

*Spirgarten*

HOTEL · BRASSERIE · VERANSTALTUNGEN

# BANKETTE & FEIERN



Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich  
044 438 15 15, [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)

# Spirgarten

HOTEL · BRASSERIE · VERANSTALTUNGEN



Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich  
044 438 15 15, [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)

## WILLKOMMEN IM HOTEL SPIRGARTEN



Bei uns finden Sie die perfekten Voraussetzungen für unvergessliche Events, private Feiern und Veranstaltungen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Veranstaltungen von 5 bis 600 Personen. Das Verpflegungsangebot reicht von Apéros und Flying Dinners bis zu Gala-Banketten.

Sie möchten tanzen, haben eine Show oder es tritt ein DJ auf? Auf und neben unserer Bühne werden Sie genügend Platz finden für ein unvergessliches Rahmenprogramm.

Gerne stehen wir Ihnen für eine Terminvereinbarung zur Raumbesichtigung oder einer unverbindlichen Offerte jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns bereits über Ihre Anfrage!

Beatrix Wünsch  
Leiterin Seminare & Event

[sales@spirgarten.ch](mailto:sales@spirgarten.ch)  
+41 44 438 15 15

# RAUMKAPAZITÄTEN

Bestuhlung & Raum	Konzert	Seminar	Block	Runde Tische*	Tischreihen*	Stehend
<b>Theater</b> (610qm)	922	400	-	320	600	1100
<b>Europa</b> (326qm)	450	270	-	185	180	400
<b>Limmat</b> (145qm)	150	100	45	80	120	-
<b>Uetli</b> (94qm)	55	28	32	48	42	-
<b>Letzi</b> (77qm)	50	37	32	40	40	-
<b>Albis 1</b> (Boardroom, 28qm)	-	-	8	-	-	-
<b>Albis 2</b> (34qm)	16	10	16	16	10	-
<b>Albis 3</b> (66qm)	40	32	32	32	30	-

*\*beidseitig bestuhlt*

# BEREITSTELLUNGSKOSTEN

(Bereitstellung, Reinigung, Tischwäsche und Mitarbeitende bis 24:00 Uhr etc.)

Raum	Kosten
<b>Theater*</b> (610qm)	2'000.00
<b>Europa &amp; Limmat</b> (471qm)	1'600.00
<b>Europa</b> (326qm)	1'250.00
<b>Limmat &amp; Uetli</b> (239qm)	750.00
<b>Limmat</b> (145qm)	450.00
<b>Uetli</b> (94qm)	450.00
<b>Letzi</b> (77qm)	300.00

Raum	Kosten	Mindestumsatz**
<b>Albis 3</b> (66qm)	200.00	1'000.00
<b>Albis 2</b> (34qm)	100.00	1'000.00
<b>Albis 1</b> (Boardroom, 28qm)	100.00	1'000.00

## DIVERSES

Klavier	CHF	400.00	pauschal
Garderobe, bewacht (Oktober bis April)	CHF	2.00	pro Mantel

\*Das Theater Spirgarten beinhaltet Europa-, Limmat & Uetlisaal

\*\*Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als zusätzliche Raummiete verrechnet (gilt nur für Albis 1-3).

*Spirgarten*

HOTEL · BRASSERIE · VERANSTALTUNGEN

# APÉRO- & MENÜVORSCHLÄGE



Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich  
044 438 15 15, [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)

## APÉRO-PAUSCHALEN

(ab 6 Personen)

---

„BASIC“	CHF	12.50	pro Person
---------	-----	-------	------------

---

Chips und Nüssli,  
2 Häppchen (kalt, salzig)  
durch unseren Küchenchef bestimmt

---

„STANDARD“	CHF	25.50	pro Person
------------	-----	-------	------------

---

Chips und Nüssli,  
5 Häppchen (kalt, warm, salzig & süss)  
durch unseren Küchenchef bestimmt

---

„COMFORT“	CHF	45.00	pro Person
-----------	-----	-------	------------

---

Chips und Nüssli,  
8 Häppchen (warm, kalt, salzig & süss)  
durch unseren Küchenchef bestimmt

## APÉRO

(ab 6 Personen)

### SILSERLI MIT...

Rauchlachs	CHF	6.50	pro Stück
Rohschinken	CHF	6.00	pro Stück
Schnittlauch-Frischkäse	CHF	5.50	pro Stück
Brie   Birnenchutney	CHF	5.50	pro Stück
Avocado   Tomaten	CHF	5.50	pro Stück

