

# Cateringkarte

## Apéro-Empfehlungen | pro Stück

CHF

### Kalte Häppchen

Blätterteigstangen   Mohn   Sesam	2.00
Gewürznüsse	3.00
Rindstatar   Brioche	5.50
Salade niçoise   Thunfischsalat	5.50
Bruschetta   Tomate   Pecorino	4.50
Sellerie-Pannacotta   Apfel   Safran	5.00
Parmesancake   Rohschinken   Frischkäse	5.50

### Warme Häppchen

Saisonale Suppe in der Espressotasse	4.00
Schinkengipfeli   hausgemacht	4.50
Krabbenfleischbällchen   Papayasalat	6.00
Rindsmeatballs   BBQ Sauce	5.50
Blätterteigtasche   Rauchlachs   Frischkäse	5.00
Pflaumen   Speckmantel	2.00
Mini Käseschnitten   Birne	4.00

### Süsse Häppchen

Brownies	4.00
Süssmostcreme	4.50
Früchtespiessli	4.00
Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce	5.50
Beerenguarkrème	4.50
ungebackener Schokoladenkuchen	5.50
Saisonales Tiramisù	5.50
Früchtetörtchen	5.00
Dunkles Schoggimousse	5.50
Panna Cotta	5.00

## Kalte Vorspeisen

	CHF
Gemischter Blattsalat   Karotte   Gurke   Cherrytomaten   geröstete Kerne	10.00
Quinoasalat   Cherrytomaten   rote Zwiebeln   Rucola   Fetastrudel	12.00
Mariniertes Gemüse   Peperoni   Zucchetti   Aubergine Burrata   Olivenvinaigrette   Mesclunsalat	15.00
Nüsslisalat oder Spinatsalat   Ei, Speck & Croutons   Saisonal	13.00
Kalbstatar   Gewürzfeigen   Mesclunsalat	22.00
Saibling  CH   zweierlei   gebeizt   geräuchert   Thymiansablé   Gurke   Sauerrahm	26.00

## Warme Vorspeisen

Kabeljau   Nordost-Atlantik   in Olivenöl gegart Knoblauch   Oliven   Cherrytomaten	16.00
Seeteufelmedaillon   Nordost-Atlantik   Safransauce   Kräutersalat	18.00
Kalbskopfbäggli   CH   geschmort   Wurzelgemüse	22.00

## Suppen

Süsskartoffelsuppe   Kokosmilch   Ingwer   Thaibasilikum	10.00
Lauchcrèmesuppe   Blätterteigstange   Rohschinken	11.00
Tomatensuppe   Ochsenherztomate   Parmesanglacé	10.00
Rinderconsommé   Ravioli   Brasato	12.00

## Fleischgerichte

CHF

Maispoulardenbrust   CH   gefüllt mit Kräuterfarce   Jus Ratatouille   Gnocchi à la romaine	34.00
Schweinsfilet   CH   Kräuter-Speckmantel   Calvadosrahmsauce Taglierini   Saisongemüse	32.00
8610 Kalbshackbraten   CH Bio   Pilzrahmsauce   Kartoffelstock   bunte Karotten	29.00
Kalbscarré   CH   am Stück gegart   Cognacrahmsauce gebratener Serviettenknödel   Saisongemüse	53.00
Rindshuft   CH   am Stück gegart   Jus mediterranes Ofengemüse   Rucola   Parmesan   Rosmarinkartoffeln	36.00
Rindsfilet   CH   am Stück gegart   Kräuterjus   Ratatouille   Kartoffelgratin	62.00

## Vegetarische Hauptgänge

Cannelloni   Ricotta   Lauch   Pinienkerne   Zitrone   Kräuterrahmsauce   Parmesan	23.00
Mediterranes Gemüse   Peperoni   Zucchini   Tomate   Aubergine Feta   gratiniert   Pitabrot	23.00
Polentaküchlein   gefüllt   Jersey Blue   Ratatouille   Sauerrahm   Kräuter	23.00
Arancini   Taleggio   Rotkraut   Steinpilzsauce   saisonal	25.00
Kartoffelgnocchi   Kürbis   Winterspinat   Knoblauchschaumsauce   saisonal	24.00

