

SPÄTZLIPFanne

VIEL MEHR – UND AUCH SPÄTZLI

MENUVORSCHLÄGE

Unsere Menu Vorschläge sind für Gruppen ab 15 Personen zusammengestellt

Feste feiern in der Spätzlipfanne, Wichtiges und gern Vergessenes in kürze erläutert:

Zuerst bedanken wir uns für Ihr Interesse an für die Spätzlipfanne

In unseren Menüvorschlägen finden Sie traditionelles wie auch Ausgefallenes.

Selbstverständlich auch unsere Spätzli-Spezialitäten.

Der beliebte Spätzli-Plausch wir separat aufgeführt.

Sie finden verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts, welche Sie nach Belieben zusammenstellen können. Falls Sie eine andere Idee oder Vorstellung haben, zögern Sie nicht uns zu fragen. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche entgegen.

Für eine persönliche Besprechung vereinbaren Sie bitte einen Termin

052 317 12 90

Nicht vergessen: Die Polzeistunde gibt es im Kanton Zürich immer noch.

Wünschen Sie eine Verschiebung der Bewirtungszeiten organisieren wir selbstverständlich die nötigen Papiere. Kostenpunkt je nach Verlängerungsdauer. Wir behalten uns auch einen Nachtzuschlag für unser Personal vor. Wir selbstverständlich vor dem Anlass vereinbart.

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig die genaue Personenzahl mit, damit eventuelle Unstimmigkeiten bei der Verrechnung ausgeschlossen werden können.

Apero

Gemischtes Blätterteiggebäck, hausgemacht	pro Person	4.50
Gemüse Dip im Glas	pro Person	5.00
Verschiedenes Gemüse in Streifen mit Dipsauce nach Wahl		
Mini Schinkengipfeli von der Schlossgass	pro Stück	1.20
Rindstartar auf Baguettescheiben	pro Stück	2.00
Rauchlachs- Brötli	pro Stück	2.00
Blätterteigkissen mit Frischkäsefüllung	pro Stück	2.00

Apero Riche

Auswahl 1	pro Person	9.50
Gemüse Dip, Tartarbrötli, Käsewürfeli		
Auswahl 2	pro Person	14.50
Schinkengipfeli, Quiche, Tartarbrötli, Satayspiessli, Blätterteigkissen, Käsewürfeli		
Oder stellen Sie sich selber einen Apero zusammen mit zusätzlichen Inspirationen wie: Hackfleischbällchen, Crepesrollen, Mozzarellakugeln, Oliven, Antipasti, ect,		

Suppen

mit unseren beliebten Suppen treffen Sie eine gute Wahl bei Ihren Gästen

Tomatencrème Marcello

mit kleinen Tomatenstückli und Basilikum verfeinert, Rahmhäubchen

Fr. 9.50

Der Klassiker im Zürcher Weinland

Riesling x Silvaner Rahmsuppe

Fr. 8.50

Der Klassiker im Zürcher Weinland

Rüebli-Ingwersuppe

Fr. 8.50

Bouillon mit Gemüseeinlage

Fr. 7.50

Bouillon mit Flädli

Fr. 7.50

oder eine Suppe je nach Saison wie

Kürbis, Bärlauch, Käse, usw.

Salate

Gemischter Blattsalat, saisonal arrangiert

7.50

Kleiner Salatteller

Frisch zubereitete Salate, je nach Jahreszeit und Kundenwünschen

8.50

Unsere 2 bekanntesten Salatkreationen

Waldmeistersalat

Knackige Blattsalate mit Ei, gebratenem Speck und Champignons

10.50

Chörnlipicker

Verschiedene Blattsalate mit Parmesan, Kernenmix und Kürbiskernöl

10.50

Je nach Saison

Nüsslisalat, Kabissalat, ect.

Zur Auswahl stehen unsere Salatsaucen Wie:

Curry-Huussauce, French und Italien

Menüvorschläge für Gesellschaften

Vorspeise wie Suppen und Salate nach Ihrem Belieben

Hauptgänge

Sonntagsbraten

Schweinsbraten mit Spätzli und Dörrbohnen und kleinem Salat Fr. 29.80

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce

Mit Pommes und Gemüse Fr. 30.80

Kalbs Cordon-Bleu

Mit Pommes und Gemüse Fr. 35.50

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Beilage nach Wahl mit Gemüse Fr. 38.50

Hackbraten nach eigenem Rezept

Beilage nach Wahl mit Gemüse Fr. 28.80

Rindshuftsteak mit Kräuterbutter

Beilage nach Wahl mit Gemüse Fr. 38.50

Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein.

Spätzliteller *dreierlei*

Wird nach Ihrem Wunsch zusammengestellt.

Spätzliplausch gemäss separatem Beschrieb.

SPÄTZLIPFanne
VIEL MEHR – UND AUCH SPÄTZLI

Spätzliplausch

Das ideale Essvergnügen für Jung und Alt, aufgestellte Gesellschaften wie Musik- und Turnvereine, Wander- und Veteranengruppen. Sing- und Gesangsvereine. Klassenzusammenkünften, Studentenverbindungen.

Familienfeiern wie Taufe, Geburtstage, Konfirmationen.

