

Cateringkarte

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 Bime	4.00

Süsse Häppchen

Brownies	4.00
Süssmostcreme	4.50
Früchtespiessli	4.00
Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce	5.50
Beerenquarkcrème	4.50
ungebackener Schokoladenkuchen	5.50
Saisonales Tiramisù	5.50
Früchtetörtchen	5.00
Dunkles Schoggimousse	5.50
Panna Cotta	5.00

Kalte Vorspeisen

	CHF
Gemischter Blattsalat Karotte Gurke Cherrytomaten geröstete Kerne	10.00
Quinoasalat Cherrytomaten rote Zwiebeln Rucola Fetastrudel	12.00
Mariniertes Gemüse Peperoni Zucchetti Aubergine Burrata Olivenvinaigrette Mesclunsalat	15.00
Nüsslisalat oder Spinatsalat Ei, Speck & Croutons Saisonal	13.00
Kalbstatar Gewürzfeigen Mesclunsalat	22.00
Saibling CH zweierlei gebeizt geräuchert Thymiansablé Gurke Sauerrahm	26.00

Warme Vorspeisen

Kabeljau Nordost-Atlantik in Olivenöl gegart Knoblauch Oliven Cherrytomaten	16.00
Seeteufelmedaillon Nordost-Atlantik Safransauce Kräutersalat	18.00
Kalbskopfbäggli CH geschmort Wurzelgemüse	22.00

Suppen

Süskartoffelsuppe Kokosmilch Ingwer Thaibasilikum	10.00
Lauchcrèmesuppe Blätterteigstange Rohschinken	11.00
Tomatensuppe Ochsenherztomate Parmesanglacé	10.00
Rinderconsommé Ravioli Brasato	12.00

Fleischgerichte

CHF

Maispouardenbrust CH gefüllt mit Kräuterfarce Jus Ratatouille Gnocchi à la romaine	34.00
Schweinsfilet CH Kräuter-Speckmantel Calvadosrahmsauce Taglierini Saisongemüse	32.00
8610 Kalbshackbraten CH Bio Pilzrahmsauce Kartoffelstock bunte Karotten	29.00
Kalbscarré CH am Stück gegart Cognacrahmsauce gebratener Serviettenknödel Saisongemüse	53.00
Rindshuft CH am Stück gegart Jus mediterranes Ofengemüse Rucola Parmesan Rosmarinkartoffeln	36.00
Rindsfilet CH am Stück gegart Kräuterjus Ratatouille Kartoffelgratin	62.00

Vegetarische Hauptgänge

Cannelloni Ricotta Lauch Pinienkerne Zitrone Kräuterrahmsauce Parmesan	23.00
Mediterranes Gemüse Peperoni Zucchini Tomate Aubergine Feta gratiniert Pitabrot	23.00
Polentaküchlein gefüllt Jersey Blue Ratatouille Sauerrahm Kräuter	23.00
Arancini Taleggio Rotkraut Steinpilzsauce saisonal	25.00
Kartoffelgnocchi Kürbis Winterspinat Knoblauchschaumsauce saisonal	24.00

Dessert	CHF
Dessert «Surprise» 3 saisonale Köstlichkeiten	13.00
Schokoladenkuchen Passionsfrucht Sorbet Früchtegelee Sauerrahm	12.00
Kokosnussküchlein Chaiglacé Joghurt Granatapfel	12.00
Birne Helène Schokoladenmousse Birnen Gelée Sorbet Crumble	12.00
Saisonales Früchtetiramisù	12.00
Himbeerquarkschnitte	10.00
Dessertbuffet verschiedene Köstlichkeiten	21.00
Dessertbuffet inklusive 3 Sorten Käse	25.00

Menüvorschläge

3-Gang-Menü «Frühling»

CHF 63.00

Spargelsalat | caramelisierter Ziegenkäse | Rhabarbersorbet | Mesclunssalat



Lammhüftli | Pilze | Rosmarinjus | Bramatapolenta | Pecorino | Mini-Gemüse



Schokoladenküchlein | Passionsfrucht | Früchtegelée

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 75.00

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croûtons | Hausdressing



Kalbshohrücken | Kräutermantel | Cognacrahmsauce | Wintergemüse | Taglierini



Brownie | Marroni | Mandarine | Lebkuchenglacé

4-Gang-Menü «Burg»

CHF 68.00

Gemischter Blattsalat | Karotten | Radiesli | Cherrytomaten | geröstete Kerne



Lauchsuppe | Saucisson | süsster Senf



Perlhuhnbrust | gefüllt | Marroni | Cranberries | Cognacrahmsauce
Rotkraut | Herzoginnen-Kartoffeln



Birne Helène | Schokoladenmousse | Birnen | Gelée | Sorbet | Crumble

4-Gang-Menü «Festlich»

CHF 117.00

Thunfisch-Carpaccio | Portulak | Mandarine | Chili



Süsskartoffel-Ingwersuppe | Mango-Thaibasilikum-Sorbet



Rindsfilet | am Stück | Kakaojus | Schwarzwurzel | Randen | Griessgnocchi



Dessertbuffet | 7 verschiedene Köstlichkeiten

Sonstige Kosten

CHF

Das Getränkeangebot entnehmen Sie bitte unserer separaten Getränkekarte.

Logistik | Lastwagen oder Cateringbus 100.00

Pro Servicemitarbeiter & Stunde 55.00

Pro Küchenmitarbeiter & Stunde 55.00

Pro Kader & Stunde 65.00

Material bei einem Apéro | pro Person 8.00

Dies beinhaltet:

Gläser, Besteck, Schälchen, Gläserklipp, Cocktailservietten, Stofftisch Tuch für Buffet

Material bei einem Essen und Apéro Riche | pro Person 15.00

Dies beinhaltet:

Geschirr, Gläser, Besteck, Stofftischtücher & Stoffservietten

Stehische | 60cm Durchmesser | inklusive Hussen | pro Stück 35.00

Sonstiges Material, welches vom Catering gestellt wird oder zusätzlich gemietet werden muss, wird extra verrechnet.

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