

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für Ihr Interesse an unserem Partyservice und stellen Ihnen gerne unser Angebot für Festanlässe vor.

Es bestehen verschiedene Möglichkeiten bei uns im Spital Limmattal ein Fest mit Gästen zu feiern:

Anlässe mit Bedienung (Bankette / Aperitifs / Kaffeepausen)
Anlässe ohne Bedienung, Take away (Getränke und Imbisse zum Abholen)
Tagesangebot im Restaurant Arena (Selbstbedienung)
Miete von Geschirr und Servicezubehör

Es stehen Ihnen verschiedene Räume zur Verfügung:

Bühnensaal ca. 50 Personen
Gartensaal ca. 25 Personen
Bühnen- und Gartensaal ca. 100 Personen
Vortragssaal ca. 30 – 35 Personen
Vortragssaal inkl. Restaurant Arena ca. 250 Personen

Bestellungen:

Anlässe mit Service bis ca. 50 Personen (Montag – Freitag)	5 Arbeitstage im Voraus
Anlässe mit Service mehr als 50 Personen (Montag – Freitag)	10 Arbeitstage im Voraus
Anlässe mit Service bis ca. 30 Personen (Samstag / Sonntag)	5 Arbeitstage im Voraus
Anlässe mit Service mehr als 30 Personen (Samstag / Sonntag)	20 Arbeitstage im Voraus
Take away (ohne Service, Sie holen bei uns ab und bringen zurück)	3 Arbeitstage im Voraus
Take away (mit Service, wir bringen und nehmen retour)	20 Arbeitstage im Voraus
Geschirr und Servicezubehör	2 Arbeitstage im Voraus

Wenden Sie sich bitte an die Leiterin Hotellerie, Katharina Schibli oder an die Leiterin Restauration, Christine Gmünder Tel. 044 733 22 27. Im persönlichen Gespräch zeigen wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten auf und sind bestrebt Ihrem Wunsch entsprechend ein Angebot anzubieten.

In der nachfolgenden Liste offerieren wir Ihnen mögliche Varianten für Aperitifs, Imbisse oder ein festliches Essen. Sie stellen die einzelnen Menükomponenten nach Ihrem Geschmack selber zusammen. Haben Sie eigene Wünsche und Ideen, so lassen Sie es uns wissen; wir werden Ihre Vorstellungen realisieren.

Es ist für uns eine besondere Freude, wenn Ihnen unsere Angebote zusagen und wir Sie als Gast bei uns im Spital Limmattal verwöhnen dürfen.

Für weitere Auskünfte und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüssen

Leiterin Hotellerie:	Leiterin Restauration:	Leiter Küche:
Katharina Schibli	Christine Gmünder	Anton Affentranger

Angebotsliste

- Aperitif**

Pommes Chips (auf Anfrage auch grössere Einheiten)	Portion	Fr.	1.60
Salznüssli (auf Anfrage auch grössere Einheiten)	Portion	Fr.	1.60
Salzstengeli (auf Anfrage auch grössere Einheiten)	Portion	Fr.	1.60
Hausgemachtes, ofenfrisches Blätterteiggebäck verschiedene Sorten (5 Stück)	pro Person	Fr.	4.50
Speckgugelhopf	ganz	Fr.	24.00
Schinkengipfeli (56 g)	per Stück	Fr.	2.50
Chäschüechli (5cm)	per Stück	Fr.	2.50
Strudel (China, Spinat, Tomozza etc.)	per Stück	Fr.	2.50
Bruschette	per Stück	Fr.	2.50
kleine Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	per Stück	Fr.	3.00
Crevetten im Kartoffelmantel mit süss-saurer Sauce	per Stück	Fr.	3.00
Fleischkugeln an Tomatensauce	per Stück	Fr.	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	per Stück	Fr.	3.00
Sprinzrolle mit Knäckebröt	per Stück	Fr.	3.00
Auberginerolle mit Mozzarella	per Stück	Fr.	3.00
Kleine Käsehäppchen auf Brotaufgabe	per Stück	Fr.	2.50
Choux mit salziger Füllung	per Stück	Fr.	3.00
Belegte Ecken (Schinken, Spargel, Thon, getrocknete Tomaten, Rauchlachs, gehacktes Ei, Kräuterkäse)	per Stück	Fr.	3.50
Apéro Kanapees (Amuse-bouches) ab 20 Stück pro Sorte, mit (Schinken, Spargel, Thon, getrocknete Tomaten, Rauchlachs, gehacktes Ei, Kräuterkäse)	per Stück	Fr.	3.00
Laugengipfel mit Lachs (klein)	per Stück	Fr.	3.50
Laugeneingeklemmte (klein) diverse Füllungen	per Stück	Fr.	3.50
Verschiedene kleine Brötli gefüllt (Semmeli, Graham, Laugen mit Schinken, Salami, Avodacos, Bündnerfleisch, Camembert, Rauchfleisch, Kräuterkäse, Rauchlachs, getrocknete Tomaten, Auberginen)	per Stück	Fr.	3.20
Partybrot 1 m (15 – 20 Personen) Fleisch (Schinken, Aufschnitt, Salami) und Käse gemischt	per Stück	Fr.	64.00
Fleisch (Schinken, Aufschnitt, Salami)	per Stück	Fr.	64.00
Käse (verschiedene Sorten gemischt)	per Stück	Fr.	64.00
Lachs	per Stück	Fr.	80.00
Bündnerfleisch	per Stück	Fr.	80.00

