

MENUVORSCHLÄGE

AB 10 PERSONEN

Sehr geehrte Gäste

Für Ihre geschätzte Anfrage bedanken wir uns recht herzlich. Um Ihnen die Organisation eines Anlasses zu erleichtern, möchten wir Sie nachstehend auf einige Punkte der Planung aufmerksam machen.

Zusammenstellung eines einheitlichen Menus

In unseren Bankettmenuvorschlägen haben wir für Sie eine Auswahl von Gerichten zusammengestellt, welche Ihnen einen grundsätzlichen Einblick über unser Angebot gewähren. Selbstverständlich sind wir gerne bereit mit Ihnen ein entsprechendes Menu nach Ihren individuellen Wünschen zusammenzustellen.

Checkliste

Zur Vereinfachung haben wir für Sie auf der nächsten Seite eine Checkliste zusammengestellt, in der alle wichtigen Punkte zur Planung eines Banketts aufgeführt sind. Füllen Sie diese möglichst vollständig aus.

Kinder

Gerne stellen wir für mehrere Kinder ein eigenes, kleines Menu zusammen. Kinder können aber auch vor Ort Ihren Speisewunsch direkt bekannt geben.

Menukarte

Menukarten werden nach Wunsch mit Ihrem Menu und nach Ihren Vorstellungen geschrieben und ausgedruckt. Preis pro Karte Fr. 1.00.

Blumen & Dekorationen

Wenn Sie Blumenbouquets wünschen können Sie diese bei Ihrem Floristen selber in Auftrag geben oder wir machen das für Sie. Den Richtpreis können Sie selbst bestimmen. Standardblumen und Kerzen sind gratis, unsere spezielle Hausdekoration beträgt 3.50 pro Person.

Mitbringen von Wein und Torten

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche. Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir eine Gedeckpauschale von Fr. 5.50 pro Person.

Restaurant Furtbächli, Wehntalerstr. 202, 8105 Regensdorf, Tel. 044 841 14 41
www.furtbaechli.ch / info@furtbaechli.ch

Checkliste für Ihren Anlass

Name: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: P _____ G _____

email: _____

Datum des Anlasses: _____

Anlass: _____

Personenzahl: _____

Ankunftszeit: _____

Essenszeit: _____

Räumlichkeit: _____

Aperitiv:

Getränke: _____

Beilagen: _____

Getränke: Wein weiss: _____

Wein rot: _____

Kaffee / Likör: _____

Menukarten (Preis pro Karte: Fr. 1.00) : _____

Dekoration (Blumen) werden besorgt von: _____

Verpflegung Musik: Restaurant oder Gesellschaft? _____

Verlängerung Polzeistunde pro Stunde Fr. 50.--: _____

Stuhlhusen (bis 20 Stühle pauschal Fr. 300 / bis 30 Stühle Fr. 15 /
bis 50 Stühle Fr. 12 / ab 51 Stühle Fr. 10)

Besondere Wünsche: _____

Kalte Vorspeise: _____

Suppe: _____

Warme Vorspeisen: _____

Salat: _____

Hauptgang: _____

Dessert: _____

Bezahlung:

bar

Rechnung

Kreditkarte

Vorschläge ab 10 Personen

Preisänderungen vorbehalten

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MWSt.

Apero & Stehcocktailangebot

Nüssli, Chips, Salzstängeli
Fr. 2

Blätterteigkonfekt 3 Stück pro Person
Fr. 4

Gemüsedip mit zwei Saucen
Fr. 5.5

Canapées pro Stück
(Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Käse, Rauchlachs, Ei)
Fr. 2.5

Turbo-Chäschüechli
Fr. 8

Mini-Schinkengipfeli
Fr. 4

Käse- und Olivenspiesschen im Chinalöffel
Fr. 3

Cherry-Tomaten „Caprese“ im Chinalöffel
Fr. 3

Mini Frühlingsrolle mit Sweet and sour Sauce im Chinalöffel
Fr. 4.8

Krevetten mit Sweet-Chillisaucen im Chinalöffel
Fr. 5.5

Lachstatar mit Zitronen-Olivenöl im Chinalöffel
Fr. 4.5

Beefsteak Tatar mit Cognac im Chinalöffel
Fr. 4.5

Tomatencremesuppe in der Espressotasse
Fr. 4

Thai Currysuppe in der Espressotasse
Fr. 4

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat
Fr. 10

Gemischter Salat
Fr. 11.5

Melonenschnitze mit Rohschinken (saisonal)
Fr. 18.5

Assortierter Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten
Fr. 25

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter
Fr. 18.5

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage nach Ihrer Wahl
Flädli, Gemüse, Diablotin, Eierstich
Fr. 10.5

