

HOTEL
SCHWEIZERHOF
ZÜRICH



BANKETT MENÜVORSCHLÄGE





KAFFEIPAUSEN

GRUNDANGEBOT FÜR ERFRISCHUNGEN À DISCRETION:

Kaffee
Tee
Frischer Orangensaft
Saisonsaft

CHF 14.00 pro Person

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Mini-Muffins
(Joghurt-Himbeer oder Blaubeer-Schokolade)
Mini Donuts
Früchtewähe
Saisonaler Fruchtsalat

CHF 3.50 pro Stück

HERZHAFTE VERSUCHUNGEN

Melonencocktail mit Portwein

CHF 3.50 pro Stück

Buttergipfeli mit Frischkäse und Rauchlachs
Mini Bacon-Bomb*

CHF 4.50 pro Stück

Poulet-Ananas-Spiessli

CHF 5.50 pro Stück

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Ei oder Spargel Canapés

CHF 5.40 pro Stück

Mediterraner Feta-Pie
Tomaten-Mozzarellasalat im Gläsli

CHF 4.50 pro Stück

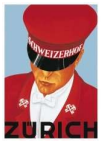
GESUNDE VERLOCKUNGEN

Spinatküchlein

CHF 5.50 pro Stück

Gemüsesalat an Joghurtsauce
Fladenbrot mit Rucola
Vollkornbrötli mit Philadelphia und Gurke

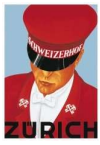
CHF 4.50 pro Stück



HOTEL
SCHWEIZERHOF
ZÜRICH



APERITIFKREATIONEN



KALTE HÄPPCHEN

Diverse, gefüllte Apéropastetchen*
Rauchlachs Canapé

CHF 3.90 pro Stück

Assortiertes Blätterteiggebäck

CHF 3.50 pro Person

Gemischte Sandwiches*
Krevettensalat an Cocktailsauce
Rauchlachs im Crêpemantel
Frischkäse im Rohschinkenmantel
Rindfleischtatar auf Brioche-Toast

CHF 5.60 pro Stück

WARME HÄPPCHEN

Frühlingsrolle mit pikanter Sweet-Chili Sauce
Quinoa Balls mit Tomaten Sauce
Käseküchlein
Schinkengipfeli*
Flammkuchen*
Pouletspiesschen mit Erdnusssauce

CHF 4.50 pro Stück

Asiakrevetten im Kartoffelmantel
Pouletbrust an roter Curryauce mit Reis
Minispiesschen mit mariniertem Rindfleisch
Ravioli provenzalischer Art (saisonal)
Mini Pocket-Pie gefüllt mit mediterranem Feta

CHF 5.60 pro Stück

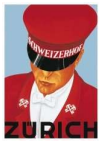
JAPANISCHE VERFÜHRUNGEN

Maki Sushi 4 Stück
Thunfisch, Lachs, Avocado

CHF 9.00 pro Person

Nigiri Sushi 1 Stück
Lachs, Thunfisch und Riesenkrevetten

CHF 5.40 pro Person



APERITIF PACKAGE 1

Frischkäse-Tomaten auf Pumpernickel
Tunfischsashimi auf mariniertem Rettich
Gemischte Sandwich

Käseküchlein
Asiakrevetten im Kartoffelmantel
Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Süsse Kleinigkeiten

pro Person CHF 28.00
Total 7 Stück

APERITIF PACKAGE 2

Krevettensalat an Cocktailsauce
Frischkäse im Rohschinkenmantel*
Provenzalischer Mozzarella Salat

Mini Pocket-Pie gefüllt mit mediterranem Feta
Ravioli provenzalischer Art (saisonal)
Rindfleischspiesse an Sojasauce

Süsse Kleinigkeiten

pro Person CHF 36.00
Total 7 Stück

APERITIF PACKAGE 3

Laugenbrötli mit Lachs und Frischkäse
Schinkenroulade nach Waldorf Art*
Gemüsetortilla
Gemischte Sandwiches*

Saisonales Süsspchen in der Espressotasse

Ravioli provenzalischer Art (saisonal)
Frühlingsrolle mit milder Chilisauce
Pouletspiesseli mit Erdnusssauce

Süsse Kleinigkeiten

pro Person CHF 46.00
Total 9Stück



HOTEL
SCHWEIZERHOF
ZÜRICH

STEHHLUNCH PACKAGE 1

Gemischte Sandwich*
Rauchlachs - Mozzarellaroulade
Kleiner griechischer Salat

Cremige Suppe von saisonalem Gemüse
Pouletburst an roter Curryauce mit Jasminreis
Riesenkrevetten provenzalische Art mit Nudeln
Lothringer Speckkuchen*

Variation von süssen Kleinigkeiten

CHF 48.00
Total 8 Stück

STEHHLUNCH PACKAGE 2

Karotten-Minz Salat mit Pinienkernen
Tunfischsashimi auf Seetangsalat
Kalbsfilettatar mit einem Wachtelei

