



Bankett Menüvorschläge

für Anlässe ab **15 Personen**

Herzlich Willkommen, wir freuen uns, Sie in der Trichtenhäusermühle begrüßen zu dürfen.

Unsere gemütlichen Gaststuben laden ein, um einmal von der Hektik des Alltags abzustellen und zu entspannen.

Ob Sie mit Freunden, mit Ihren Liebsten, oder als Firmenanlass ein paar schöne Stunden in der „Trichtenhäusermühle“ verbringen, wir werden uns bemühen und dazu beitragen, dass Ihr Anlass zum Erfolg wird und in angemessener Atmosphäre verläuft.

Beim Durchlesen unserer Menüvorschläge wünschen wir Ihnen viel Spass und hoffen, dass Sie sich für ein passendes Menü begeistern können.

Räumlichkeiten: Kachelofenstübli	bis 16 Personen
Mühlestübli	bis 30 Personen
Bildersaal	bis 25 Personen
Cheminéesaal	bis 80 Personen
Bilder- und Cheminéesaal zusammen mit Musik und Tanz	bis 80 Personen

Y. & R. Rhyner und Mitarbeiter
Restaurant Trichtenhäusermühle
8125 Zollikerberg
www.trichti.ch

Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag 11.00-14.30 / 17.30-23.00
Samstag 17.30-23.00
Sonntag 11.00 - 22.00
Montag geschlossen

Telefon : 044/391 68 13

Wichtige Informationen zu Ihrem Anlass

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise gut durch zu lesen.

Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab **15 Personen**, die ein **einheitliches Menü** miteinander geniessen möchten. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch essenden Gäste.

Ein Menü besteht aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert (oder Dessert nach Wahl)

Kinder im Schulpflichtigem Alter bewältigen meistens kein ganzes Menü, wir servieren auch Kinderteller.

Für alle Anlässe in den Bankettsälen können wir nur **ein Menü** servieren, so garantieren wir einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.

Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unser vielseitiges Angebot aus unserer Haupt-Speisekarte.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, bitten wir Sie für eine Bankettbesprechung telefonisch einen Termin mit Herr Rhyner zu vereinbaren.

Möchten Sie gerne das Menü telefonisch bestellen, dann verlangen Sie bitte Herr Rhyner !

Bitte senden Sie keine Menübestellung per Mail !

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Berechnungen basieren auf den Warenkosten vom OKTOBER 2021. Bei grösseren Aufschlägen der Rohprodukte während des laufenden Jahres wären wir gezwungen auch unsere Preise anzupassen.

Für eventuelle Preisänderungen bitten wir Sie deshalb um Verständnis.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von **7,7% MWST**

Personenzahl:

Spätestens **5 Tage** vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte das ausgesuchte Menü bekannt. Und **1 Tag** vorher die genaue Personenzahl, diese Personenzahl (Garanziezahl) gilt als verbindlich für die Rechnung.

Abwesende Personen bezahlen den vollen Menüpreis! Bitte benachrichtigen Sie uns also vorher.

Dauer des Anlasses:

Für Mittagessen wird in der Regel eine Zeitlimite bis **17.00 Uhr** festgelegt, benötigen Sie die Räumlichkeiten länger, so muss dies vorher festgehalten werden.

(Wegen allfälliger Abendanlässe im selben Raum und dem Service-Arbeitsplan)

Für Abendanlässe ist die Zeitlimite bis **23.30 Uhr**.

Verlängerung der Polizeistunde:

Wir schliessen unser Restaurant um **23.00 Uhr**, bis dahin sind die Personalkosten inbegriffen!

Für Anlässe ab **30 Personen** besteht die Möglichkeit um Verlängerung der Polizeistunde bis **02.00Uhr**.

Einen entsprechenden Antrag an die Behörden stellen wir in Ihrem Namen.

Kosten für die Verlängerung und Personal beträgt **Fr. 300.--**

Wein:

Bei mehr als 20 Pers. empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. (Aufdecken der richtigen Wein-Gläser)

Bei nicht vorbestellten Weinen, können wir nicht für die ausreichende Menge garantieren.

Es können keine eigenen Weine mitgebracht werden !

Blumen:

Blumenschmuck bestellen Sie am besten selber! z.B. Blumenladen Verdisimo Zollikerberg, Tel. Nr. 044/391 23 74 verlangen Sie Frau Leu, sie kennt unser Restaurant bestens.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen.

Ansonsten dekorieren wir mit einfachen Blumen nach Saison

Kerzen:

Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir gerne die Kerzen dazu.

Tischwäsche: Farbe : Champagner Leider besteht keine Möglichkeit für eine andere Farbwahl

Menükarten: Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück **Fr. 1.50**

Tellergeld:

Für den Service mitgebrachter Torten berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag von **Fr. 5.-- pro Person**

Tischreden und Produktionen:

Wir bitten Sie, Ihre Tischrede und Produktionen zu Beginn des Anlasses mit uns zu besprechen, um einen reibungslosen zeitlichen Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten.

