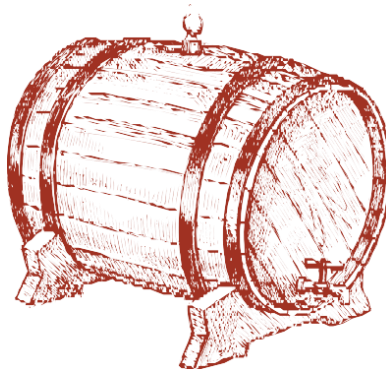
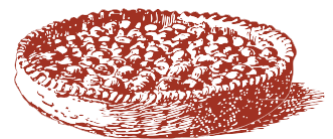


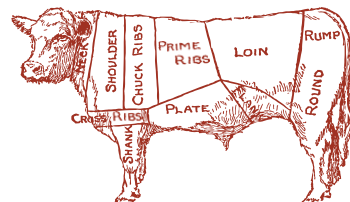
Bankette und Feste



Willkommen in der Geerlisburg

Das Restaurant Geerlisburg bietet nebst der fantastischen Aussicht auf die Stadt Zürich und das Flughafengelände ein tolles gastronomisches Angebot mit gut bürgerlichen Speisen.

Streifen Sie den Alltagsstress vor unserer Haustür ab und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!



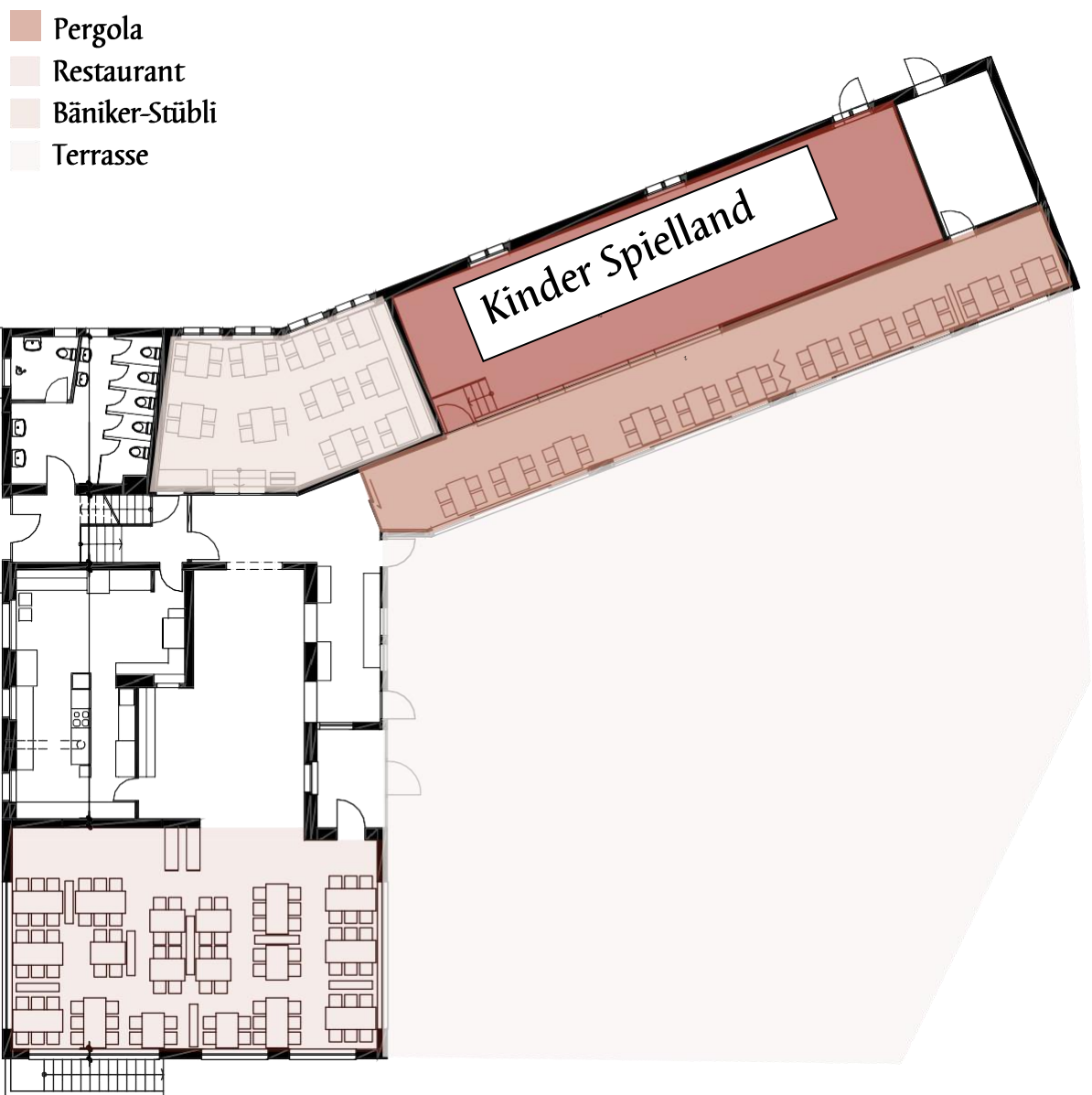
Sie planen ein Fest, wir machen den Rest!