### TOAST CANAPÉS MIT...

Rauchlachs	CHF	5.00	pro Stück
Rohschinken	CHF	4.50	pro Stück
Schnittlauch-Frischkäse	CHF	4.00	pro Stück
Brie   Birnenchutney	CHF	4.00	pro Stück
Avocado   Tomaten	CHF	4.50	pro Stück

### VEGANE CROSTINI MIT...

Tomate   Basilikum	CHF	4.00	pro Stück
Randen Hummus   Sprossen	CHF	4.00	pro Stück
Oliventapenade	CHF	4.00	pro Stück

### FINGERFOOD (KALT)

Marinierte Oliven	CHF	14.00	pro Schale
Curry Popcorn	CHF	6.00	pro Schale
Chips & Nüssli	CHF	3.50	pro Schale

### FLEISCH & FISCH (KALT)

Pumpernickel mit Frischkäse und Bauernspeck	CHF	5.00	pro Stück
Wurst-Käse-Salat	CHF	5.00	pro Stück
Rindstatar mit Brotchip	CHF	6.50	pro Stück
Rauchlachs-Blini mit Frischkäse	CHF	6.50	pro Stück

### VEGETARISCH (KALT)

Marinierter Fetakäse mit Peperoni	CHF	4.50	pro Stück
Antipasti-Spiess mit Mozzarella	CHF	4.50	pro Stück
Tomaten-Büffelmozzarellasalat mit Basilikum-Pesto	CHF	5.00	pro Stück

## APÉRO

(ab 6 Personen)

### FLEISCH & FISCH (WARM)

Schinkengipfeli	CHF	4.50	pro Stück
Poulet Satay-Spiess mit Erdnusssauce	CHF	5.00	pro Stück
Meatballs   BBQ-Sauce	CHF	4.50	pro Stück
Gebratene Crevette	CHF	5.00	pro Stück
Avocado & Sesam			
Lauch Chüechli   Speck	CHF	4.00	pro Stück

### VEGETARISCH & VEGAN (WARM)

Gruyère Chäschüechli	CHF	4.00	pro Stück
Saison-Risotto	CHF	4.50	pro Stück
Blumenkohl Rösschen mit Safran-Mayo	CHF	4.00	pro Stück
Falafel mit Randen-Humus (Vegan)	CHF	4.00	pro Stück
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce (Vegan)	CHF	4.00	pro Stück

### SUPPEN-SHOTS (WARM)

Karottensuppe	CHF	4.00	pro Person
Ingwer & Schnittlauch			
Selleriesuppe   Trüffelöl	CHF	4.50	pro Person
Tomatensuppe   Basilikumrahm	CHF	4.50	pro Person
Currysuppe   Kokos   Sesamöl	CHF	4.50	pro Person

### DESSERTS

Zitronentartelette mit Vanillecrème   Merengue	CHF	5.50	pro Stück
Kokos Panna Cotta mit Mangosauce	CHF	5.00	pro Stück
Zartbitter Schokoladenmousse mit Beerenkompott	CHF	4.50	pro Stück
Mini Brownie	CHF	4.50	pro Stück
Exotischer Fruchtsalat	CHF	4.00	pro Stück



HOTEL · BRASSERIE · VERANSTALTUNGEN

# UNSERE HAUSEMPFEHLUNG

(ab 6 Personen)

## SPIRGARTEN-MENU

---

Gemischter Salat mit Gemüsestreifen  
Sprossen, Kerne und French Dressing

\* \* \*

Cremige Tomatensuppe  
mit Basilikumöl und Croûtons

\* \* \*

### Fleisch

Kalbsschulterbraten an Portweinjus im Ofen glasiert  
zweifarbige Karotten und Butterspätzli

### Vegi

Penne mit Gemüsebolognese, veganem Frischkäse  
und Basilikum

\* \* \*

Schokoladen Fondant  
mit Vanillesauce und Fruchtgarnitur

4 - GANG - MENU  
CHF 74.00 Vegi 61.00

3 - GANG - MENU  
CHF 62.50 Vegi 49.50

Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich  
044 438 15 15, [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)

## VORSPEISE & ZWISCHENGANG

(ab 6 Personen)

