

HOTEL-RESTAURANT *Land*hus

UNSER *Menü*
ZUR FEIER DES TAGES
VORSCHLÄGE

Katzenbachstrasse 10; 8052 Zürich,

Tel. 044 308 34 00; info@landhus-zuerich,

www.landhus-zuerich.ch

Sehr geehrter Gast

Recht herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!

Bestellung

Die Menüs sind für Anlässe ab **15 bis 250** Personen

Die Menüs sind immer einheitlich für die ganze Gruppe zu bestellen.

Die Menüs sind bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellbar.

Sie können das Menü ihren Wünschen entsprechend zusammenstellen und gewünschte

Änderungen gerne anbringen. Dabei sind wir Ihnen jederzeit behilflich.

Personenzahl

Änderungen der Personenzahl sind bis **48** Stunden vor dem Anlass kostenfrei

Die bis dahin gemeldete Personenzahl werden verrechnet.

Da unsere Menu Vorschläge auch eine fleischlose Variante beinhalten, beschränken Sie sich bitte stets auf 1 Menu für die gesamte Gesellschaft.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter;

044 /308 34 00oder info@landhus-zuerich.ch

Bankettbestuhlung:

Grosser Bankett- und Theatersaal	250 Personen
Grosser Saal teil	130 Personen
Kleiner Saal teil	25 - 100 Personen
Saal "Melba"	10 - 25 Personen
Saal "Bleu"	5 - 14 Personen
Saal "Melba" und "Bleu"	45 Personen
Restaurant mediterrane	100 Personen
Garten (2 Terrassen)	150 Personen
Wintergarten	30 Personen
Theaterbestuhlung	350 Personen
6 Fun-Bowlingbahnen	40 Personen

Apéro-Snacks

(Auf Vorbestellung)

Chips, Nüssli, Snackettis....	5.00 / Pp
Apero Oliven pro 100 Gramm	8.50
Knoblauchbrot 4 Scheiben	4.50
Belegtes Brot 2 Scheiben	7.50
Gemüse Dips	6.50
Mini Sandwisches 2 Stück	9.50
Schinken, Salami Thon, Frischkäse mit Kräutern	
Canapés 6 Stück	18.00
Runde Canapés mit Rohschinken, Lachs, Käse	
Mini Blätterteigpasttetli gemischt 4 Stück	10.00
Gefüllt mit Thon, Frischkäse	
Gefüllte gerollte Tortillas Pro 4 Röllchen	5.50
(Auch vegetarisch gefüllt)	
Gemischter Aufschnitt Teller	27.00/ Pp
mit Schinken und Käseauswahl	

Variante I

Frisch gebackene Pizzastücke Pro Pizza 17.50

Variante II

14.00/ Pp

Chips, Nüssli, Snacketti, frisch gebackene Pizzastücke,
Rohe Gemüsestäbchen mit Cocktailsauce

Schinkengipfeli oder Chäschüechli Pro Stück 5.00

Bruschetta Pro 4 kleine Scheiben 4.50

Lauwarmer Gemüsestrudel Pro 4 Stück 5.50

Fingerfood

Fingerfood 43.00 Pp

(ab 20 Personen und Vorbestellung)

Kalt

Chips, Snaketti,

Gemüse Dips

Mini Sandwiches

Bruschetta mit Tomaten

Tomaten-Mozarella Sandwich

Käsewürfel

Gefüllte Schinkenröllchen

Warm

Minisüppchen

Hackfleischbällchen

mit scharfer Sauce

Poulet Schenkel

Chiliwürstchen

Cipollata

Gerollte Tortillas mit Fleisch gefüllt

Gerollte Tortillas vegetarisch gefüllt

Spanische Tortilla Würfel

Süßes

Cake und Gebäck

Kleine Zwischengerichte

Tagessuppe	7.50 / Pp
Gemischter Salat	10.50 / Pp
Grüner Salat	9.50 / Pp
Salatteller mit EI	18.00 / pp
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Butternudeln	19.50/ Pp
Kleiner Bündner Teller mit Käseauswahl	31.00 / Pp
Gemischter Aufschnitt Teller mit Schinken und Käseauswahl	27.50/ pp
Saftiger Schinken mit Kartoffelsalat (ab 15 Personen mit Nachservice)	29.50/ Pp
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat (ab 15 Personen mit Nachservice)	29.00/ pp

Menus

nur ab 15 Personen

Menu 1 41.00/ pp

(mit Nachservice)

Vegi Sfr. 35.00/ pro Person

Cremige Zucchini Suppe

Zartes Kalbsvoressen „Hausfrauen Art“

Begleitet von Saisongemüse

und Kartoffelstock

*** Tofu-Gemüse-Stroganoff**

Begleitet von Kartoffelstock

Frischer Fruchtsalat

Menu 2 47.00/ Pp

(mit Nachservice)