Ob Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Geburtstag, wir schnüren für Sie das passende Paket. Seminare oder Workshops an einem inspirierenden Ort durchführen?

Klar doch, wir sind dazu professionell eingerichtet und haben die passenden Räumlichkeiten. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich beraten. Schön, Sie bei uns zu haben!

Raumplan der Geerlisburg

Ein Übersichtsplan über unsere Räumlichkeiten.



Kulinarik

Geerlisburg Klassiker



Verschiedene Flammkuchen Tatarvariationen mit Toastbrot & Butter

«Buure» Cordon Bleu

vom Schweizer Schwein gefüllt mit geräuchertem Speck & Raclettekäse, dazu
Pommes & Ofengemüse

Fisch-Knusperli

mit Sauce Tartar & Pommes Frites oder Salat

Geerlisbergerli

unsere hauseigene Rostbratwurst mit Pommes Frites oder Salat

Weitere Köstlichkeiten finden Sie unserer Bankettkarte.

Räumlichkeiten

in der Geerlisburg



Stil:

Moderner Landhaus-Chic mit grossen Fenstern und viel Licht

Bestuhlung:

7x 8er Blocktische

8x 10er Rundtische (Aufpreis CHF 45.–/Stk.)

6x 20er Tafeln (lang)

6x 8er Blocktische und 1x Brauttafel



105 m²



>120





Stil:

Stübli im Landhaus-Chic mit viel
Licht und grossem Bildschirm



50m²



>30

Bestuhlung:

Blocktisch bis 20 Personen Lange Tafel
bis 30 Personen
Theaterbestuhlung bis 30 Personen





Stil:

Landhaus-Chic mit grosser
aufschiebbarer Fensterfront zur
Terrasse



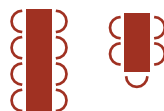
74m²



>60

Bestuhlung:

1 Tafel bis zu 60 Personen
8x 5er Tische





Stil:

Gemütlich und weitläufig mit Blick über den Flughafen bis in die Alpen



300m²



>200



Bestuhlung:

Variable Bestuhlung Lounge im Grünen

Runde Tische (Aufpreis CHF 45.-/Stk.)



Ihr Seminar in der Geerlisburg

Sie möchten ein Seminar, einen Workshop oder eine Sitzung an einem inspirierenden Ort durchführen?
Wir bieten den passenden Rahmen und beraten Sie gerne bei der Planung!

Bereitstellung und Miete Bänker-Stübli 250.00 CHF

Folgende Leistungen sind jeweils inbegriffen:

- Leinwand und Beamer / Bildschirm
- Wifi-Zugang im ganzen Haus
- Parkplatz direkt vor dem Restaurant

Folgende Leistungen können auf Wunsch dazu gebucht werden:

- Flipchart 25.00 CHF
- Mikrofon 180.00 CHF

Seminarpauschalen:

Seminarpauschale ganzer Tag 35.00 CHF pro Person

- Begrüssungskaffee und Buttergipfel bei Ankunft
- Zwei Kaffeepausen und Gerlisberger-Quellwasser im Saal
- Früchtekorb und Gebäck am Nachmittag

Seminarpauschale halber Tag 22.00 CHF pro Person

- Begrüssungskaffee und Buttergipfel bei Ankunft
- Eine Kaffeepause und Gerlisberger-Quellwasser im Saal

(Pauschalpreise gelten auch, wenn einzelne Teilnehmer nicht alle Leistungen beziehen.)

Wählen Sie die passende Verpflegung für Ihre Veranstaltung aus unserem Bankettangebot aus.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Seminar!



Ihre Hochzeit

in der Geerlisburg

Liebes Brautpaar

Wir gratulieren herzlich zur bevorstehenden Hochzeit!

