

Bankettunterlagen

Betrieb: WIRTSCHAFT DEGENRIED

Ortschaft: 8032 Zürich

Sprache: DEUTSCH

WIRTSCHAFT
DEGENRIED
— SEIT 1888 —



Herzlich Willkommen in der Oase im Wald

Ganz nahe der Stadt und doch mitten im Wald ist das Degenried ein idealer Ort für Ihr Fest. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenanlass - wir freuen uns, Sie bei der Organisation Ihres Anlasses tatkräftig zu unterstützen und setzen alles daran, dass Ihr Fest in bester Erinnerung bleibt. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, um die Details zu besprechen.

Bis bald im Wald

Ihre Gastgeber

Sissi Kern, Roman Kochems und Team

Adresse:

Wirtschaft Degenried

Degenriedstrasse 135, 8032 Zürich

Tel. +41 44 381 51 80, Fax +41 44 381 51 85

mail@degenried.ch, degenried.ch

Apéro- und Menuvorschläge

Liebe Gäste

Für Gruppen ab 12 Personen muss ein einheitliches Menu gewählt werden, natürlich ergänzt durch eine vegetarische Variante. Sie können die einzelnen Menukomponenten (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) der verschiedenen Vorschläge selbstverständlich frei miteinander kombinieren.

Apéro-Variationen (pro Portion/Stück)

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Crostini	mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Silberzwiebeln und Basilikum	3.00
Crostini	mit Frischlachs, Avocado und Frischkäse	3.50
Crostini	mit Rindstatar	3.50
Bündnerfleisch		7.00
Schinken		5.00
Speck		5.00
Salametti		7.00
Gruyère		5.00
Cherrytomaten	eingelegt	5.00
Oliven	gemischt	5.00
Parmesan	mit Balsamico-Reduktion	5.00
Gemüsestängeli	mit Dip	5.00
Blätterteiggebäck		5.00
Geröstete Nüsse		5.00

Menuvorschlag 1

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			80.50
Randencarpaccio	mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen	18.50	
Rindsfilet am Stück gebraten	mit Balsamico-Reduktion, Ofentomaten und Tagliatelle	56.00	
Crèmeschnitten-Würfel		6.00	

Menuvorschlag 2

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			70.00
Kleiner Degenriedsalat	Mischsalat mit Bündnerfleisch, getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen	18.50	
Wiener Schnitzel	mit Preiselbeeren und Gurkensalat	41.00	
Gebrannte Crème		10.50	

Menuvorschlag 3

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			68.00
Gemischter Salat	Blattsalate mit Rübli, Mais und Cherrytomaten	12.50	
Rindsfilet Stroganoff	mit Nudeln	43.00	
Schoggichüechli	mit Vanilleglace	12.50	

Menuvorschlag 4

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			62.00
Rüebli Salat	mit Ingwer	9.50	
Zürigschnätzlets	mit Rösti	41.00	
Caramelköppli		11.50	

Menuvorschlag 5

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			87.00
Büffelmozzarella	auf Zucchini Salat an Orangenvinaigrette	18.50	
Kalbshohrücken	mit Morchelrahmsauce, Gemüse und jungen Kartoffeln	56.00	
Gemischte Beeren (saisonal)	mit Sauerrahmglace	12.50	

Menuvorschlag 6 (nur im Winter)

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			72.00
Glühwein mit Fleischplättli	unter freiem Himmel mit Feuerschale (nur bei trockener Witterung)		
Nüssli Salat	mit Ei		
Fondue / Raclette à discrétion	mit verschiedenen Beilagen		
Orangensalat	mit Datteln		
+ Kirsch	4cl Degenried-Fläschli von der Brennerei Erismann		+ 12.00

Menuvorschlag 7

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			83.00
Kohlrabi Carpaccio	mit Radieschen und Frischkäse	18.50	
Roastbeef	mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Kartoffelgratin	54.00	
Tiramisù		10.50	

Menuvorschlag 8 VEGAN

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			52.50
Rüebli- suppe		12.00	
Dinkel Stroganoff	mit Nudeln	28.00	
Fruchtsalat	mit Sorbet	12.50	

Menuvorschlag 9 VEGETARISCH

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			52.50
Fenchel- carpaccio	mit Parmesan und Balsamicoreduktion	16.00	
Zitronen- Ricotta-Ravioli	mit Rucola und Cherrytomaten	27.00	
Schoggi- Mousse	mit Double-Crème	9.50	

Menuvorschlag 10

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			67.00
Grüner Blattsalat		10.50	
Seezunge	an Zitronenbittersauce mit Blattspinat und Reis	46.00	
Zitronen-Joghurt Panna Cotta	mit Himbeersauce	10.50	

Menuvorschlag 11

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			82.00
Kopfsalat	mit Radiesli und französischer Sauce	14.50	
Kalbsfilet am Stück	an Limettenrahmsauce mit Ofentomaten und Nudeln	59.00	
Emmentaler Meringue	mit Schlagrahm und Caramelsauce	8.50	

