

# Restaurant Sternen Flaach

seit 1930 in Familienbesitz



**Familie Kerstin & Thomas Rüegg, Hauptstrasse 29, 8416 Flaach**

Tel. 052 318 13 13 Fax. 052 318 21 40

[info@sternen-flaach.ch](mailto:info@sternen-flaach.ch)

[www.sternen-flaach.ch](http://www.sternen-flaach.ch)

## Catering Menüvorschläge

**Sehr geehrte Damen und Herren,  
Herzlichen Dank für Ihr Interesse.**

Das wir die beste Qualität servieren können,

hält sich unser Liefer-Rayon in Grenzen - ab Flaach ca. 6 km

Für **Fragen, Terminvereinbarungen, Reservationen und Bestellungen**

können Sie uns gerne telefonisch oder per Email kontaktieren.

(Bitte beachten Sie, dass von **Anfang September bis Ende März** jeweils  
am **Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 15 - 17 Uhr geschlossen** ist).

Mit freundlichen Grüssen

*Familie Rüegg und das Sternenteam*

### Informationen wie:

Bilder der Räumlichkeiten, Jahresprogramm,  
Philosophie, Past to Present, Links für Ausflüge,  
Wegbeschreibung, Routenplaner  
und Verbindungen mit öffentlichen Verkehrsmitteln.  
finden Sie im **Internet** unter:

[www.sternen-flaach.ch](http://www.sternen-flaach.ch)

& auf 



**GILDE**  
Restaurants



Schweizerische Gilde  
etablierter Köche



Sollte der Event nicht bei Ihnen zu Hause stattfinden, finden Sie untenstehend einige **Räumlichkeiten** in verschiedenen Grössen **in unserer Nähe**.

| <u>Gemeinde</u> | <u>Lokal</u>        | <u>Plätze</u> | <u>Zuständigkeit:</u>  |
|-----------------|---------------------|---------------|--|
| <b>Flaach:</b>  | <b>Alte Fabrik</b>  | bis 60        | Gemeinde Flaach<br><a href="http://www.flaach.ch/de/polver/verwaltung/dienstleistungen/?dienst_id=11850">http://www.flaach.ch/de/polver/verwaltung/dienstleistungen/?dienst_id=11850</a> |
|                 | <b>Schützenhaus</b> |               | Schiessverein Flaach<br><a href="http://www.msv-flaach.ch/schutzenhaus/vermietung-schutzenstube/">http://www.msv-flaach.ch/schutzenhaus/vermietung-schutzenstube/</a>                    |
| <b>Berg</b>     | <b>Landihaus</b>    | bis 120       | Gemeinde Berg am Irchel<br><a href="http://www.berg-am-irchel.ch/">http://www.berg-am-irchel.ch/</a>   |
|                 | <b>Schützenhaus</b> | bis 50        | Irchelschützen Berg-Buch<br><a href="http://www.irchelschuetzen.ch/ueber-uns/schuetzenhaus/">http://www.irchelschuetzen.ch/ueber-uns/schuetzenhaus/</a>                                  |

#### **Ergänzen Sie Ihren Anlass z.B:**

**Mit kegeln, einer Wanderungen, Besichtigung oder Degustation usw.**

**Spiel & Spass:** Bei uns im **LEGER** - unser **Kegelstübli mit 2 Bahnen**

**Weinwanderweg** durch den Worrenberg:

[Infos](#)

[Plan](#)

**Rheinwanderung** ab Eglisau oder Tössegg nach Flaach:

[Details](#)

**Festungsbesichtigung** Ebersberg, Berg am Irchel

052 301 30 30

**Thurauen:**

[Infos/Kontakt](#)

052 318 23 21

**Rheinschiff:** Eglisau, Tössegg, Ruedlingen, Ellikon

[Infos](#)

044 865 62 62

#### **Preisberechnung:**

**Alle Preise sind ohne Service, Besteck, Gläser, Teller, Servietten, Tischtücher berechnet.**

## Zum Aperitif empfehlen wir:

|  | Preis pro Person |
|--|------------------|
| <b>Müsliblätter</b> (frittierte Salbeiblätter in Bierteig – eine typische Zürcher Spezialität) | Fr. 1.20         |
| <b>Salzgebäck und Chips</b> (Nüssli, Salzstangen, Chips usw)                                   | Fr. 1.20         |
| <b>Parmesanmöckli</b> ( 80 gr)   | Fr. 3.--         |
| <b>Blätterteiggebäck</b> (mit Mohn, Käse, Sesam und Schinkengipfeli)                           | Fr. 4.20         |
| <b>Canapés</b> (½ Toast mit Rauchlachs-Mousse, Rohschinken und Salami je 1 Stück)              | Fr. 3.60         |
| <b>Crudités</b> (Rohe Gemüsestäbchen mit verschiedenen Saucen)                                 | Fr. 3.--         |
| <b>Fleischplatte</b> mit Rohschinken, Salami, geräuchertem Speck, Coppa                        | Fr. 7.--         |