Laugenring oder Laugenstange (15 – 20 Personen)			
Fleisch (Schinken, Aufschnitt, Salami) und Käse gemischt	per Stück	Fr.	74.00
Fleisch (Schinken, Aufschnitt, Salami)	per Stück	Fr.	74.00
Käse (verschiedene Sorten gemischt)	per Stück	Fr.	74.00
Lachs	per Stück	Fr.	89.00
Bündnerfleisch	per Stück	Fr.	89.00
Roggenstange mit Gemüse gefüllt	per Stück	Fr.	65.00
Gemüse-Dipp ab 10 Personen (pro Person 100 g Gemüse)			
Platten mit diversen Saisongemüsen garniert sowie Curry-, Cocktail- und Tartarsauce	per Person	Fr.	3.00
Früchte ganz			
Apfel, Birne, Orange, Kiwi, Banane	per kg	Fr.	12.00
Saisonfrüchte (Kirschen, Erdbeeren etc.)			auf Anfrage
Früchteplatte geschnitten	per kg	Fr.	20.00
Frischer Fruchtsalat	per kg	Fr.	22.00
Birchermüesli	per kg	Fr.	17.00
Saisonale Früchtespiessli (ab 20 Stück) mit diversen Früchten	per Stück	Fr.	3.50
Aperitifspezialgetränke ab 5 Liter			
Bowle mit fein geschnittenen Saisonfrüchten ohne Alkohol	pro Liter	Fr.	17.00
mit Weisswein	pro Liter	Fr.	22.00
• Kalte Platte (ab 5 Personen)			
Käseplatte			
Verschiedene Käsesorten geschnitten, garniert mit Trauben	pro Person	Fr.	13.00
• Fleischplatte			
Aufschnitt, Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, garniert mit Tomaten, Gurken, Spargelspitzen	pro Person	Fr.	15.00
• Bündnerplatte			
Bündnerfleisch und Rohschinken garniert mit Tomaten, Gurken, Spargelspitzen	pro Person	Fr.	18.00
• Raumlachsplatte			
Raumlachs garniert mit Zitronen, Zwiebelringen, Kapern und Meerrettichschaum	pro Person	Fr.	18.00
• Brötli			
Verschiedene Vollkornbrötli „normale Grösse“ oder	per Stück	Fr.	1.50
Hausgemachten Limmibrötli (Maisbrötli)	per Stück	Fr.	1.50

Für eine grössere Anzahl Personen empfehlen wir das aus Bauernbrotteig hergestellte Traubenbrot.

• **Kleine Mahlzeiten**

Wienerli mit Senf	Paar	Fr.	4.00
Wähen ganz süss und salzig	Stück	Fr.	28.00
Hauspizza ca. 20 Stück à 12 x 12 cm	Blech	Fr.	100.00
Pizza rund, ganz	Stück	Fr.	28.00
Blattsalat mit Rüeblistreifen und Maiskörnern und französischem oder italienischem Hausdressing	Portion	Fr.	5.50