Die Geerlisburg bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten, den «schönsten Tag» genau nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Sei dies die Zeremonie auf unserem Podest, ein Apéro nach der Standesamtlichen Trauung, ein schönes Essen mit der Familie und Freunden oder ein rauschendes Fest, mit Party und DJ bis um 04.00 Uhr am Morgen.

Gerne begrüßen wir Sie persönlich zu einer Besichtigung und Beratung vor Ort!

Ein möglicher Ablauf Ihrer Hochzeit:

14:00	Ankunft der Gäste
14:30	Zeremonie auf dem Podest
16:00	Apéro und Gruppenfotos auf der Terrasse
18:00	Start Service Cocktailspeisen
20:00	Eröffnung Grillbuffet
21:00	Anschnitt Torte und Eröffnung Dessertbuffet
22:30	Hochzeitstanz im Restaurant
23:00	Beginn Musik und Tanz
00:00	Mitternachtssnack
02:00	Ende der Veranstaltung

APÉRO

TEASER

Verschiedene Flammkuchen

Various tarte f lambée

8 CHF pro/per Person

APERÔ

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités

Mini-Käseküchlein | Rinds- & Gemüsetatar

Various tarte f lambée | Raw vegetables

Mini cheesecakes | Beef - & vegetable tartar

21 CHF pro/per Person

APERÔ RICHE

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités | Mini-Käseküchlein

Rinds- & Gemüsetatar | Tagessuppe | Saison-Ravioli

Fischknusperli mit Tatarsauce | Geerlisbergerli mit Senf

Various tarte f lambée | Raw vegetables | Mini cheesecakes

Beef - & vegetable tartar | Soup of the day | Seasonal ravioli

Crispy Fish Bites with Tartar Sauce | Geerlisberg Sausage with mustard

46 CHF pro/per Person

STEHLUNCH / -DINNER

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités

Mini-Käseküchlein | Rinds- & Gemüsetatar | Wurst-Käsesalat | Tagessuppe

Mini-Zürigschnätzlets | Fischknusperli mit Tatarsauce | Geerlisbergerli mit Senf

Veganes Zürigschnätzlets | Saison-Ravioli

Schokoladenmousse | Tiramif ru

Various tarte f lambée | Raw vegetables | Mini cheesecakes

Beef and salmon tatar | Sausage and Cheese Salad

Soup of the day | Mini sliced veal Zurich Style

Crispy Fish Bites with Tartar Sauce | Geerlisberg Sausage with mustard

Vegan Zurich style | Seasonal ravioli

Chocolate mousse | Tiramif ru

74 CHF pro/per Person

MENU 1

**Gemischter Marktsalat
mit Zunft dressing**
Mixed seasonal salad
with house dressing

**Maispoularde
mit Sherry-Jus, Wurzelgemüse
und Randenrisotto**
Corn-fed chicken
with Sherry sauce, root vegetables
and beetroot risotto

**Schwarzwälder Crèmeschnitte
mit Kirschkompott**
Black Forest cream tart
with cherry compote

68 CHF pro/per Person

MENU 11

Apfel-Selleriecremesuppe
mit Bündner Trockenfleisch
Cream soup of apple and celery
with Grison dried meat

Filet vom Saibling
mit Salbei-Velouté, geschmortem Lauch
und Gnocchi
Fillet of char
with sage velouté, braised leeks and gnocchi

Baileys-Parfait
mit Haselnuss-Salzkaramell und Schokoladenküchlein
Parfait of Baileys
with salted hazelnut caramel and chocolate cake

76 pro/per Person

MENU III

Mit Turicum Gin infused Lachstatar
vom schottischen Lachs
With Turicum gin infused salmon tartar
Scottish salmon

Roastbeef vom irischen «Foyle» Rind
mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und Pommes Lyonnaise
Roast beef of Irish «Foyle» beef
with Sauce Béarnaise, oven baked vegetables and Pommes Lyonnaise

Mousse au Chocolat
mit Haselnusscrumble und Cassis
Chocolate mousse
with hazelnut crumble and black currant

88 pro/per Person

MENU IV

**Karamellisierter Ziegenkäse
mit Randencrème und Frisee Salat**
Caramelized goat cheese
with beetroot cream and endive salad

**Rosa gebratene Kalbshuft in der Kräuterkruste
mit Jus de Veau, Rüebli, Petersilienwurzel und Taglierini**
Medium roasted rump of veal coated in herbs
with veal jus, carrots, parsley root and taglierini pasta