<b>Dessert</b>	CHF
Dessert «Surprise»   3 saisonale Köstlichkeiten	13.00
Schokoladenkuchen   Passionsfrucht   Sorbet   Früchtegelee   Sauerrahm	12.00
Kokosnussküchlein   Chaiglacé   Joghurt   Granatapfel	12.00
Birne Helène   Schokoladenmousse   Birnen   Gelée   Sorbet   Crumble	12.00
Saisonales Früchtetiramisù	12.00
Himbeerquarkschnitte	10.00
Dessertbuffet   verschiedene Köstlichkeiten	21.00
Dessertbuffet   inklusive 3 Sorten Käse	25.00

# Menüvorschläge

## 3-Gang-Menü «Frühling»

CHF 63.00

Spargelsalat | caramelisierter Ziegenkäse | Rhabarbersorbet | Mesclunsalat

\*\*\*

Lammhüftli | Pilze | Rosmarinjus | Bramatapolenta | Pecorino | Mini-Gemüse

\*\*\*

Schokoladenküchlein | Passionsfrucht | Früchtegelée

## 3-Gang-Menü «Sommer»

CHF 64.00

Erbsenkaltschale | Wasabisorbet

\*\*\*

Rindshuft-Tagliata | Rosmarinjus | Caponata | Rucola | Parmesan | Gnocchi

\*\*\*

Schokolade | Waffel | Sorbet | marinierte Beeren | Schlagrahm

## 3-Gang-Menü «Herbst»

CHF 54.00

Steinpilzcrèmesuppe

\*\*\*

Rindfleischvogel | hausgemacht | Kartoffelstock | Karotten | Romanesco

\*\*\*

Vermicelles | Marronitorte | Caramel | Vanillecrème | Meringue | Glacé

### **3-Gang-Menü «Winter»**

**CHF 75.00**

Nüsslissalat | Speck | Ei | Croûtons | Hausdressing

\*\*\*

Kalbshohrücken | Kräutermantel | Cognacrahmsauce | Wintergemüse | Taglierini

\*\*\*

Brownie | Marroni | Mandarine | Lebkuchenglacé

### **4-Gang-Menü «Burg»**

**CHF 68.00**

Gemischter Blattsalat | Karotten | Radiesli | Cherrytomaten | geröstete Kerne

\*\*\*

Lauchsuppe | Saucisson | süsser Senf

\*\*\*

Perlhuhnbrust | gefüllt | Marroni | Cranberries | Cognacrahmsauce  
Rotkraut | Herzoginnen-Kartoffeln

\*\*\*

Birne Helène | Schokoladenmousse | Birnen | Gelée | Sorbet | Crumble

### **4-Gang-Menü «Festlich»**

**CHF 117.00**

Thunfisch-Carpaccio | Portulak | Mandarine | Chili

\*\*\*

Süsskartoffel-Ingwersuppe | Mango-Thaibasilikum-Sorbet

\*\*\*

Rindsfilet | am Stück | Kakaojus | Schwarzwurzel | Randen | Griessgnocchi

\*\*\*

Dessertbuffet | 7 verschiedene Köstlichkeiten

# Sonstige Kosten

CHF

Das Getränkeangebot entnehmen Sie bitte unserer separaten Getränkekarte.

Logistik | Lastwagen oder Cateringbus 100.00

Pro Servicemitarbeiter & Stunde 55.00

Pro Küchenmitarbeiter & Stunde 55.00

Pro Kader & Stunde 65.00

Material bei einem Apéro | pro Person 8.00

Dies beinhaltet:

Gläser, Besteck, Schälchen, Gläserklipp, Cocktailservietten, Stofftisch Tuch für Buffet

Material bei einem Essen und Apéro Riche | pro Person 15.00

Dies beinhaltet:

Geschirr, Gläser, Besteck, Stofftischtücher & Stoffservietten

Stehtische | 60cm Durchmesser | inklusive Hussen | pro Stück 35.00

Sonstiges Material, welches vom Catering gestellt wird oder zusätzlich gemietet werden muss, wird extra verrechnet.

