

# Bankettkarte

## 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
Mangocrème	4.50
Früchtespiessli	4.00
Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce	5.50
Beerenquarkcrème	4.50
Saftiger Schokoladenkuchen	5.50
Saisonales Tiramisù	5.50
Dunkles Schoggimousse	5.50
Panna Cotta   Fruchtsauce	5.00

## **Kalte Vorspeisen** CHF

Grüner Blattsalat   Hausdressing	10.00
Gemischter Blattsalat   Karotte   Gurke   Cherrytomaten   geröstete Kerne	12.00
Quinoasalat   Cherrytomaten   rote Zwiebeln   Rucola   Fetastrudel	14.00
Mariniertes Gemüse   Peperoni   Zucchetti   Aubergine Burrata   Olivenvinaigrette   Mesclunsalat	16.00
Nüsslisalat oder Spinatsalat   Ei, Speck & Croûtons   saisonal	15.00
Kalbstatar   Gewürzfeigen   Mesclunsalat	24.00
Saibling   CH   zweierlei   Tatar   geräuchert   Thymiansablé   Gurke   Sauerrahm	27.00
Hausgebeizter Lachs   Brioche   eingelegte Gurke   Dill   Zitrusfrüchte	24.00

## **Warme Vorspeisen**

Kabeljau   Nordost-Atlantik   in Olivenöl gegart Knoblauch   Oliven   Cherrytomaten	19.00
Seeteufelmedaillon   Nordost-Atlantik   Safransauce   Blattspinat	21.00
Kalbskopfbäggli   CH   geschmort   Wurzelgemüse	26.00
Gratinierte Spargeln   Landrauchschorlen   pochiertes Bio-Ei   saisonal	24.00

## **Suppen**

Süsskartoffelsuppe   Kokosmilch   Ingwer   Thaibasilikum	11.00
Lauchcrèmesuppe   Blätterteigstange   Rohschinken	11.00
Tomatensuppe   Ochsenherztomate   Parmesanglacé	13.00
Rinderconsommé   Ravioli   Brasato	14.00

## **Fleischgerichte** CHF

Maispoulardenbrust | CH | gefüllt mit Kräuterfarce | Jus  
Ratatouille | Gnocchi à la romaine 36.00

Duo vom Schwein | rosa gebratenes Filet | geschmortes Bäggli  
glasierte Karotten | Stampfkartoffeln 38.00

8610 Kalbshackbraten | CH Bio | Pilzrahmsauce | Taglierini | bunte Karotten 32.00

Kalbscarré | CH | am Stück gegart | Cognacrahmsauce  
hausgemachte Spätzli | Saisongemüse 56.00

Rindshuft | CH | am Stück gegart | Jus  
mediterranes Ofengemüse | Rucola | Parmesan | Rosmarinkartoffeln 38.00

Rindsfilet | CH | am Stück gegart | Kräuterjus | Ratatouille | Kartoffelgratin 65.00

## **Vegetarische Hauptgänge**

Cannelloni | Ricotta | Lauch | Pinienkerne | Zitrone | Kräuterrahmsauce | Parmesan 27.00

Mediterranes Gemüse | Peperoni | Zucchini | Tomate | Aubergine  
Feta | gratiniert | Pitabrot 26.00

Polentaküchlein | gefüllt | Jersey Blue | Ratatouille | Sauerrahm | Kräuter 27.00

Arancini | Taleggio | Rotkraut | Steinpilzsauce | saisonal 29.00

Kartoffelgnocchi | Kürbis | Winterspinat | Knoblauchschaumsauce | saisonal 27.00

Champagnerrisotto | gebratene Steinpilze | gebratene Eierschwämmli | saisonal 29.00

<b>Dessert</b>	CHF
Dessert «Surprise»   3 saisonale Köstlichkeiten	15.00
Schokoladenkuchen   Passionsfrucht   Sorbet   Früchtegelee   Sauerrahm	14.00
Baumnussparfait   caramelisiert   Datteln   Orangen	14.00
Kokosnussküchlein   Chaiglacé   Joghurt   Granatapfel	14.00
Birne Helène   Schokoladenmousse   Birnen   Gelée   Sorbet   Crumble	15.00
Piemonteser Haselnusskuchen   Rosmarin   Ricottaglacé   Honig	13.00
Mandelkuchen   Blutorange   Macadamia   Knusper   Glacé	14.00
Saisonales Früchtetiramisù	13.00
Himbeerquarkschnitte	12.00
Dessertbuffet   verschiedene Köstlichkeiten	25.00
Dessertbuffet   inklusive 3 Sorten Käse	29.00

# Menüvorschläge

## 3-Gang-Menü «Frühling»

CHF 79.00

Spargelsalat | caramelisierter Ziegenkäse | Rhabarbersorbet | Mesclunsalat

\*\*\*

Kalbshohrücken | Speck-Kräutermantel | Cognacrahmsauce | Frühlingsgemüse  
Taglierini

\*\*\*

Weisses Schokoladenküchlein | Rhabarber | Sorbet | Gelée | Kompott

## 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 68.00**

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croûtons | Hausdressing

\*\*\*

Duo vom Schwein | Filet rosa gebraten | Bäckli geschmort  
Rotkraut | hausgemachte Spätzli

\*\*\*

Brownie | Marroni | Mandarine | Lebkuchenglacé

### **4-Gang-Menü «Herbst und Winter»**

**CHF 74.00**

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 121.00**

Gebeizter Lachs | Brioche | Nüsslisalat | Orange

\*\*\*

Süsskartoffel-Ingwersuppe | Mango-Thaibasilikum-Sorbet

\*\*\*

Rindsfilet | am Stück | Kakaojus | Schwarzwurzeln | Randen | Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessertbuffet | verschiedene Köstlichkeiten

## 6-Gang-Menü «8610»

CHF 112.00

Parmesan-Pannacotta | getrocknete Cherrytomaten | Olivenölkaviar | Basilikum

\*\*\*

Lauchsüppchen | hausgemachtes Speckbrötli

\*\*\*

Saibling | geräuchert | Kartoffelgalette | Wachtelei | Sauerrahm

\*\*\*

Kalbshohrücken | Pilzjus | Taglierini | Gemüse

\*\*\*

Schokoladenvariation | Zartbitter | Walderdbeersorbet

\*\*\*

Gurkensorbet | Gin 27 | Passionsfrucht

## Sonstige Kosten

CHF

**Das Getränkeangebot** entnehmen Sie bitte unserer separaten Getränkekarte.

**Raummiete** Saal Seeblick | inklusive Technik

300.00

Ab einem Konsumationsumsatz von Minimum CHF 3'000.– entfällt die Raummiete.

### Nachtzuschlag ab 0.30 Uhr

Pro Servicemitarbeiter & Stunde

55.00

Pro Küchenmitarbeiter & Stunde

55.00

Pro Kader & Stunde

65.00

### Blumendekoration aus unserer Gärtnerei «Gartenraum»

[www.gartenraum-uster.ch](http://www.gartenraum-uster.ch) | T 044 943 17 65

nach Aufwand

## **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 Erinnerungstück. 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 angeht? 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».

### Gästezahl

Die schriftlich gemeldete Gästezahl 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