**Tonkabohnen-Panna cotta
mit Zwetschgenkompott**
Tonka bean Panna cotta
with plum compote

84 pro/per Person

Buffets

Ab 25 Personen

Vorspeisen-Buffer

Gärtner-Buffer

verschiedene Blattsalate der Saison
verschiedene Gemüsesalate der Saison
Brotkorb und diverse Sauce

15.50 pro Person

Grosses Gärtner-Buffer

verschiedene Blattsalate der Saison
verschiedene Gemüsesalate der Saison
Rindstatar im Glesli,
Wurst-Käse Salat im Glesli
Forellentatar im Glesli mit Merettich-Schaum
Brotkorb und diverse Saucen

26.50 pro

Hauptgang Buffets

«Buure» Grill-Bufferet

Geerlisbergerli (unsere hauseigene Rostbratwurst),
Cervelat, Bratwurst, Schweinssteak, Pouletbrust

verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Baked
Potatoes, Maiskolben Brotkorb und diverse Saucen

51.50 pro Person

Grill-Bufferet Deluxe

Geerlisbergerli (unsere hauseigene Rostbratwurst),
Chili-Grilli, Bratwurst, Cervelat
Rinds Rib-eye, Schweinssteak, Pouletbrust

verschiedene Blatt- und Gemüsesalate,
Grillgemüse, Baked Potatoes, Maiskolben
Brotkorb und diverse Saucen

64.50 pro Person

Paella in der grossen Pfanne

Mediterran mit Meeresfrüchten (ab 25 Personen)

34.50 pro Person

Spanferkel für Fleischliebhaber

am Spiess gegrillt für 40 Pers.

780.00 CHF pauscha

Dessert Buffets

Kuchen-Buffer

Schoggi-Tarte
Trio vom Streuselkuchen
13.50 pro Person

Dessert-Buffer Deluxe

Schoggikuchen Mini Cheesecake
Gebrannte Creme mit Haselnusskrokant
Fruchtsalat im Glesli
18.50 pro Person

Geerlisburger Glacewagen

6 Sorten nach Wahl zum selber schöpfen
450.00 pauschal

Käse Buffer

verschiedene Hart und Weichkäse Sorten
mit Schwarzbrot und Beilagen
14.50 pro Person

Brunch/Z'morge

«Buure»-Zmorge

Brotvariation im Korb mit Gipfeli, Zopf und Toast Jogurt und Birchermüesli
Konfitüre, Nutella, Butter und Honig Käse- und Fleischplatte
Rührei, Speck und Frühstückswürstli
Säfte und Wasser
(exkl. Kaffee und heissgetränke)
29.50 pro Person

Geerlisburger-Brunch

Brotvariation im Korb mit Gipfeli, Zopf und Toast
Jogurt und Birchermüesli
Konfitüre, Nutella, Butter und Honig
Käse- und Fleischplatte
Rauchlachs mit Zwiebeln und Dill-Honig-Senf Sauce
Rindstatar im Glesli
Rührei, Speck, Frühstückswürstli und Bohnen
warmer Hauptgang mit Gemüse und Beilage
Diverse Süssgebäcke, Säfte und Wasser, inkl. Kaffee und Tee
59.00 pro Person

Zusätzlich zu unseren Zmorge Buffet verrechnen
wir 2 Std. Auf- und Abbau

Unsere Partner für Ihren Anlass

Unser Partner-Angebot aufgelistet, falls Sie sich etwas Zusätzliches wünschen, organisieren wir das gerne für Sie.

Hochzeitstorten und Patisserie



www.juliette-boulangerie.ch

Blumen und Dekoration



www.springflor.ch

Blumen und Sträuße



www.florart-kloten.ch

DJ und Fotobox



www.baerenhochzeit.ch

Photographie



www.moniqueheyhlmann.ch

Neuro Mentalist/Zauberer



www.padalexander.ch

Mobiles Casino



www.rent-casino.ch

Kleinbusse und Car



www.bojanreisen.ch

Geerlisburg

– SPEIS UND TRANK –

Anreise / Kontakt in die Geerlisburg

So kommen Sie am einfachsten zu uns.

Anfahrtsplan:



Restaurant Geerlisburg Gerlisberg 2
8302 Kloten
Telefon 044 577 55 88

info@geerlisburg.ch
www.geerlisburg.ch

Instagram: [@geerlisburg_zh](https://www.instagram.com/geerlisburg_zh)

Facebook:
[@Geerlisburg](https://www.facebook.com/Geerlisburg)

kostenlose Parkplätze für unsere Gäste.