### SALATE

---

Gemischter Salat mit Gemüsestreifen Sprossen, Kerne und French Dressing	CHF	11.50
Nüsslisalat mit Eistreussel Brotcroûtons und French Dressing	CHF	14.50
Büffel-Mozzarella mit Rucola Zwerg-Datterini-Tomaten und Balsamico Dressing	CHF	27.50

### KALTE VORSPEISEN

---

Gelbflossen Tuna-Tatiki im Sesammantel mit mariniertem Rettich, Wakame-Salat und Shiitake-Pilzen	CHF	27.00
Marinierte Randen aus dem Ofen mit Ziegenfrischkäse, Red-Chard-Blättern und Baumnuss-Vinaigrette	CHF	27.00
Vitello Tonnato mit Brioche Croûtons gepickelte rote Zwiebeln und frittierte Kapern	CHF	27.50
Mini-Mezze mit hausgemachtem Falafel Hummus, gebackenen Peperoni, und Joghurtsauce	CHF	24.50

## VORSPEISE & ZWISCHENGANG

(ab 6 Personen)

### SUPPEN

---

Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF	11.50
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch und Speck	CHF	11.50
Getrüffelte Blumenkohlsuppe	CHF	10.50
Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer	CHF	11.50
Cremige Tomatensuppe mit Basilikumöl und Croûtons	CHF	11.50
Erbsen-Kokos-Suppe mit Minze	CHF	11.00

### SAISONALE SUPPEN

---

Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons	CHF	11.50
Gazpacho Andaluz mit Basilikumsprossen	CHF	10.50
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl	CHF	12.00
Schwarzwurzelsuppe mit Trüffel	CHF	14.00

## HAUPTGANG

(ab 6 Personen)

### FLEISCH

Spirgarten Hackbraten an Bratenjus mit Rahmwirz und Butterspätzli	CHF	32.00	Kalbsschulterbraten an Portweinjus im Ofen glasiert, zweifarbige Karotten und Butterspätzli	CHF	38.00
Schweinskotelette am Knochen mit Rosmarinjus, glasierten Karotten und Bratkartoffeln	CHF	39.00	Rindsfilet (160gr.) an Thymianjus mit getrüffeltem Kartoffelstock und wildem Broccoli	CHF	54.00
Pouletgeschnetztes „Stroganov“ mit Champignons, Peperoni, Mandel-Romanesco und Butterreis	CHF	34.00	In Rotwein geschmorte Rindswürfel mit Pilzen, Perlzwiebeln, Blumenkohlbrösel und Bandnudeln	CHF	39.00
Poulet-Saltimbocca mit Madeirajus mediterranem Grillgemüse und cremiger Polenta	CHF	36.00	Rindsschmorbraten mit Rotkabis Servierttenknödel und glasierten Maroni	CHF	37.00
Französische Maispoulardenbrust an Honigjus mit Mandel-Blattspinat und Schupfnudeln	CHF	35.00	Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ mit feinen Bandnudeln	CHF	46.00
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce und Rösti	CHF	41.00	Kalbs-Entrecôte mit Portwein Jus, cremigem Kartoffelstock und im Ofen gebackenen jungen Karotten	CHF	51.00

## HAUPTGANG & DESSERT

(ab 6 Personen)

### FISCH

---

Gebratene Schottische Lachstranche  
an Kapernbutter mit Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln

CHF 38.00

Sautiertes Doradenfilet  
mit Amalfi-Zitrone, Peperonata  
und Safranrisotto

CHF 35.00

### VEGETARISCH & VEGAN

---

Tomatenrisotto mit sautierten Artischocken  
Rucola und Parmesan

CHF 28.00

Trüffel Ravioloni  
mit Auberginen, Sauerampfer und Parmesan

CHF 29.00

Rassiges Gemüse-Kokos-Curry  
mit sautierten Austernpilzen, Sojasprossen,  
Bananenchips und Duftreis (Vegan)

CHF 27.00

Penne mit Gemüsebolognese  
veganem Frischkäse und Basilikum (Vegan)

CHF 25.00

### DESSERTS

---

Saisonaler Fruchtsalat mit Zitronensorbet

CHF 11.00

Kokos Panna Cotta mit Mangosauce (Vegan)

CHF 12.00

Cheesecake „Reloaded“ mit Vanillecrumble  
und saisonalem Fruchtkompott

CHF 13.00

Schokoladenmousse mit Beerenkompott

CHF 12.00

Schokoladen Fondant  
mit Vanillesauce und Fruchtgarnitur

CHF 13.00