• **Salate per Kilo (Take away)**

Kartoffelsalat	kg	Fr.	13.00
Karottensalat (unsere beliebte Hausspezialität mit Rosinen)	kg	Fr.	13.00
Maissalat	kg	Fr.	13.00
Randensalat	kg	Fr.	13.00
Weisskohlsalat mit Speckwürfeli	kg	Fr.	13.00
Bohnensalat	kg	Fr.	15.00
Tomatensalat	kg	Fr.	13.00
Hörnli­salat mit Peperoniwürfeli	kg	Fr.	13.00
Gurkensalat	kg	Fr.	13.00
Griechischer Salat (Tomaten, Fetakäse, Gurken, Oliven, Zwiebeln)	kg	Fr.	19.00
Russischer Salat	kg	Fr.	13.00
Selleriesalat mit Äpfeln	kg	Fr.	13.00
Tomatensalat mit Mozzarella	kg	Fr.	19.00
Mischsalat (Blattsalat)	kg	Fr.	13.00
Hausdressing (Französisch, Italienisch, Spezialsaucen auf Anfrage) ½ lt		Fr.	5.50

• **Salatbuffet ab 20 Personen in Schüsseln angerichtet**

8 Sorten nach Ihrem Geschmack zusammengestellt			
Garnituren: gehackte Eier, Kräuter, Zwiebeln			
2 Salatsaucen	pro Person	Fr.	16.00

• **Grillplausch für 20 Personen**

20 Schweinshalssteak à ca. 180 g			
4 Kalbsbratwürste			
4 Schweinsbratwürste			
8 Gemüsespiessli			
25 Schalenkartoffeln mit Sauerrahmsauce			
Kräuterbutter und Senf	pro Person	Fr.	21.00

• **Vorspeisen**

Gemischter Salat	pro Person	Fr.	7.50
Melone mit Rohschinken	pro Person	Fr.	12.00
Rauchfischsteller (Makrelen, geräucherte Forelle, Rauchlachs, Meerrettichschaum)	pro Person	Fr.	14.00
Kalbfleisch- oder Pilzpastetli 1 Stück	pro Person	Fr.	9.00
Gebratene Fischfiletstreifen mit Artischockenböden, Bratkartoffeln und gedämpfter Tomate	pro Person	Fr.	14.00

• **Suppen**

Bouillon mit Gemüsestreifen	pro Person	Fr.	5.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	pro Person	Fr.	6.00
Spargelcremesuppe	pro Person	Fr.	6.00
Minestrone	pro Person	Fr.	6.00
Bündner Gerstensuppe	pro Person	Fr.	6.00
Brötli	Stück	Fr.	1.50
Butter 10 g	Stück	Fr.	0.30

• **Hauptspeisen**

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcherart“ (120 g)	pro Person	Fr.	20.00
Kalbssteak mit Pilzrahmsauce (160 g)	pro Person	Fr.	28.00
Kalbsrahmschnitzel (160 g)	pro Person	Fr.	24.00
Schweinsbraten (160 g)	pro Person	Fr.	14.00
Schweinsbraten vom Nierstück (160 g)	pro Person	Fr.	19.00
Kalbsbraten (160 g)	pro Person	Fr.	19.00
Casimir (120 g)	pro Person	Fr.	16.00
(Geschnetzeltes Trutenfleisch an Currysauce, Früchtegarnitur)			
Rindsfilet im Teig (150 g Fleisch)	pro Person	Fr.	32.00
Schweinsfilet im Teig (150 g Fleisch)	pro Person	Fr.	24.00
Quornschnitzel nature oder paniert (vegetarisch)	pro Person	Fr.	10.00
Schinken im Brotteig (160 g Fleisch)	pro Person	Fr.	14.00
Fleischkäse gebacken (160 g Fleisch)	pro Person	Fr.	8.00

• **Gemüse nach Ihrer Wahl**

	pro Sorte	Fr.	3.00
--	-----------	-----	------

• **Beilagen**

Nudeln	pro Person	Fr.	3.00
Hausgemachte Spätzli	pro Person	Fr.	3.50
Reis	pro Person	Fr.	3.00
Schwarzer Reis	pro Person	Fr.	4.50
Pommes frites	pro Person	Fr.	4.50
Rösti	pro Person	Fr.	4.50
Kartoffelstock	pro Person	Fr.	3.50
Kartoffelgratin	pro Person	Fr.	4.50
Risotto nature	pro Person	Fr.	4.00

• **Spaghettiplausch ab 20 Personen**

Spaghetti			
3 Saucen nach Wahl (Pesto-, Tomaten-, Thon-, Carbonara-, Bolognese- Gorgonzola- Meeresfrüchtesauce)			
geriebener Käse	pro Person	Fr.	16.00
weitere Sorten Saucen	pro Person	Fr.	3.00