## Menüvorschläge

**Brotlaib: Stk. 1.5 kg Fr. 9.--**

### Salate und kalte Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Salatbuffet</b>  | Fr. 10.-- |
| 6 angemachte Salate & Blattsalat, 2 Dressing zur Auswahl  |           |
| <b>Bunter Blattsalat</b>  | Fr. 6.--  |
| <b>Gemischter Salat</b>   | Fr. 7.50  |
| Angemachte Salate wie Karotten, Randen, Rettich, Mais und verschiedene Blattsalate assortiert angerichtet |           |
| <b>Gourmetsalat mit gedämpftem Zanderfilet</b> an Sauce Vinaigrette                                       | Fr. 13.50 |
| <b>Black Tiger-Crevetten</b> garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing                          | Fr. 14.50 |
| <b>Rauchlachs Roulade</b>   | Fr. 13.50 |
| Rauchlachsrolle gefüllt mit Meerrettichschaum, garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing        |           |
| <b>Rindstartar mit Whisky verfeinert</b> und mit Toast serviert   | Fr. 14.-- |

**Dressings zur Auswahl: French-, Haus-, Italienne-, Zitronen- oder Sesamdressing**

### Suppen:

|  |                   |          |
|--|-------------------|----------|
| <b>Crèmesuppe</b>  | Klein<br>Fr. 5.50 | Fr. 7.-- |
| Zur Auswahl stehen Suppen wie: Tomaten, Lauch, Mais, usw. nach Saison und/oder nach Ihren Wünschen |                   |          |
| <b>Weissweinsuppe mit Brotcrôtons</b>  | Fr. 6.--          | Fr. 7.50 |
| Leicht gebundene Suppe mit Weisswein, knusprige Butter-Brotcrôtons als Einlage                     |                   |          |

### Warme Vorspeise:

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Gedämpftes Zanderfilet an einer Weissweinsauce mit Gemüsestreifen</b>            | Fr. 15.-- |
| <b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> serviert auf einem Gemüsebeet mit asiatischer Sauce | Fr. 18.-- |
| <b>Black Tiger-Crevetten</b> auf einem indischen Curryspinat                        | Fr. 17.50 |

## Hauptgerichte

Bitte beschränken Sie Ihre Wahl auf ein oder maximum 2 Menüs.

### Spaghetti-Plausch

Fr. 19.--

Hausgemachte Spaghetti mit 3 Saucen: Bolognese, Carbonara & all'arabita" (auf Wunsch auch "Pesto")

vom Kalb - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

### Piccata milanese

1 Teller Fr. 27.--  
2 Teller Fr. 32.--

Kalbsschnitzel im Käsemantel gebraten und serviert mit Schinkenstreifen, dazu empfehlen wir einen Risotto mit Pilzen oder hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce – **richtig italienisch !**

### Rahmschnitzel

Fr. 28.-- Fr. 33.--

Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce . Mischgemüse  
(Gegen einen Aufpreis können auch Pilze der Saison wie Morcheln, Eierschwämmli und Steinpilze serviert werden)

### Kalbssteak an Pilzrahmsauce

Fr. 32.-- Fr. 37.--

**Kalbssteak mit Morchelsauce** - ein Klassiker – je nach Saison bevorzugen wir Pilze wie Eierschwämmli oder Steinpilze können selbstverständlich berücksichtigt werden. Mischgemüse.

### Kalbssteakbraten

Fr. 32.-- Fr. 37.--

**Das Steak am Stück gegart** und dann geschnitten. Ableitungen wie beim Kalbssteak, Mischgemüse mit einer Pilzrahmsauce oder „**Jägerart**“ (mit Speck, Pilzen und einem Fleischjus).