Stornierung:

Bei einer zu kurzfristigen Annullierung (3 Tage vorher) Ihres bei uns reservierten Anlasses, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen, falls die Räumlichkeiten nicht weiter vermietet werden können.

Die Stornierungskosten belaufen sich auf **Fr. 500.--**

Bitte eine Annullierung schriftlich mitteilen!

Bezahlung:

Benützen Sie bitte Ihre **EC-Direkt** oder **Postkart** oder wir schicken Ihnen die Rechnung.

Zahlbar bitte innert 10 Tagen.

Keine Einzelbezahlung bei Bankett Anlässen über 20 Personen !!

Vorauszahlungen: Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor, nach unserem Ermessen eine Anzahlung zu verlangen.

Provisorische Reservation:

Provisorische Reservationen können wir max. 2 Wochen ab Reservation aufrechterhalten.

Wie Sie sehen, gibt es ein paar Details zu regeln, damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem unbeschwertem und angenehmen Aufenthalt in der „Trichtenhausermühle“ wird.

Es lohnt sich bei uns vorbeizuschauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten besprechen können. Wir bitten Sie, uns anzurufen, um einen geeigneten Besprechungstermin zu vereinbaren, damit wir genügend Zeit haben, Sie optimal beraten zu können.

Fleischherkunft:

Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Rind:	Irland /Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Poulet:	Firma Kneus Mäggenwil
Fisch:	Firma Dyhrberg Balsthal
Wild:	Schwarzwald Deutschland

Der grösste Teil unseres Fleisches beziehen wir vom Metzgerei Hotz in Uster der wiederum kauft das Fleisch von den Bauern in der Umgebung.

Auch beziehen wir Fleisch von der Firma Traitafina in Lenzburg.

Preisänderung vorbehalten ! Oktober 2021

KALTE HÄPPCHEN:

<i>Gesalzene Erdnüssli, Pommes Chips</i>	<i>pro Pers.</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Käse-Trauben-Spiessli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 1.80</i>
<i>Marinierte grüne & schwarze Oliven</i>	<i>100gr.</i>	<i>Fr. 5.20</i>
<i>Gem. Gemüsesticks mit 3 Saucen</i>	<i>pro Teller, ca.8 Pers.</i>	<i>Fr. 15.--</i>
<i>Canapés (Mundgerecht)</i> <i>Salami, Schinken, Ei, Lachs</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 3.80</i>

WARME HÄPPCHEN:

<i>Blätterteig Gebäck (3 verschiedenen Sorten)</i>	<i>150gr.</i>	<i>Fr. 9.--</i>
<i>Knoblibrot</i>	<i>1Portion ca. 7Stk.</i>	<i>Fr. 9.--</i>
<i>Schinkengipfeli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 2.20</i>
<i>Poulet-Spiessli mit Sweet Chilli-Sauce</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 2.70</i>
<i>Chäs-Chüechli</i>	<i>Stück</i>	<i>Fr. 1.80</i>

Apéro Hit: Flammkuchen (1 Flammkuchen für ca. 6 Pers.)

Original <i>Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse</i>	<i>Fr.20.--</i>
Pikant <i>Chorizo Salami, Tomaten, Zwiebeln, Peperoncini, Crème fraîche, Käse</i>	<i>Fr. 22.--</i>
Gemüse <i>Verschiedene Saisongemüse, Gewürze, Crème fraîche, Käse</i>	<i>Fr. 22.--</i>

MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen

SALATE

<i>Grüner Salat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr. 13.--</i>
<i>Gemischter Salat mit Kernen</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und Kräuter-Brotcroûtons</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Nüsslisalat mit warmen Eierschwämmli (Saisonal)</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“</i>	<i>Fr. 12.--</i>

SUPPEN

<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisoel und Kernen (Saisonal)</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Spargelcrèmesuppe mit Spargelgemüse (Saisonal)</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Curryschaumsuppe mit Rahmhaube und Mandelsplitter</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Tomatencrèmesuppe mit Knoblibrot</i>	<i>Fr. 13.50</i>

KALTE VORSPEISEN

<i>Melone mit Rohschinken (Saisonal)</i>	<i>Fr. 16.--</i>
<i>Rinds - Tatar mit Salatbouquet Toast und Butter</i>	<i>Fr. 20.--</i>

WARME VORSPEISEN

<i>Weisse Spargeln mit Sauce Mayonnaise oder Hollandaise (Saisonal)</i>	<i>Fr. 20.--</i>
<i>Eglifilet gebraten mit Mandelbutter, Reis</i>	<i>Fr. 16.50</i>

MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen

HAUPTGÄNGE

Vom Schwein :

*Schweinsfilet „Madagaskar“ an Pfeffersauce
Reis und Gemüse* Fr. 39.--

*Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel
an körniger Senfsauce
Hausgemachte Spätzli und Gemüse* Fr. 40.--

