

# **MENUVORSCHLÄGE**

## **AB 10 PERSONEN (EINHEITLICH)**

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](http://www.furtbaechli.ch) / [info@furtbaechli.ch](mailto: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.--: \_\_\_\_\_

Stuhlhussen (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

Rauchlachstatar 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