### Kalbsschulter-Braten im Ofen gebraten

Fr. 31.--

Die Kalbsschulter im Ofen gegart, serviert mit einem Fleischjus. Mischgemüse

vom Schwein - aus der Schweiz – hauptsächlich aus der Region

### Glasierter Schweinsbraten

1 Teller Fr. 22.--  
2 Teller Fr. 27.--

Ein Braten vom Schweinshals, daher sehr saftig. Mischgemüse

### Schweinsfiletmedaillons an einer Pilzrahmsauce

Fr. 27.-- Fr. 32.--

Schweinsfiletmedaillons an einer Rahmsauce mit Pilzen der Saison (Morcheln, Eierschwämmli oder Steinpilze)  
Mischgemüse

Geflügel - aus der Schweiz und dem Elsass

### Poulardenbrust

2 Teller Fr. 28.--

Die Poulardenbrust gebraten und **auf einem Lauch-Rahmgemüse** angerichtet.

**Als thailändisches Curry mit Erdnüssen**, oder **an einer Pilzrahmsauce**.

**vom Rind** - Angus Beef aus Irland

|   | 1 Teller         | 2 Teller         |
|---|------------------|------------------|
| <b>Entrecôte double</b>   | <b>Fr. 33.--</b> | <b>Fr. 38.--</b> |
| Ein Klassiker der französischen Küche. Das doppelte Entrecôte grilliert und aufgeschnitten.<br>Sauce Bearnaise, und Kräuterbutter separat dazu. Mischgemüse |                  |                  |

|   |                  |                  |
|---|------------------|------------------|
| <b>Roastbeef rosa gebraten</b>  | <b>Fr. 33.--</b> | <b>Fr. 38.--</b> |
| Das Entrecôte am Stück rosa gebraten, serviert mit Sauce Bearnaise. Mischgemüse |                  |                  |

|  |                  |                  |
|--|------------------|------------------|
| <b>Rindsfilet</b>  | <b>Fr. 39.--</b> | <b>Fr. 44.--</b> |
| Das Rindsfilet am Stück gegart, tranchiert, serviert mit Sauce Bearnaise. Mischgemüse. |                  |                  |

**Fischgericht** - Schweiz, Deutschland, Estland

|  |                  |                  |
|--|------------------|------------------|
| <b>Zanderfilets</b>  | <b>Fr. 30.--</b> | <b>Fr. 35.--</b> |
| Die Zanderfilets nappiert mit <b>einer Weissweinsauce und garniert mit Gemüsestreifen.</b> |                  |                  |

**Beilagen Auswahl:**

Hausgemachte Nudeln, hausgemachte Spätzli, Trockenreis, Bratkartoffeln, Kartoffelstock

**Mischgemüse:** mit Karotten, Blumenkohl & Broccoli

**Beilagen mit Aufpreis:**

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Kartoffelgratin    | p/P Fr. 2.-- |
| Risotto mit Pilzen | p/P Fr. 1.-- |

## Desserts

### Typische Desserts für Bankette

Preis pro Person

#### **Vacherin glacé** **Fr. 7.50**

Eine hausgemachte Glacétorte, die «à la minute» garniert wird und dadurch die Glacé sowie der Rahm das beste Aroma erreicht.

#### **Ananas Amphytrion** **Fr. 8.--**

Ein halbgefrorenes das aus Ananas hergestellt und in dieser Schale, überbacken, serviert wird. Dazu servieren wir Ananassalat - sehr originelle Präsentation. Eignet sich für jeden Anlass!

### Klassische Desserts

#### **Mousse au chocolat** **Fr. 7.--**

#### **Tiramisu im Glas serviert:** Klassisch, oder saisonal mit Erdbeeren oder Himbeeren **Fr. 6.--**

#### **Caramelchöpfli** **Fr. 4.50**

#### **Hausgemachte Crèmeschnitte** **Fr. 4.50**

#### **Schokoladen-Schnitte** **Fr. 5.--**

#### **Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé** **Fr. 8.50**

#### **Marinierte Beeren mit Vanilleglacé** **Fr. 8.50**

#### **Dessertvariation:** 3 kleine Desserts **Fr. 10.--**

#### **Dessertbuffet:** 5 Sorten **Fr. 13.--**

**Saisonal:** Beeren mit Vanilleglacé, Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé,  
Vermicelle, Coupe Nesselrode

## Zusammengestellte Menüs

Bei diesen Menüs wird beim Hauptgang 1 Teller serviert.