Vom Kalb :

*Kalbsschulterbraten an Pilzsauce
Kartoffelgratin und Gemüse* Fr. 42.--

*Kalbsgeschnetztes Zürcher Art
Nudeln (bis 30 Personen auch mit Rösti)* Fr. 42.--

*Kalbsfilet am Stück gebraten „Calvados“
Hausgemachte Spätzli und Gemüse* Fr. 50.--

*Kalbs Cordon bleu «Klassisch»
Pommes frites und Gemüse* Fr. 42.50

*Kalbs-Saltimbocca
Weisswein-Risotto und Gemüse* Fr. 43.--

Vom Rind :

*Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“
An Paprikasauce mit Champignons und Essig-Gurkenstreifen
Nudeln und Broccoli* Fr. 46.--

*Roastbeef im Ofen rosa gebraten, mit Sauce Béarnaise
Rösti-Croquettes und Gemüse* Fr. 52.--

*Châteaubriand mit Sauce Béarnaise (zwei Service)
Pommes frites und Gemüse* Fr. 59.--

*Rindsfilet (180 gr.) mit Sauce Béarnaise
Kartoffel-Gratin und Gemüse* Fr. 50.50

Vom Fisch:

Eglifilets gebraten, mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Broccoli Fr. 39.--

Vom Lamm:

Lammrückenfilet rosa gebraten an Rosmarinjus
Bäckerinnen-Kartoffeln und Gemüse Fr. 44.--

Vegetarisch:

Gemüse - Curry im Reisring angerichtet mit Früchten garniert Fr. 29.--

Weissweinsrisotto mit Steinpilzen und Gemüse Fr. 29.--

MENÜVORSCHLÄGE

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen

UNSERE HAUS-SPEZIALITÄT

Les Deux Filets de Chef Fr. 55.--

Rindsfilet Medaillon mit Sauce Béarnaise
Kalbsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse

Les Trois Filets (Zwei Service) Fr. 65.--

Rindsfilet Medaillon mit Sauce Béarnaise
Schweinsfilet Medaillon mit Senfsauce
Rösti-Croquettes und Gemüse
* * * *

Kalbsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse

DESSERTS

Fruchtsalat von frischen Früchten und Vanilleglace Rahm Fr. 13.--

Caramelköpfler mit Rahm und frischen Früchten garniert Fr. 9.--

Brännli Crème mit Rahm und Mandelsplitter Fr. 9.--

Duo vom Schokoladen Mousse, mit frischen Früchten Fr. 12.--

Lauwarmes Schoggichüechli mit Vanilleglace und Früchten garniert Fr. 12.50

Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce Fr. 11.--

Cassata mit Früchten garniert Fr. 10.--

Crèmeschnitte «Trichtli» mit Sauerrahmglace und Früchten garniert Fr. 12.50

KULINARISCHE KOMBINATION IN 3 GÄNGEN

MENÜ A : Fr.68.--

Blattsalate mit Speckstreifen und Kräuter-Brotcroûtons

*Rindsfilet-Würfel „Waldmeister“ an einer feinen Pilzrahmsauce
Nudeln*

Lauwarmes Schoggichuechli mit Vanilleglace

MENÜ B : Fr.68.--

Gemischter Salat mit Kernen

*Rosa gebratenes Entrecôte Double, mit Sauce Béarnaise
Pommes Williams
Gemüse*

Warmen Himbeeren mit Vanilleglace

MENÜ C : Fr.66.--

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen

*Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
Bäckerinnen Kartoffel
Gemüse*

Sorbet Duo mit Früchten garniert

MENÜ D : Fr.67.--

Grüner Blattsalat mit Ei und Speck

*Kalbsschnitzel „Morilles“
Zwei zarte Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse*

Frischer Fruchtsalat mit Waldbeerglace

MENÜ E : Fr.65.--

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

*Saltimbocca Romana
Weisswein-Risotto
Gemüse*

Schokoladen-Mousse mit Früchten garniert

TRICHI - BÜFFET

Ab 30 Personen

Gerstenspeise wird Ihnen serviert

* * * *

Vorspeisenbuffet

Nüsslisalat mit Ei, Rüebli-salat, Gurkensalat, Maissalat, Kopfsalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Eingelegtes Gemüse

Rohschinken, Bündnerfleisch

Rauchlachs mit Meerrettichsauce

Melone

* * * *

Hauptspeise wird Ihnen serviert

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce

Breite Nudeln mit Brösmeli

Gemüsebouquet

* * * *

Dessertbuffet

Meringues mit Schlagrahm

Fruchtsalat von frischen Früchten

Vanilleglace, Schokoladen Mousse,

Zwetschgenwähe, Brännli Crème, Caramelköppli

Diverse Mini-Pâtisserie

Käse vom Brett

* * * *

Mini-Brötli

Fr. 83.-- pro Person