• **Pasta Büffet ab 20 Personen**

Spaghetti
Ravioli mit Fleischfüllung
Cannelloni mit Broccolifüllung
Tortellini mit Quarkfüllung

3 Saucen nach Wahl

(Pesto-, Tomaten-, Thon-, Carbonara-, Bolognese- Gorgonzola-, Meeresfrüchtesauce)

geriebener Käse pro Person Fr. 25.00

• **Dessertträume**

Diverse Mousse im Becher per Stück Fr. 3.50

Mini Patiserie (Cremeschnitten, Fruchttörtli, Vermicelles) etc. per Stück Fr. 2.80

Fein geschnittener Fruchtsalat im Becher per Stück Fr. 3.50

Nussgipfel, Mandelgipfel, Schnecken etc. per Stück Fr. 2.20

Schokoladenmousse pro Person Fr. 8.00

Tiramisù pro Person Fr. 8.00

Caramelköpfler pro Person Fr. 5.00

Frischer Fruchtsalat pro Person Fr. 8.00

Diverse Coupes pro Person Fr. 8.00

Schwarzwälderschnitte pro Person Fr. 5.00

Konfekt (Friandise) 100 g Fr. 7.00

• **Gebäck**

Nuss-, Mandelgipfel, Schnecken, Jalousie etc. per Stück Fr. 2.50

Aprikosen- oder Zwetschgenstreuselschnitte per Stück Fr. 3.00

Cremeschnitten (gross) per Stück Fr. 3.00

Vermicelle-, Erdbeertörtli je nach Saison

Durchmesser 7 cm per Stück Fr. 3.70

• **Dessertbüffet ab 20 Personen**

6 Sorten nach Wahl z.B.

Schokolademousse

Frischer Fruchtsalat

Vanilleglacékugeln auf Trockeneis

kleine Cremeschnitten

je nach Saison Erdbeer- oder Vermicelletörtli (7 cm)

kleine Nuss- oder Mandelgipfeli

Schlagrahm pro Person Fr. 18.00

Getränke

• Mineralwasser

		Bankettpreis:	Take away:
Mineralwasser	Liter	Fr. 5.20	Fr. 2.60
Orangensaft	Liter	Fr. 7.00	Fr. 3.00
Traubensaft	Liter	Fr. 5.00	Fr. 4.00
Orangensaft frisch gepresst	Liter	Fr. 18.00	Fr. 16.00
Grapefruitsaft frisch gepresst	Liter	Fr. 20.00	Fr. 17.00

• Weisswein

Epresses	50 cl	Fr. 17.00	Fr. 13.00
Weininger (Zürcher Riesling Sylvaner)	70 cl	Fr. 25.00	Fr. 20.00
Weininger Riesling Sylvaner, Kloster Fahr	70 cl	Fr. 25.00	Fr. 20.00
Aigles les Mureilles	70 cl	Fr. 39.00	Fr. 30.00

• Rosé Wein

Oeil de Perdrix	50 cl	Fr. 17.00	Fr. 13.00
-----------------	-------	-----------	-----------

• Rotwein

Montepulciano	50 cl	Fr. 15.00	Fr. 10.00
Maienfelder Blauburgunder, Herzog Heinrich	50 cl	Fr. 19.00	Fr. 15.50
Weininger	70 cl	Fr. 25.00	Fr. 20.00
Weininger Klevner, Kloster Fahr	70 cl	Fr. 25.00	Fr. 20.00
Aigle Pinot Noir	70 cl	Fr. 41.00	Fr. 32.00

• Schaumweine

Prosecco	75 cl	Fr. 19.00	Fr. 14.50
Moët & Chandon (Champagner)	20 cl	Fr. 25.00	Fr. 16.00
Moët & Chandon (Champagner)	37,5 cl	Fr. 37.50	Fr. 28.00
Moët & Chandon (Champagner)	75 cl	Fr. 75.00	Fr. 56.00

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 8.00 / pro Flasche.

• Bier

Eichhof Lager	50 cl	Fr. 4.70	Fr. 4.20
Bier vom Fass auf Anfrage			
Klosterbräu (Spezli)	30 cl	Fr. 4.20	Fr. 3.20
Clausthaler (alkoholfrei)	35 cl	Fr. 4.20	Fr. 3.20

• Kaffee

Filterkaffee	Liter	Fr. 12.00	Fr. 12.00
Kaffee creme	Tasse	Fr. 3.20	
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse	Fr. 2.70	

Weitere Weine und Getränke auf Anfrage.