Gerlisberg ist leider nicht an die öffentlichen
Verkehrsmittel angeschlossen.

taxi:

044 777 77 77

Geerlisburg

– SPEIS UND TRANK –

AGB's

ÖFFNUNGSZEITEN

Generell ist das Restaurant bis 23 Uhr geöffnet. Für Ihre Veranstaltung bei uns, bleiben wir auch gerne länger geöffnet, weitere Infos finden Sie unter Preise für diverse Dienstleistungen. Auf Anfrage öffnen wir für Ihren Anlass auch gerne ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

PREISE FÜR DIVERSE DIENSTLEISTUNGEN

CHF 2.50 pro Karte Menukarten inkl. Druck

CHF 1.50 pro Kärtchen Namenskärtchen

CHF 4.00 pro Person für weisse Tischwäsche

CHF 30.00 pro Flasche Zapfengeld 7,5dl (Weine & Schaumweine)

CHF 100.00 pro Flasche Zapfengeld 7,5dl (Spirituosen & Likör)

CHF 2.00 pro Person Kuchengedeck für mitgebrachte Kuchen und Torten (entfällt, wenn ein Dessertbuffet von der Geerlisburg dazu bestellt wird)

CHF 250.00 pauschal Verlängerung von 24 bis 04 Uhr

CHF 65.00 pro Stunde pro Mitarbeiter ab 24 Uhr

CHF 65.00 pro Stunde pro Mitarbeiter für Aufbau- und Abbauarbeiten

CHF 1000.00 pauschal exklusive Öffnung ausserhalb der Öffnungszeiten

Sie möchten die Geerlisburg gerne EXKLUSIV für Ihren Event buchen?
Fragen Sie bei uns nach den saisonalen Preisen.

ÜBERNACHTUNG

Unser Haus verfügt über 5 Doppelzimmer, welche jedoch nicht zum Restaurationsbetrieb gehören. Wir bitten Sie, die Zimmer über Booking.com oder direkt bei Herrn André Gerber unter 079 201 76 65 zu reservieren.

LAUTSTÄRKE & NACHTRUHE

Die Anwohner der Umgebung freuen sich über das Leben in der Geerlisburg.

Sie haben aber auch ein Anrecht auf Nachtruhe. Deshalb gelten folgende Bestimmungen:

- Ab 23 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke
- Ab 22 Uhr keine Musik im Freien, dies wird von uns strikte kontrolliert.
- Auf dem Holzpodest ist KEINE MUSIK erlaubt
- Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoß gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.

DEKORATION

Bei der Dekoration geben wir Ihnen freie Hand. Unter dem Vorsatz, dass nach der Veranstaltung der Originalzustand wieder herzustellen ist. Gerne organisieren wir die passende Deko für Ihren Anlass, die Unkosten werden der Gesamtrechnung hinzugefügt.

Geerlisburg

– SPEIS UND TRANK –

PAKETVERSAND

Gerne können Sie uns Unterlagen für Ihre Veranstaltung zukommen lassen. Wir bitten Sie, uns die Pakete maximal 1 Woche vor Anlassbeginn mit dem Namen der Veranstaltung und Datum zukommen zu lassen.

VERRECHNUNG & KONDITIONEN

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, bei bestätigter Reservation eine gedeckte Kreditkarte zur Garantie zu verlangen.

Den Gesamtbetrag der Veranstaltung stellen wir in Rechnung, dieser ist zahlbar innert 14 Tagen nach Rechnungsstellung.

Für die Verrechnung der Menüs ist die Anzahl Personen massgebend. Diese ist 48 Stunden vor dem Anlasstag anzugeben.

Bei kurzfristigen Absagen (weniger als 48 Stunden) erlauben wir uns, den Menüpreis für die Anzahl der gemeldeten, abwesenden Personen zu 50% zu verrechnen.

Bei Gruppen ab 20 Personen wird im Normalfall immer eine Gesamtrechnung von uns erstellt. Bei Einzelinkasso ab 20 Personen wird ein Aufpreis von 2.00 CHF pro Person verrechnet.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Wird ein Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert berechnen wir dem Veranstalter folgende Beträge der vereinbarten Leistung:

STICHTAGE

Mehr als 30 Tage vor Ankunft
30 - 16 Tage vor Ankunft
15 - 7 Tage vor Ankunft
Weniger als 7 Tage vor Ankunft

GEBÜHR BEI ANNULLATION

kostenlos
25 % der vereinbarten Leistung
50 % der vereinbarten Leistung
75% der vereinbarten Leistung

Wird ein bestätigter Anlass annulliert, verrechnet wird in jedem Fall CHF 150.- Bearbeitungsgebühr.