### Gourmetmenü 1

**Black Tiger Crevetten**  
serviert mit einem **Salatbouquet**  
an Zitronendressing  
\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**  
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)  
\*\*\*\*\*

**Chateaubriand vom Grill**  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Mischgemüse  
\*\*\*\*\*

**Dessert nach Absprache**  
\*\*\*\*\*

### Gourmetmenü 2

**Rindstatar mit Whisky verfeinert**  
serviert mit Toast und Butter  
\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**  
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)  
\*\*\*\*\*

**Kalbsteak**  
an einer **Rahmsauce mit Pilzen**  
Hausgemachte Spätzli  
Mischgemüse  
\*\*\*\*\*

**Dessert nach Absprache**  
\*\*\*\*\*  
p/P Fr. 52.--

### Sternen-Menü

**Gourmetsalat**  
mit **gedämpftem Zanderfilet**  
serviert mit Sauce Vinaigrette  
\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**  
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)  
\*\*\*\*\*

**Entrecôte "Café de Paris"**  
Hausgemachte Spätzli  
Mischgemüse  
\*\*\*\*\*

**Dessert nach Absprache**  
\*\*\*\*\*  
p/P Fr. 52.--

### Italienisches Menü

**Antipasto misto**  
(Salami, Coppa, Parma  
garniert mit mariniertem Gemüse)  
\*\*\*\*\*

**Tomatencrèmesuppe mit Basilikum**  
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)  
\*\*\*\*\*

**Piccata milanese**  
Risotto mit Pilzen  
\*\*\*\*\*

**Panna Cotta (der Klassiker)**  
oder **Dessert nach Absprache**  
\*\*\*\*\*  
p/P Fr. 49.--

### Degustationsmenü

**Rauchlachsmousse**  
garniert mit einem Salatbouquet  
\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**  
(oder eine Suppe Ihrer Wahl)  
\*\*\*\*\*

**Kalbsschnitzel**  
an einer Orangen-Grappasauce  
Hausgemachte Nudeln  
Mischgemüse  
\*\*\*\*\*

**Dessert nach Absprache**  
\*\*\*\*\*  
p/P Fr. 49.--

## *Apéro riche*

### **Vorspeisen**

Tomaten-Mozzarellasticks  
Rauchlachsterrine  
Rindstartar  
Schinkengipfeli  
Avocadopürée mit Tortilla-Chips  
Parmesanmöckli  
Pizzabrötli  
Crostini mit Coppa, Salami, Parma  
Weissweinsuppe

### **Hauptgang:**

Risotto mit Pilzen,  
Satéspiess mit Erdnusssauce  
Crevetten mit Mango-Chilli-Chutney  
Rotes Curry mit Pouletbrust, Kartoffeln und Erdnüssen  
Zanderfiletstreifen im Knuspermantel, Sauce Tartar

### **Dessert:**

Mousse au chocolat  
Tiramisu  
Beeren mit Vanilleglacé

p/P Fr. 39.--



## Vorschläge zur Spargelsaison

(ca. Mitte April bis max. 21. Juni)

### Kalte Vorspeisen

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Bein- , Roh- oder gemischter Schinken</b>     | <b>Fr. 8.--</b>  |
| <b>Spargelsalat mit Cherrytomaten und Rucola</b> | <b>Fr. 14.--</b> |

### Suppen

|  |              |                 |                 |
|--|--------------|-----------------|-----------------|
| <b>Spargelcrèmesuppe oder Brennesselcrèmesuppe</b> | <b>Klein</b> | <b>Fr. 5.50</b> | <b>Fr. 7.--</b> |
|--|--------------|-----------------|-----------------|

### Warme Vorspeisen

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Spargelrisotto mit Morcheln</b>  | <b>Fr. 12.--</b> |
| <b>Pochiertes Zanderfilet</b> mit Spargelstückli und Morcheln an einer Weissweinsauce | <b>Fr. 18.--</b> |
| <b>Rotes, thailändisches Curry mit Black Tiger Crevetten und Spargelsückli</b>        | <b>Fr. 19.--</b> |

### Hauptgerichte

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>Flaacher Spargeln</b> (500 gr/ roh geschält)<br>serviert mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise und Vinaigrette | <b>2 Teller</b><br><b>Fr. 28.--</b> |
| <b>Kalbsschnitzel</b> mit Kräuterbutter zu den Spargeln   | <b>Fr. 12.--</b>                    |

#### Frühlingsmenü 1

**Brennesselcrèmesuppe**

\*\*\*\*\*

**Bein- und Rohschinken**

\*\*\*\*\*

**Flaacher Spargeln**

(Portion, 2 x serviert)

