
mit frischen Früchten garniert
Fr. 22.00

Heisser Fleischkäse
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Fr. 18.50

Zürcher Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
und Nudeln
Fr. 23.00

Salatteller mit Ei
Fr. 16.50

Kalter Teller
mit dünn aufgeschnittenem Kalbsbraten
und verschiedenem Käse
Fr. 21.80



Ihr Anlass bei uns



Hauptgänge

Kalbssteak (220g) an Morchelsauce
und Gemüse
Fr. 50.80

Schweinsfilet Wellington (160g)
im hausgemachten Blätterteig auf Madeirasauce
mit Gemüse
Fr. 42.80

Kalbsrahmschnitzel (140g)
mit Gemüse
Fr. 38.80

Pouletgeschnetzeltes (180g) an grüner Currysauce
mit frischen Früchten garniert
Fr. 35.80

Rindsfilet am Stück (160g) im Ofen gebraten
an Pfeffersauce
mit Gemüse garnitur
Fr. 58.80

Bio Bachserforellenfilet
mit Zitronenbutter
und Blattspinat
Fr. 42.80

Die Beilage ist zu jedem Gericht frei wählbar

Reis
Hausgemachte Spätzli
Kartoffelgratin

Nudeln
Züri Frites
Kartoffelkroketten

Ihr Anlass bei uns

Fitnesssteller

Bunter Salatteller
mit Kalbsschnitzeln (140g) und hausgemachtem Kräuterbutter
Fr. 26.00

Bunter Salatteller
mit panierten Schweinsschnitzeln (160g)
Fr. 21.50

Bunter Salatteller
mit Chicken Nuggets (7 Stück) und Cocktail Sauce
Fr. 23.50

Bunter Salatteller
mit Pouletbrust (160g) und hausgemachtem Kräuterbutter
Fr. 25.00

Bunter Salatteller
Schweinscordon-bleu (240g) mit Schinken und Gruyère
Fr. 27.00

Bunter Salatteller
mit 6 Mozzarella-Stick's und Basilikumdip
Fr. 21.80

Bunter Salatteller
mit Egliknusperli (7 Stück) und Sauce Tartar
Fr. 21.80

Alle Fitnesssteller werden mit frischen Früchten garniert



Ihr Anlass bei uns



Menü Vegetarisch

Beluga-Linsensalat mit Kräuter-Vinaigrette
und frischen Sprossen garniert

Safrancrèmesuppe
mit Cherrytomaten

Hausgemachte Blätterteig-Pastetli
gefüllt mit Pilzragout
und Gemüse

Panna Cotta
mit frischen Früchten und Beeren

Fr. 48.00

Menü Classic

Gemischter Salat

Schweinsnierstück am Stück gebraten (200g)
an Calvadosjus
mit hausgemachten Kräuterspätzli
und Gemüse

Caramelköpfl
mit frischen Früchten und Beeren

Fr. 42.00

Ihr Anlass bei uns



Menü de Luxe

Geräuchertes Bachser-Bio-Forellenfilet
mit Meerrettichschaum
serviert mit verschiedenen Broten

Karotten-Orangensuppe

Zartes Roastbeef (160g) mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin
und Gemüse

Dessert-Variation
mit Mini-Mousse au Chocolat
Mini-Crèmeschnitte
und zwei hausgemachten Sorbets
garniert mit frischen Früchten und Beeren

Fr. 70.00

Menü Excellent

Gemischter Blattsalat mit gehacktem Ei
und Brotcroûtons

Bouillon mit Gemüseeinlage

Zartes Kalbsrahmschnitzel (140g)
mit Nudeln
und Gemüse

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglacé

Fr. 55.00

Ihr Anlass bei uns



Spaghetti Plausch

Geniessen Sie unsere feinen Spaghetti à discrétion!

Wir servieren Ihnen zum Spaghetti Plausch
5 verschiedene hausgemachte Saucen.

Wählen Sie aus unserem
reichhaltigen Angebot **5 Sorten** aus:

Tomatensauce

Basilikum-Pesto

Carbonara

Bolognese

Gemüserahmsauce

Käse-Lauchsauce

Pelati-Thunfischsauce

Pilzsauce

All'Arrabbiata

Fr. 23.00

Dazu empfehlen wir Ihnen unser Salatbuffet
mit 7 verschiedenen Salatsorten und 2 Saucen

Fr. 13.80

Ihr Anlass bei uns



Desserts

Dessertbuffet
Fr. 16.00 / Person

Diverse Patisserie, Torten- und Cakestücke nach Wahl
Preise je nach Dessertauswahl
zwischen 3.5 und 6 Franken

Coupes nach Wahl
Fr. 11.50

Mousse au Chocolat
Fr. 5.70

Früchtetraumli
Fr. 5.80

Portion Käse
Fr. 12.50

Ihr Anlass bei uns

Weinempfehlung

Weisswein

Saint Saphorin "Le Confrador" AOC
Olivier Ducret, Chardonne
(elegantes, fruchtiges Aroma)
50 cl Fr. 22.50
75 cl Fr. 39.00

Epesses AOC "Vignefol"
J. & M. Dizerens, Lutry
(helle goldgelbe Farbe,
fruchtiges, intensives Aroma)
75 cl Fr. 39.00

Chardonnay DOC Alto Adige
Cantina Colterenzio
(helles, klares gelb
sehr fruchtbetont, rassiger, lebendiger Chardonnay)
75 cl Fr. 39.00

Champagner

Dipolt-Vallois brut
75 cl Fr. 77.50

Prosecco
75 cl Fr. 52.00



Auf Wunsch werden wir Ihnen selbstverständlich
gerne auch andere Weine offerieren

Ihr Anlass bei uns

Weinempfehlung

Rotwein

Dôle Pinot Noire
(trockener, eher leichter Wein)
50 cl Fr. 22.50

Noralba Rioja
Crianza (Spanien)
(Samtige Textur mit Schokosüsse
und Fruchtfrische, granatrote Farbe, exzellenter Wein)
75 cl Fr. 41.00

Chiaromonte Rosse Nero d'Avola IGT
Firriato-Sizilien
(kräftige, rubinrote Farbe
kräftiger, fruchtiger Rotwein)
75 cl Fr. 41.00

Conde de Valdemar Rioja DOC
Crianza (Spanien)
(intensives rubinrot,
gut strukturierter, fruchtiger Rotwein)
75 cl Fr. 44.00

Nobile di Montepulciano "Riserva" DOCG
Terra Antica (Italien)
(granatrote Farbe
gehaltvoller, mächtiger Rotwein)
75 cl Fr. 54.00

Auf Wunsch werden wir Ihnen selbstverständlich
gerne auch andere Weine offerieren

