



## Menu Vorschläge 2019

### Sehr geehrter Gast

Recht herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!

Sie planen eine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit, ein Geschäftsessen oder einen anderen, speziellen Anlass.

Die folgenden Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 bis 250 Personen.

Die Gerichte bilden nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten, Sie können das Menü ihren Wünschen entsprechend zusammenstellen und gewünschte Änderungen gerne anbringen. Dabei sind wir Ihnen jederzeit behilflich.

Da unsere Menu Vorschläge auch eine fleischlose Variante beinhalten, beschränken

Sie sich bitte stets auf **1 Menu** für die gesamte Gesellschaft.

Damit wir optimal und kalkulieren können, benötigen wir bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass eine verbindliche Menu Auswahl.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter; 044 /308 34 00 oder [info@landhus-zuerich.ch](mailto:info@landhus-zuerich.ch)

Frau Maria-Carmen Carral und – dass  
Landhus Team

#### Bankettbestuhlung:

Grosser Bankett- und Theatersaal	250 Personen
Grosser Saalteil	150 Personen
Kleiner Saalteil	25 - 100 Personen
Saal "Melba"	10 - 25 Personen
Saal "Bleu"	5 - 14 Personen
Saal "Melba" und "Bleu"	45 Personen
Restaurant mediterrane	bis 100 Personen
Garten (2 Terrassen)	bis 150 Personen
Wintergarten	max. 38 Personen
6 topmoderne Fun-Bowlingbahnen	bis 60 Personen

## **Apéro-Gebäck**

**Variante I à Sfr. 4.40 / pro Person  
Chips, Nüssli, Snacketti**

**Variante II à Sfr. 10.50/ pro Person  
Frisch gebackene Pizzastücke**

**Variante III à Sfr. 13.00/ pro Person  
Chips, Nüssli, Snacketti, frisch gebackene Pizzastücke,  
Rohe Gemüsestäbchen mit Cocktailsauce**

**Schinkengipfeli oder Chäschüechli  
Pro Stück à Sfr. 4.20**

**Knoblauchbrot  
Pro 4 kleine Scheiben à Sfr. 4.50**

**Busqueta  
pro 4 kleine Scheiben à Sfr. 4.50**

## **Fingerfood**

à Sfr. 39.00 pro Person

### **Kalt**

**Chips, Snaketti, Gemüse Dips**

**Mini Sandwiches**

**Bruschetta mit Tomaten**

**Tomaten-Mozarella Sandwich**

**Käsewürfel**

**Gefüllte Schinkenröllchen**

### **Warm**

**Minisüppchen**

**Hackfleischbällchen mit scharfer Sauce**

**Pouletschenkel**

**Chiliwürstchen**

**Cipollata**

**Gerollte Teig mit fleisch gefüllt**

**Spanische Tortilla Würfel**

### **Süßes**

**Cake und Gebäck**

## **Kleine Zwischengerichte**

**Tagessuppe à Sfr. 6.00  
/ pro Person**

**Gemischter Salat à  
Sfr. 9.50 / pro Person**

**Grüner Salat à  
Sfr. 9.00 / pro Person**

**Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Butternudeln à  
Sfr. 19.50/ pro Person**

**Kleiner Bündnerteller mit Käseauswahl à  
Sfr. 30.00 / pro Person**

**Gemischter Aufschnittteller mit Schinken und Käseauswahl  
à Sfr. 26.50/ pro Person**

**Saftiger Beinschinken mit Kartoffelsalat  
(ab 15 Personen mit Nachservice) à  
Sfr. 25.50/ pro Person**

**Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat  
(ab 15 Personen mit Nachservice) à  
Sfr. 26.00/ pro Person**

# Menus

## nur ab 10 Personen

### Menu 1

Sfr. 38.50/ pro Person (mit Nachservice)

**Vegi Sfr. 33.00/ pro Person**

Zucchetticrémesuppe

\*\*\*

Zartes Kalbsvoren „Hausfrauen Art“

Begleitet von Saisongemüse und Kartoffelstock

**\* Tofu-Gemüsestroganoff mit  
Kartoffelstock**

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

### Menu 2

Sfr. 45.30/ pro Person (mit Nachservice)