**serviert mit Sauce Hollandaise,  
Mayonnaise oder Vinaigrette**

\*\*\*\*\*

**Erdbeer-Tiramisu**

\*\*\*\*\*

p/P Fr. 48.--

#### Frühlingsmenü 2

**Spargelsalat mit Cherrytomaten  
und Rucola**

\*\*\*\*\*

**Brennesselcrèmesuppe**

\*\*\*\*\*

**Kalbsschnitzel**

**an einer Morchelrahmsauce**

Mischgemüse

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

**Saisondessert**

\*\*\*\*\*

p/P Fr. 54.--  
(Hauptgang - 1 Teller)

## Vorschläge für die Sommermonate

(ab ca. Mitte Juli bis Ende August servieren wir Flaacher Melonen)

### Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| Melonenschnitze mit Weinländer Rohschinken      | Fr. 14.50 |
| Melonen-Mozzarellasalat mit Himbeeren und Minze | 11.--     |

### Suppen

Für die heissen Tage empfehlen wir eine **kalte Suppe** wie **Melonensuppe, Tomatensuppe Vichysoisse** (Lauch-Kartoffelsuppe), **oder Gazpacho** (kalte spanische, Rohkost-Suppe)

### Hauptgerichte

#### **Kalbsschnitzel „Eierschwämmli“**

Die grillierten Kalbsschnitzel serviert auf einem Ragout von frischen Eierschwämmli.

Dazu servieren wir eine Rahmsauce, Mischgemüse

|           |           |
|-----------|-----------|
| 1 Teller  | 2 Teller  |
| Fr. 38.-- | Fr. 44.-- |

#### **"Melonenschnitzel"**

Kalbsschnitzel auf eingemachten Melonen (wenn immer möglich mit Flaacher Melonen), Rahmsauce  
Mischgemüse

|           |           |
|-----------|-----------|
| Fr. 30.-- | Fr. 35.-- |
|-----------|-----------|

### Sommermenü

**Melonen-Mozzarellasalat**  
mit Himbeeren und Minze

\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**

\*\*\*\*\*

**Kalbsschnitzel**  
**auf einem Ragout**  
**von frischen Eierschwämmli**

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

**Saisondessert**

\*\*\*\*\*

Fr. 49.--

Bei diesem Menü wird beim  
Hauptgang 1 Teller serviert

## Vorschläge zur Herbst & Wildsaison

(Mitte September bis Ende November)

### Vorspeisen und Suppen

|  |                   |          |
|--|-------------------|----------|
| Nüsslissalat mit Ei                          | Klein<br>Fr. 6.50 | Fr. 8.-- |
| Nüsslissalat mit sautierten Pilzen und Speck |                   | Fr. 9.50 |
| Kürbiscrèmesuppe                             | Fr. 5.50          | Fr. 7.-- |

### Hauptgerichte

|  |                       |                       |
|--|-----------------------|-----------------------|
| <b>Reh- oder Kalbsschnitzel „Eierschwämmli“</b>  | 1 Teller<br>Fr. 31.-- | 2 Teller<br>Fr. 36.-- |
| (Eierschwämmli sind meistens nur bis Anfang November in guter Qualität erhältlich)<br>mit einem Eierschwämmli ragout und Wildrahmsauce |                       |                       |
| <b>Reh- oder Kalbsschnitzel „Öpfel“</b>  | Fr. 30.--             | Fr. 35.--             |
| mit Calvados-Öpfelstückli und Wildrahmsauce  |                       |                       |

Diese Hauptgerichte servieren wir mit  
hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren

### Herbstmenü

#### Nüsslissalat mit Ei

\*\*\*\*\*

#### Weissweinsuppe mit Brotcrôutons

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

#### Reh- oder Kalbsschnitzel mit "Calvados-Öpfelstückli"

Wildrahm- oder Rahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Rotkraut und Marroni, Rosenkohl

\*\*\*\*\*

#### Saisondessert

\*\*\*\*\*

Fr. 51.--

Bei diesem Menü wird beim  
Hauptgang 1 Teller serviert



## Einige Weinempfehlungen

70 und 75 cl

Folgende **Schaumweine und Weissweine** sind sehr passend zu: Vorspeisen, Fischgerichten und Fleischgerichten von Kalb und Schwein, Weine mit \* eignen sich auch zum Aperitif.