Broccolicremesuppe mit Croûtons
Fr. 11.5

Spargelcremesuppe mit Rahmhäubchen (saisonal)
Fr. 11.5

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Fr. 11.5

Minestrone nach Tessinerart
Fr. 11.5

Warme Vorspeisen

Ravioli mit Ricotta und Spinat
an Basilikumsauce und Tomates concassées
Fr. 18

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Pilzragout
Fr. 19.5

Gebratene Eglifilets mit Mandeln
Salzkartoffeln
Fr. 25

Delikate Gerichte vom Rind

Gespickter Rindsschmorbraten
Butterspätzli
Gemüse-Bouquet
Fr. 42

Rindsfilet-Gulasch 'Stroganoff'
Hausgemachte Spätzli
Gemüse-Bouquet
Fr. 54

Rindsfilet 'Wellington'
Sauce Pinot Noir
Mandelkartoffeln
Gemüse-Bouquet
Fr. 75

Filetbeefsteak mit Pfeffersauce
Trockenreis
Verschiedene Gemüse
Fr. 56

Roastbeef englisch gebraten
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüse-Bouquet
Fr. 55

Entrecôte mit Kräuterbutter
Pommes-frites
Verschiedene Gemüse
Fr. 52

Zarte Gerichte vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Kräutersauce
Kartoffelgratin
Verschiedene Gemüse
Fr. 42

Kalbshaxe 'Cremolata'
Safranrisotto
Verschiedene Gemüse
Fr. 44

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Butterrösti
Gemüse-Bouquet
Fr. 45

Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüse-Bouquet
Fr. 45

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüse-Bouquet
Fr. 55

Glasierter Kalbsbraten an Rotweinsauce
Bratkartoffeln
Verschiedene Gemüse
Fr. 44

Schmackhafte Gerichte vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert
Pommes-frites
Gemüse-Bouquet
Fr. 38

Glasierter Schweinebraten
Kartoffelkroketten
Verschiedene Gemüse
Fr. 38

Cordon-bleu
Pommes-frites
Gemüse-Bouquet
Fr. 42

Schweinsfilet ‚Oberland‘
an Senfrahmsauce
1. Gang: Trockenreis + Früchte
2. Gang: Butternudeln + Gemüse
Fr. 47

Schweinssteak an Pilzrahmsauce
Kartoffelkroketten
Verschiedene Gemüse
Fr. 40

Schweinsfilet an Calvadosauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse-Bouquet
Fr. 45

Diverse Fleisch- und Geflügelgerichte

Trois filets du Patron
Rinds-, Kalbs-, Schweinsfilet
Morchel-, Pfeffer-, Béarnaise-Sauce
Williams-Kartoffeln und Butterreis
Verschiedene Gemüse
Fr. 65

Geflügelstreifen ‚Stroganov‘
Trockenreis
Verschiedene Gemüse
Fr. 40

Lammrückenfilet mit provenzalischer Sauce
Kartoffelgratin
Verschiedene Gemüse
Fr. 48

Feine Gerichte aus dem Wasser

Pochierte Lachsschnitte
mit Schnittlauchsauce
auf Gemüsebett
Trockenreis
Fr. 45

Eglifilets im Bierteig gebacken
mit Tartarsauce
Salzkartoffeln
Gedämpfter Blattspinat
Fr. 45

Seeteufelmedaillons gebraten
mit Hollandaise-Dillsauce
Butterreis
Verschiedene Gemüse
Fr. 56

Pochierte Seezungenfilet
mit leichter Safransauce
Trockenreis
Broccoli
Fr. 60

Dessert

Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm
Fr. 10.5

Frischer Fruchtsalat mit Rahm
Fr. 12

Apfelchüechli mit Vanillesauce und Zimteis (saisonal)
Fr. 16.5

Weisse und dunkle Schokoladenmousse
Fr. 15

Gratinierte Himbeeren mit Vanilleeis
Fr. 14

Drei verschiedene Sorbets mit Früchten
Fr. 13

Kleiner Coupe Danemark
Fr. 11

Kleiner Früchtecoupe
Fr. 12

Zitronensorbet mit Wodka
Fr. 14.5

Orangensorbet mit Champagner
Fr. 14.5

Parfaitglace 'Furtbächli'
Fr. 15

Eistorte 'Vacherin'
Fr. 15