Verschiedenes

Bei internen Anlässen mit Essen vom Spital Limmattal ist das entsprechende Geschirr und Besteck inbegriffen.

Geschirr inkl. Reinigung

Suppentasse mit Unterteller	pro Stück	Fr.	0.90
Suppen-, Salat-, Bankett-, Dessert-, Brotteller	pro Stück	Fr.	0.70
Besteck	pro Stück	Fr.	0.50
Champagner-, Weiss-, Rot-, Wasser-, Bierglas	pro Stück	Fr.	0.50
Kaffeetasse mit Unterteller	pro Stück	Fr.	0.90
Kerzenständer	pro Stück	Fr.	0.70
Aschenbecher	pro Stück	Fr.	0.70

Tischwäsche

Dunicel Papiertischdecken (pro Tisch) (verschiedene Farben mit passenden Papierservietten)	pro Stück	Fr.	5.00
Papierservietten (Zellstoff)	pro Stück	Fr.	0.20
Set mit Serviette	pro Stück	Fr.	0.50
Dunicel Tischtuchrolle in verschiedenen Farben	Rolle à 25 m	Fr.	90.00
Stofftisch Tuch weiss inkl. Reinigung	je nach Grösse	Fr.	10.00–15.00
Stoffservietten weiss, inkl. Reinigung	pro Stück	Fr.	2.50

Dekorationen

Kerzen in verschiedenen Farben	Stück	Fr.	1.20
Menükarten	pro Stück	Fr.	2.00
Blumengesteck (8 Personen)	per Arrangement	Fr.	40.00

(oder wir bestellen den Blumenschmuck beim Floristen und verrechnen Ihnen die Selbstkosten)

Diverses Zubehör

Brotbrett mit Messer		Fr.	10.00
Fleischbrett, Messer und Gabel		Fr.	10.00
Holzkohlengrill inkl. Holzkohle und Grillzange		Fr.	100.00
Gasgrill inkl. Gas, Grillzange und Reinigung		Fr.	80.00

Tische / Bänke / Stühle

Festtisch mit Bankgarnitur (250 x 60 cm)	Garnitur	Fr.	25.00
Tisch (80 x 120 cm)	Stück	Fr.	15.00
Stuhl, schwarz ohne Armlehne	Stück	Fr.	5.00

Depot

Für Bretter, Platten, Verpackungsmaterial etc. verlangen wir Ihnen beim Abholen Fr. 50.00 als Depot. Nach erfolgter Rückgabe der Leihgebände wird Ihnen dieser Betrag zurückerstattet.

Transporte

Pro Lieferung:			
Grundtaxe		Fr.	60.00
plus pro gefahrene Kilometer		Fr.	2.50
Pro Entsorgung:			
Grundtaxe		Fr.	30.00
plus pro gefahrene Kilometer		Fr.	2.50

Personaleinsatz

Der Personaleinsatz wird verrechnet, wenn zusätzlich Personal für den Anlass aufgeboren werden muss. Es werden die effektiven Arbeitsstunden (Vorbereitung und Aufräumen) verrechnet.

Personal

Servicefachpersonal	pro Stunde	Fr.	48.00
Köche	pro Stunde	Fr.	55.00
Nachtzuschlag pro Person (20.00 – 06.00 Uhr)	pro Stunde	Fr.	5.50
Wochenendzuschlag (Samstag / Sonntag / Feiertage)	pro Stunde	Fr.	5.50

Die An- und Rückfahrt wird als Arbeitszeit verrechnet.

Fleischdeklaration

Das Frischfleisch (Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch) stammt aus der Schweiz. Trutenfleisch aus Ungarn.

Preise

- Die Preise verstehen sich exkl. 8 % MwSt. in CHF.
- Wir behalten uns Preis und Angebotsänderungen vor.
- Bei der Materialrückgabe wird defektes oder fehlendes Material zum Einkaufspreis verrechnet.
- Bei Anlässen bis zu 50 Personen, gilt die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl, als Verrechnungsgrundlage.
- Bei Anlässen ab 50 Personen, gilt die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl, als Verrechnungsgrundlage.
- Wir bitten Sie die Rechnung innert 30 Tagen mittels beigelegten Einzahlungsscheins zu begleichen. Wir behalten uns vor eine Akontozahlung zu verlangen.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unseren Vorschlägen „gluschtig“ gemacht haben und freuen uns, wenn wir Sie bedienen dürfen.

Das Limmi – Hotellerie – Team

Mai 2011 / KS