### Champagner

- \* **Zürcher Schaumwein** (vom Worrenberg oder Goldenberg, je nach Angebot) **Fr. 35.--**
- \* **Champagne (Pol Roger)** Brut **Fr. 60.--**

### Weissweine

Schweiz - Zürcher Weinland:

- Weine aus Flaach, Dorf, Andelfingen, Rheinau** **ab Fr. 26.--**  
von den Produzenten: Weingut am Worrenberg, Weingut Schloss Goldenberg, Staatskeller Zürich

Schweiz

- Weine vom Wallis, Waadtland** **ab Fr. 28.--**

### Rotweine

Weine zu warmen Vorspeisen, zu allen Fleischgerichten, oder auch zu Fischgerichten

Schweiz - Zürcher Weinland:

- Weine aus Flaach, Dorf, Andelfingen, Rheinau** **ab Fr. 28.--**  
von den Produzenten: Weingut am Worrenberg, Weingut Schloss Goldenberg, Staatskeller Zürich

Schweiz

- Weine vom Wallis, Waadtland, Tessin und Bündner Herrschaft** **ab Fr. 35.--**

Italien

- Weine aus: Piemont, Venezien, Toscana, Apulien, Sizilien** **ab Fr. 28.--**

Spanien

- Weine aus: Rioja, Toro, Ribero del Duero, Navarra** **ab Fr. 28.--**

Neue Welt

- Weine aus Amerika, Chile, Argentinien** **ab Fr. 28.--**

### **Verschiedene Getränke:**

- Mineralwasser** 1.5 lt **Fr. 5.50**  
**Süssgetränke** 1.5 lt **Fr. 6.--**

- Kaffee** (ab Termoskanne), Crème & Zucker **Fr. 2.50**

### **Spiritousen nach Wunsch**

## Service, Geschirr, Besteck, usw.

|                          | <b>Anzahl Std.</b>           | <b>pro Std./ Fr.</b>        |
|--------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Servicemitarbeiter       |                              | 48.--                       |
|                          |                              | Inkl. Abwasch und Reinigung |
|                          | <b>Anzahl Stk. Gebraucht</b> | <b>pro Stück/ Fr.</b>       |
| Teller Salat             |                              | 1.20                        |
| Suppentasse              |                              | 0.80                        |
| Suppenuntertasse         |                              | 0.80                        |
| Teller Hauptgang         |                              | 1.50                        |
| Teller Dessert           |                              | 1.20                        |
| Tellerwärmer für 35 Stk. |                              | 25.--                       |
| Kaffeetasse              |                              | 0.80                        |
| Kaffeeteller             |                              | 0.80                        |
| <br>                     |                              |                             |
| Gabel klein              |                              | 0.50                        |
| Gabel gross              |                              | 0.50                        |
| Messer klein             |                              | 0.50                        |
| Messer gross             |                              | 0.60                        |
| Löffel Vorspeise         |                              | 0.50                        |
| Löffel gross             |                              | 0.50                        |
| Dessertlöffel            |                              | 0.50                        |
| Dessertgabel             |                              | 0.50                        |
| Kaffeelöffel             |                              | 0.50                        |
| <br>                     |                              |                             |
| Tischtuch Stoff 2er      |                              | 8.--                        |
| Tischtuch Stoff 4er      |                              | 9.--                        |
| Tischtuch Stoff 6er      |                              | 11.--                       |
| <br>                     |                              |                             |
| Tischtuchrolle pro Meter |                              | 3.--                        |
| <br>                     |                              |                             |
| Serviette Stoff          |                              | 2.--                        |
| Serviette Papier         |                              | 0.30                        |
| <br>                     |                              |                             |
| Glas Rotwein             |                              | 1.50                        |
| Glas Weisswein           |                              | 1.50                        |
| Glas Wasser              |                              | 1.50                        |
| Glas Rotwein spez        |                              | 2.20                        |

## Verschiedenes:

### Dekoration nach Wunsch und Aufwand

oder

### Für Ihre Blumendekoration empfehlen wir:

Gärtnerei Zimmermann, Flaach/ Regula & Reto Zimmermann/ Tel. 052 318 11 47

---

## Allgemeine Bestimmungen

- \* Die Menüs sind für 25 Personen und mehr berechnet, bei weniger Personen müssen wir einen Aufschlag von 5 % berechnen
- \* Für die **Bankettabrechnung** ist die **definitiv gemeldete Personenzahl massgebend**, diese sollte uns mindestens **24 Std. vor dem Anlass bekannt gegeben werden !**

## Zahlungsarten:

- \* Wir akzeptieren auch **Maestro** (EC-Direct) & **Postcard** oder **schicken** Ihnen die **Rechnung**.
- \* **Kreditkarten** wie: **Eurocard, Visa, American Express** und **Diners** nur bis Fr. 500.--