Als Einstieg bekommen Sie von uns einen kleinen Salat serviert, sodass sie eingestimmt werden auf den Spätzliplausch:

Sie bekommen diverse Gerichte, welche Sie selbst zusammengestellt haben, am Tisch serviert. In Porzellanplatten, auf dem Speiserechaud.

So bleibt das Essen schön warm, Sie geniessen das Essen nach Ihren Gelüsten, nach Ihrem Tempo und Magen. Benutzen Sie die Gelegenheit, aus den verschiedenen Gerichten möglichst alles zu kosten.

Saisonale Gerichte, wie Bärlauchspätzli mit ? oder Kürbisspätzli, Eierschwämmli usw. sind nicht berücksichtigt. Solche Gerichte dürfen selbstverständlich in Ihrem persönlichen Spätzliplausch eingearbeitet werden.

Als Faustregel gilt: Personenanzahl geteilt durch drei ergibt die Anzahl Spätzligerichte

Beispiel: 20 Personen : 3 = 6.333, = 6 Gerichte

Bei grösseren Gruppen maximal 8 Gerichte

Damit es für Sie etwas einfacher ist, sowie Ihrem Vorstellungsvermögen etwas entgegen zu kommen, haben wir zwei Beispiele zusammen gestellt:

Variante eins

Eierspätzli mit Brätkügeli an Rahmsauce

Eierspätzli Dibi-Däbi, mit Speck- und Lauchstreifen überbacken mit Bergkäse

Kräuterspätzli Cinque Pi, Tomatensauce mit Peterli, Rahm, Pfeffer und Parmesan

Kräuterspätzli Fүүr und Flammä, mit Peperoni-, Lauch-, Chillistreifen + Knoblauch

Eierspätzli Indien, Currysauce mit Pouletstreifen

mit Salat Fr. 28.80

Variante zwei

Kräuterspätzli Café Paris, Schweinsnierstückstreifen mit Kräuterbutter

Kräuterspätzli Vitello, zarte Kalbfleischwürfeli an Zitronensauce

Eierspätzli Dijon, Rindshuftstreifen an Körnersenfsauce

Eierspätzli Schlossherren-Gratin, Schweinsfiletstreifen an Pilzrahmsauce mit Bergkäse überbacken

Eierspätzli Fүүrwehr, Crevetten mit, Peperoni-, Lauch- und Chillistreifen sowie Knoblauch

mit Salat Fr.35.80

Fehlt dabei Ihr Lieblingsgericht ? Selbstverständlich können Sie Ihren eigenen Spätzliplausch zusammenstellen.

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich. Auch bei weiteren Fragen zögern Sie nicht uns zu Fragen, unsere Nummer 052 317 12 90

Menüvorschläge für Traueranlässe

Gekochter Beinschinken mit: hausgemachtem Kartoffelsalat + Blattsalat Gemischtem Salat	Fr. 22.50
Schinkli im Brotteig (nach Verfügbarkeit) mit Beilagen nach Wahl	Fr. 24.50
Schweinsbraten mit: Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Spätzli und Gemüse	Fr. 26.50
1 Schweinsschnitzel mit: buntgemischten Salaten(Fitnessteller) Kartoffelsalat, Spätzli, Pommes und Gemüse	Fr. 24.50
1 Pouletbrüstli mit: buntgemischten Salaten(Fitnessteller) Kartoffelsalat, Spätzli, Pommes und Gemüse	Fr. 24.50
Schweinsgeschnetzeltes Züri, (an Pilzrahmsauce) mit Nüdeli, Spätzli und Gemüse	Fr. 25.50
Riz Casimir, Pouletbruststreifen an rassistiger Currysauce im Reising mit Früchtegarniture	Fr. 25.50
Dessert:	
Torten von unseren umliegenden Bäckereien	ab Fr. 6.50
Hausgemachte gebrannte Crème	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50
-mit einer Kugel Glace	Fr. 11.50

Inklusive schönem Gedeck

Verrechnet werden nur anwesende Gäste

Jeden Sonntag ab 11.45 Uhr

SONNTAGSBRATEN

kleiner gemischter Salat

glasierter Schweinsbraten

mit Eierspätzli und Dörrbohnen

Fr. 29.90

s'hät solangs hät



Dessert

Gebrannte Crème

8.50

Süssmostcrème

8.50

Caramelköppli mit Rahm und Früchtegarniture

6.50

Apfelstrudel, lauwarm serviert mit Vanillesauce

10.50

Hausgemachtes Tiramisu

10.50

Apfel – Tiramisu

10.50

Schoggiträumli

lauwarmes Schoggigugelhöppli mit einer Kugel Glace nach Wahl mit Rahm

10.50

Oder aus unserer Glacekarte ein Sorbet mit Gügs

eine feine Eiskugel aus den Hause Môvenpick mit frischem Fruchtsalat

Bestell- und Adressblatt

Datum

Zeit Verlängerung ja nein

Anlass

Personenanzahl Erwachsene + Kindertotal

Apero

Wein zum Aperero

Vorspeise

Hauptgang

.....

Dessert

Wein

Name

Vorname

Strasse

Ort

Tel. Nr. Natel

E-Mail

Firmenadresse

Datum und Unterschrift