

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 Landrauchschenken pochiertes Bio-Ei saisonal	24.00

Suppen

Süskartoffelsuppe 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
Kalb carré 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

Dessert	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 | Mesclunssalat



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 | Bäggli 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 3000.– entfällt die Raummiete.

Nachtzuschlag ab 0.30 Uhr

Pro Servicemitarbeiter & Stunde 55.00

Pro Küchenmitarbeiter & Stunde 55.00

Pro Kader & Stunde 65.00

Blumen aus unserer Gärtnerei | 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 Erinnerungsstück. 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