**Vegi Sfr. 40.30/ pro Person**

Grüner Salat mit Brotcrôutons

\*\*\* Butterzarte

Kalbsbraten an einer

Pilzrahmsauce

dazu servieren wir Saisongemüse und

Kartoffelgratin

**\* Gemüsestrudel auf  
Pilzrahmsauce  
Saisongemüse und Kartoffelgratin**

\*\*\*

Caramelchöpfli mit Rahm

### Menu 3

Sfr. 39.50/ pro Person (mit Nachservice)

**Vegi Sfr. 33.30/ pro Person**

Broccolicrèmesuppe

\*\*\*

Pouletbrustspitzen an Currysauce  
Früchtegarnitur und Butterreis

**\* Blumenkohl-Bananencurry**

**Butterreis**

\*\*\*

Mango Sorbet

### Menu 4

Sfr. 42.30/ pro Person (Beilage Nachservice)

**Vegi Sfr. 36.30/ pro Person**

Griessuppe mit Lauchstreifen

\*\*\*

Grilliertes Schweinssteak an  
einer Senfsauce  
serviert mit grill Tomaten und  
Kartoffelstock

**\* Tofusteak an Senfsauce grill**

**Tomaten**

**Kartoffelstock**

\*\*\*

Schokoladenküchlein  
mit Vanilleglace

## Menu 5

Sfr. 43.30/ pro Person (mit Nachservice)

**Vegi Sfr. 37.00/ pro Person**

Eisbergsalat mit Ei

\*\*\*

Schweinspiccata "Milanese"

Risotto

**\* Zucchini piccata**

**Risotto**

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

## Menu 6

Sfr. 50.30/ pro Person (mit Nachservice)

**Vegi Sfr. 43.80/ pro Person**

Gemischter Salat

\*\*\*

Rahmschnitzel vom Kalb

Butternudeln

\*\*\*

**\* Tofugeschnitzel an Rahmsauce**

**Butternudeln**

\*\*\*

Heisse Beeren mit Glace

**Menu 7**

**Sfr. 48.30**

**Vegi Sfr. 41.30/ pro Person**

**Eisberg Salat mit Ei**

\*\*\*\*

**Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“**

**Rösti**

**(Nachservice mit Butternudeln)**

\*\*\*\*

**Geschnetzelter Tofu „Zürcher Art“**

**Rösti**

**(Nachservice mit Butternudeln)**

\*\*\*\*

**Himbeer Tiramisu**

**Menu 8**

**Sfr. 61.90/ pro Person (mit Nachservice)**

**Vegi Sfr. 46.50/ pro Person**

**Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Lachsstreifen**

\*\*\*

**Assortierte Blattsalate mit Melonen- und  
Grapefruitwürfeln an Honigmarinade**

\*\*\* Grilliertes

**Kalbsschnitzel an**

**Trüffel-Papaya-Sauce**

**serviert mit Kartoffelgratin**

**und Saisongemüse**

\*\*\*

**\*Kartoffelgnocchi mit Saisongemüse**

**Mediterranisch \*\*\***

**Dessert Surprise**



## Menu 9

Sfr. 55.00/ pro Person (mit Nachservice)

**Vegi Sfr. 48.00/ pro Person**

**Bouillon mit Flädli**

\*\*\*

**Gemischter Salat**

\*\*\*

**Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce**

**Butterreis und Gemüse**

\*\*\*

**\*Tofuschnitzel an Calvadossauce Butterreis und Gemüse**

\*\*\*

**Sorbet mit Prosecco**

## Menu 10

Sfr. 68.50/ pro Person (mit Beilage Nachservice)

**Tomaten Cremesuppe mit  
Mozzarellaperlen und Gin**

\*\*\*

**Saisonale Blattsalate  
an erfrischendem Honig-  
Sens dressing garniert mit frischen  
Früchten,**

\*\*\*

**Zartes Rindsfilet(200g) an  
einer Boursin-Käse-Sauce  
begleitet von saisonalem Gemüsebouquet.  
dazu servieren wir Röstikrokette**