## **Individuelles Menü**

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Entsprechen unsere Menükreationen nicht Ihrem Gusto? Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfrisch und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.

## **Menükarten**

Die Menükarte gehört zum gelungenen Anlass und ist für Sie und Ihre Gäste ein Erinnerungsstück. Standardmässig drucken wir Ihnen Ihre Menükarte mit den von Ihnen ausgewählten Speisen und ausgesuchten Weinen. Wir erstellen Ihnen die Menükarte auf Ihren Wunsch auch gerne mit persönlichen Angaben und Bildern.

## **Spezialkost**

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischspeisen kreieren wir für Sie gerne ein entsprechendes vegetarisches Menü. Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) bereiten wir speziell auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

## **Kindermenüs**

Für kleine Gäste mit geringerem Hunger stellen wir individuelle Menüs zusammen.

## **Dekoration**

Haben Sie besondere Wünsche und Vorstellungen, was den Blumenschmuck anbelangt? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen. Die passende Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserer Gärtnerei. Es steht Ihnen selbstverständlich auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen. Für eine festliche Tafel ist warmes Kerzenlicht unverzichtbar. Am Abend werden alle Tische mit passendem Kerzenlicht dekoriert. Selbstverständlich gehört auch dies zu unserem Service.

## **Zapfengeld**

Falls Sie Ihren Lieblingswein in unserem vielfältigen Angebot nicht finden sollten, lassen Sie es uns wissen. Wir organisieren diesen gerne für Sie. Möchten Sie den Wein selber mitbringen, berechnen wir Ihnen pro 75 cl Flasche Wein, Prosecco oder Champagner CHF 30.00 Zapfengeld.



## Bedingungen und Konditionen

### Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind massgebend für die Durchführung von Kursen, Seminaren, Konferenzen, Banketten und allen in diesem Zusammenhang stehenden Dienstleistungen in den Gastronomiebetrieben «8610 Restaurant», «8610 am See» und «8610 im Stadtpark».

### Gästekzahl

Die schriftlich gemeldete Gästekzahl gilt fünf Werktage vor Ihrer Veranstaltung als verbindlich. Nehmen weniger als die definitiv gemeldete Anzahl Personen am Anlass teil, werden die Aufwendungen für die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als der definitiv gemeldeten Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt. Wir garantieren eine Abweichung bis 10%. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich das Werkheim Uster einen Austausch der Räumlichkeiten für Seminare und Bankette vor.

### Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem jeweiligen Restaurant. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

### Haftung des Veranstalters / Versicherung

Der Veranstalter haftet für den gesamten Rechnungsbetrag. Die Versicherung für mitgebrachtes Material ist durch den Veranstalter abzuschliessen. Eine Haftung unsererseits wird ausgeschlossen. Bei Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar des Werkheim Uster werden die dadurch entstandenen Kosten verrechnet.

### Stornierung

Stornierungen bis 90 Tage vor dem vereinbarten Anlass sind kostenfrei.

Bei Stornierungen bis 60 Tage vor dem Anlass stellen wir 50% des bestätigten Angebots in Rechnung.

Bei Stornierungen bis 30 Tage vor dem Anlass stellen wir 75% des bestätigten Angebots in Rechnung.

Bei Stornierungen von weniger als 30 Tagen vor dem Anlass wird die Bestellung zur Zahlung fällig, auch wenn diese nicht beansprucht wird.

Um Missverständnisse auszuräumen, bitten wir Sie, uns Ihre Annullation schriftlich zu bestätigen.

Wurden die reservierten Leistungen (Menü & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 60.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage.

### Zahlungskonditionen

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung in der Höhe des geschätzten Umsatzes in Rechnung zu stellen. Wir stellen Ihnen am Ende Ihres Anlasses eine Schlussabrechnung zu und bitten Sie diese innert 30 Tagen zu begleichen. Die verrechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innert 10 Tagen keine Beanstandung meldet.

### Angebot- und Preisänderungen

Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen der Angebote und Preise bleiben vorbehalten