Kleine Suppe in der Espressotasse

Gebratener Reis mit Poulet
Mini Pocket-Pie gefüllt mit mediterranem Feta
Lauwarmes Entrecôte mit Süsskartoffeln

Variation von süssen Kleinigkeiten

CHF 56.00
Total 8 Stück



HOTEL
SCHWEIZERHOF
ZÜRICH



MENUKREATIONEN



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

MENU 1

Tomatencremesuppe
mit Basilikumhaube

☺

Maispouarden-Saltimbocca*
dazu Safranrisotto und glasierte Karotten

☺☺

Cognac-Schokoladenmousse auf frischer Ananas
mit Knusperchips

☺☺☺

CHF 74.00

MENU 2

Tatar von Randen mit Meerrettichsauce und Rohschinken*

☺

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
begleitet von goldgelber Butterrösti

☺☺

Himbeer-Vacherin Parfait
auf Knusperboden und Salzbuttermkaramell

☺☺☺

CHF 79.00

MENU 3

Luftige Karottencremesuppe
mit Vanillerahm

☺

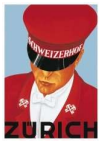
Gegrilltes Paillard vom Jungrind
auf Blattspinat und Tomatengnocchi

☺☺

Schnitte von weisser Valrona-Couverture und Maracuja
auf frischem Mangobeet

☺☺☺

CHF 82.00



MENU 4

Rauchlachs-Krevetten-Timbale
mit Cocktailsauce

☺

Gegrilltes Kalbssteak mit Portweinjus,
Pilz-Risotto und Gemüse

☺☺

Tiramisu Törtchen
mit Orangen-Ingwergel

☺☺☺

CHF 81.00

MENU 5

Marinierter Thunfisch mit Papayasalat

☺

Bowle mit Jungrind, Pak Choi,
Sesamreis und asiatischer Sauce

☺☺

Cheesecake mit Blaubeeren
an Vodka-Beerenkompott

☺☺☺

CHF 84.00

MENU 6

Rauchlachs 'Filet de Patron'
mit Mango und Avocado

☺

Curryschaumsuppe mit Jakobsmuschel

☺☺

Am Stück gebratenes Rindsfilet
mit Kartoffel-Jungzwiebelstrudel

☺☺☺

Mojito-Trilogie
Rum, Limette, Minze

☺☺☺☺

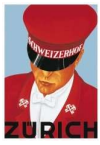
CHF 96.00



HOTEL
SCHWEIZERHOF
ZÜRICH



EINZELNE GERICHTE



VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat
an einer Tomatenvinaigrette □ CHF 14.00

Saisonaler Jungblattsalat mit Radieschen und grünen Spargeln
an Kräuter-Vinaigrette CHF 18.00

Thunfischtatar
mit Mango und Chili CHF 26.00

Randencarpaccio
mit Hüttenkäse und Pilzen CHF 28.00

SUPPEN

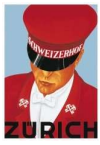
Rindskraftbrühe mit Sherry
und Gemüsewürfel CHF 14.00

Curryschaumsuppe
mit Poulet CHF 19.00

Luftige Karottencremesuppe
mit Vanillerahm CHF 15.00

Tomatencremesuppe
mit Basilikumhaube CHF 15.00

Saisonsuppe CHF 19.00



VEGETARISCHES MENU

Avocadotatar mit Granatapfel und Pilzen

☺

Gebackene Reisbällchen
mit Curry, Gemüse und Ei

☺☺

Weisses Kaffeetörtchen
mit Knusperchip

CHF 69.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Saisonravioli
auf Spinat und Pinienkernen

CHF 36.00

Gebackener Blumenkohl
mit Tomaten Couscous

CHF 34.00

FISCH GERICHTE

Gebratenes Zanderfilet
auf einem Kartoffel-Lauchbeet an Champagnersauce

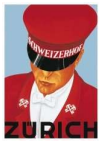
CHF 56.00

Seezungenroulade
mit Gemüsestreifen und Venere Reis

CHF 58.00

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
auf Safran-Kartoffelstock
serviert mit Favebohnen

CHF 59.00



HOTEL
SCHWEIZERHOF
ZÜRICH

SCHWEIZERHOF KLASSIKER

„UNERREICHBARER KLASSIKER AUCH IN DER MODERNE“

Fair Beef aus Freudwil

Ganze Haxe vom Jungrind
48h sous vide gegart
mit Safranrisotto und Gemüse

CHF 66.00 pro Person
ab 2 Personen

„SÜSSE VERSUCHUNG MIT UNVERGLEICHBAREM GESCHMACK“

Schweizerhof Klassikerdessert

Mohnkuchen à la Schweizerhof
mit Fior di latte Glace und mariniertem Beerensalat

CHF 17.00 pro Person

* Diese Speisen enthalten Schweinefleisch.
Sollten Sie kein Schweinefleisch wünschen, kontaktieren Sie bitte einen unserer Servicemitarbeiter.