Vegi 42.00/ Pp

Grüner Salat mit knusprigem Brot Croutons
an erfrischendem Hausdressing

Butterzarte Kalbsbraten

An einer Pilzrahmsauce

dazu servieren wir Saisongemüse
und frisch gemachte Kartoffelgratin

* Gemüsestrudel auf Pilzrahmsauce
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Caramelchöpfli mit Rahm

Menu 3 41.00/ Pp

(mit Nachservice)

Vegi. 34.00/ Pp

Cremige Broccolisuppe

Pouletbrustspitzen

An Würziges Currysauce

Garniert mit frischen Früchten

serviert mit Butterreis

* Blumenkohl-Bananencurry

An Würziges Currysauce

serviert mit Butterreis

Mango Sorbet

Menu 4 45.00/ Pp

(Beilage Nachservice)

Vegi 40.00/ Pp

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Grilliertes Schweinssteak

An einer Senfsauce

begleitete von grill Tomaten
und hausgemachtem Kartoffelstock

* Tofu -Steak an Senfsauce

begleitete von grill Tomaten
und hausgemachtem Kartoffelstock

Schokoladenküchlein

mit Vanilleglace

Menu 5 48.00/ Pp

(mit Nachservice)

Vegi 39.00/ Pp

Eisbergsalat mit Ei

An erfrischendem Hausdressing

Schweinspiccata "Milanese"

begleitet von sämigen frisch gemachten Risotto

* Zucchinipiccata

begleitet von sämigen frisch gemachten Risotto

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

Menu 6 55.00/ Pp

(mit Nachservice)

Vegi 45.00/ Pp

Gemischter Salat

Zartes Schnitzel vom Kalb

An einer Rahm Sauce

Butternudeln

* Tofugeschnitzel an Rahmsauce

Butternudeln

Heisse Beeren mit Glace

Menu 7 50.00/ Pp

(mit Nachservice)

Vegi 45.00/ Pp

Knackige Eisberg Salat mit Ei

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

An einer sämigen Champignonsrahm Sauce

begleitet von Goldgelb gebratene Rösti

(Nachservice mit Butternudeln)

Geschnetzelter Tofu „Zürcher Art“

Goldgelb Rösti

(Nachservice mit Butternudeln)

Hausgemachte Himbeer Tiramisu

Menu 8 60.00/ Pp

(mit Nachservice)

Vegi / 53.00 Pp

Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Lachsstreifen

Assortierte Blattsalate

garniert mit frischen Melonen- und

Grapefruitwürfeln an erfrischendem Honigmarinade

Grilliertes Kalbsschnitzel

An einer Trüffel-Papaya-Sauce

serviert mit frisch gemachte Kartoffelgratin

und Saisongemüse

*Kartoffelgnocchi mit Saisongemüse

Mediterran

Dessert Surprise

Menu 9 59.00/ Pp

(mit Nachservice)

Vegi 54.00/ Pp

Bouillon mit Hausgemachte Flädli

Gemischter Salat

Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce

Butterreis und Gemüse

*Tofuschnitzel an Calvadossauce

Butterreis und Gemüse

Sorbet mit Prosecco

Menu 10 70.00 Pp

(mit Beilage Nachservice)

(Vegetarische Variante auf Anfrage)

Tomaten Cremesuppe
mit Mozzarellaperlen und Gin

Saisonale Blattsalate
an erfrischendem Honig-Senfdressing
garniert mit frischen Früchten

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

Sorbet mit Prosecco

Menu's für Gruppen ab 20 Personen

Menu 11 75.00/ Pp

(Beilage Nachservice)

Vegi 68.00/ Pp

Gemischter Salat

Ravioli an Salbeibutter

Kalbssteak mit Eierschwämmli

Blattspinat, Karottenwürfel und Nudeln

* Eierschwämmli-ragoût

Blattspinat, Karottenwürfel und Nudeln

Zitronensorbet mit Wodka

Menu 12 85.00 Pp

1 Glas Prosecco

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dill-Sauce,

Toast und Butter

Kraftbrühe mit Gemüse Julienne

Gemischter Salat „Mimosa“

Schweinsfilet an Sauce Choron

dreierlei Saisongemüse

Kartoffelgratin

Hausgemachtes Parfait mit Grand Manier

(Vegetarische Variante auf Anfrage)

Fondue Chinoise I

67.00/ Pp

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

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)

45.00/ Pp

Gemischter Salat

Spaghetti à discrétion

Tomatensauce, Bolognese, Currysauce,

Pestosauce, Carbonarasauce

Heisse Beeren mit Glace

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

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 23.30 Uhr Schliessstunde. Wir können, für Ihr Bankett eine Verlängerung der Öffnungszeiten 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.