\*\*\*

**Sorbet mit Prosecco**

**Menu's für Gruppen ab 20 Personen  
(Vegetarische Variante auf Anfrage)**

**Menu 11**

**Sfr. 64.80/ pro Person (Beilage Nachservice)**

**Vegi Sfr. 53.80/ pro Person**

**Gemischter Salat**

\*\*\*

**Ravioli an Salbeibutter**

\*\*\*

**Kalbssteak mit Eierschwämmli  
Blattspinat, Karottenwürfel und Nudeln**

**\* Eierschwämmli-ragoût  
Blattspinat, Karottenwürfel und Nudeln**

\*\*\*

**Zitronensorbet mit Wodka**

**Menu 12**

**Sfr. 69.50/ pro Person**

**Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen**

\*\*\*

**Nüsslisalat mit Speck und Croûtons an Sherry-Marinade  
(je nach Saison)**

\*\*\*

**Gebratenes Zanderfilet an Mandel-Currybutter  
Petersilienkartoffeln**

\*\*\*

**Kalbsschnitzel an Eierschwämmli-rahmsauce  
Paprizierte Nudeln und Broccoli**

\*\*\*

**Parfait Grand Manier mit Orangenlikör**

## **Menu 13**

**Sfr. 80.00/ pro Person**

**1 Glas Prosecco**

**\*\*\***

**Hausgebeizter Lachs an Senf-Dill-Sauce,  
Toast und Butter**

**\*\*\***

**Kraftbrühe mit Gemüsejulienne**

**\*\*\***

**Gemischter Salat „Mimosa“**

**\*\*\***

**Schweinsfilet an Sauce Choron  
dreierlei Saisongemüse  
Kartoffelgratin**

**\*\*\***

**Hausgemachtes Parfait mit Grand Manier**

## **Fondue Chinoise I**

**Sfr. 65.00/ pro Person**

**Eisbergsalat mit Ei**

**\*\*\***

**Fondue**

**Kalb-, Poulet- und Rindfleisch (250g)**

**Sauce Tatar, Currysauce**

**Cocktailsauce, Kräuterbutter**

**Mixed Pickles**

**Knoblauchreis mit Mandeln oder**

**Nudeln oder Pommes frites**

**\*\*\***

**(Supplement Fleisch Sfr.25.50)**

**\*\*\***

**Rumfrüchte mit Vanilleglace**

## **Fondue Chinoise II**

**Sfr. 55.00/ pro Person**

**Fondue**

**Kalb-, Poulet- und Rindfleisch (250g)**

**Sauce Tatar, Currysauce**

**Cocktailsauce, Kräuterbutter**

**Mixed Pickles**

**Knoblauchreis mit Mandeln oder**

**Nudeln oder Pommes frites**

**(Fleisch Supplement Sfr.25.50)**

**Spaghettiplausch  
(ab 20 Personen)**

**Sfr. 40.50/ pro Person**

**Gemischter Salat**

**\*\*\***

**Spaghetti à discrétion**

**Tomatensauce, Bolognese, Currysauce,  
Pestosauce, Carbonarasauce**

**\*\*\***

**Heisse Beeren mit Glace**

**Annullierungen**

**- Bei Annullierung von mehr als 30 Tagen vor Veranstaltungstermin:  
Es fallen keine Kosten an.**

**- Vom 29. bis zum 15 Tag vor Veranstaltungstermin:**

**Wir verrechnen Ihnen 50% des kalkulierten Gesamtumsatzes. -**

**Vom 14. bis zum 4. Tag vor Veranstaltungstermin:**

**Wir verrechnen Ihnen 75% des kalkulierten Gesamtumsatzes.**

**- Weniger als 3 Tage vor Veranstaltungstermin:**

**Wir verrechnen Ihnen 100% des kalkulierten Gesamtumsatzes.**

**Als Berechnungsgrundlage für kalkulierten Umsatz gilt:**

**Menü Preis plus Fr. 25.00 Getränkeanteil pro Person.**

**Wir haben um 24.00 Uhr Schliessstunde. Wir können, für Ihr Bankett eine  
Verlängerung der Öffnungszeit beantragen. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr.  
200.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter  
Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht.**