Menuvorschlag 12

Bezeichnung	Zusatz	Preis	Gesamtpreis
			82.00
Glühwein mit Blätterteiggebäck	unter freiem Himmel mit Feuerschale (nur bei trockener Witterung)		
Nüsslisalat	mit Ei		
Fondue Chinoise	120g Rindsfilet, 120g Pouletbrust, 6 Saucen und Pommes Frites, Reis, Pommes Chips, Cornichons und Silberzwiebeln		
Orangensalat	mit Datteln		

Weitere Vorspeisen

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Nüsslisalat (saisonal)	mit Speck, Ei und Croûtons	15.50
Blattsalat	mit Avocado, Chicorée, Pink Grapefruit und Parmesan	16.50
Rauchlachs	mit Kräuterfrischkäsemousse	16.50
Kürbissuppe	saisonal	12.00
Gazpacho	saisonal	12.00
Kartoffel- Lauchsuppe	mit Croûtons	12.00
Randen-Apfel- Suppe		12.00

Weitere Desserts

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Dessertbuffet	mit Käse	20.50
Dessertbuffet	ohne Käse	18.50

Mitternachts-Snack

Bezeichnung	Zusatz	Preis
Gulaschsuppe	mit Brot	12.50
Wienerli	mit Brot und Senf	9.50

Flying Dinner (nur für exklusive Anlässe)

Bezeichnung	Zusatz	Preis
	pro Person Das Angebot kann natürlich den persönlichen Wünschen angepasst werden.	110.00
Zum Knabbern	Auswahl von Bündnerfleisch, Speck, Schinken, Salametti, Gruyère, eingelegte Cherrytomaten, Oliven	
Wurst-Käse-Salat		
Erbsen-Minze Suppe	in der Espressotasse VEGETARISCH	
Rüebli-salat	mit Ingwer VEGETARISCH	
Zürigschnätzlets	mit Rösti	
Wiener Schnitzel	mit Gurkensalat	
Rindsfilet	mit Risotto	
Zitronen-Ricotta-Ravioli	mit Rucola und Cherrytomaten VEGETARISCH	
Hacktäschli	mit Rübligemüse und Hörnli VEGETARISCH	
Chähhörnli	mit Brösmeli VEGETARISCH	
Chähhörnli	mit Gehacktem	
Käsefondue	mit verschiedenen Beilagen VEGETARISCH	
Creemeschnitte		
Schoggichüechli		
Leonardo Gelati	verschiedene Minou-Perlen	
Gebrannte Crème		
Panna Cotta		



BBQ (nur für exklusive Anlässe)

Bezeichnung	Zusatz	Preis
	pro Person Das Angebot kann natürlich den persönlichen Wünschen angepasst werden.	110.00
Apéro		
Zum Knabbern	Auswahl von Bündnerfleisch, Speck, Schinken, Salametti, Gruyère, eingelegte Cherrytomaten, Oliven	
Gazpacho	in Espressotasse serviert	
Hauptgang	Buffet	
Kalbshohrückensteak	mit Kräuterbutter	
Spareribs	mariniert	
Pouletbrüstchen	mariniert	
Gemüsespiess	Peperoni, Zucchetti, Champignon und Cherrytomaten	
Maiskolben		
Zitronen-Ricotta-Ravioli		
Baked Potatoes	mit Sour Cream und Schnittlauch	
Degenriedsalat		
Rüebli-salat	mit Ingwer	
Desserts	Buffet	
Schoggichüechli	mit Sauerrahmglace	
Frische Beeren	mit Rahm	
Gebrannte Crème		
Cremeschnitte		

Der Weg zu uns

Mit den Tramlinien 3 und 8 gelangen Sie zum Römerhof. Dort wartet die Dolderbahn, eine über 100 Jahre alte Zahnradbahn, die Sie zur Endstation Dolder bringt. Von dort spaziert man ein wenig die Kurhausstrasse hinunter bis zum schönen Aussichtspunkt mit Blick auf die Stadt Zürich und biegt dann links in die Degenriedstrasse ein. Nach zehn einfachen Gehminuten ist man in der Wirtschaft Degenried angekommen. An der Degenriedstrasse und unmittelbar bei der Wirtschaft befinden sich zudem genügend Parkplätze für Automobilisten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mindestumsatz

Für Gruppen ab 10 Personen gilt ein Mindestumsatz von 80.00 pro Person. Bei Gruppen ab 45 Personen muss das Restaurant exklusiv gemietet werden. Je nach Jahreszeit, Wochentag und Aufenthaltsdauer gilt dabei ein gewisser Mindestumsatz. Für weitere Informationen und eine konkrete Offerte bitten wir Sie uns zu kontaktieren.
mail@degenried.ch oder 044 381 51 80

Fonduewagen & Stube

Fonduewagen und Stube können nur für Gruppen gemietet werden. Der Mindestumsatz beträgt je nach Wochentag und Jahreszeit 1000.00 bis 1500.00



Personenzahl und Annullationsbedingungen

Änderungen der Personenzahl nehmen wir bis 24 Stunden vor dem Anlass entgegen. Kurzfristige Absagen, bzw. No-Shows verrechnen wir mit 50.00 pro Person.

Provisorische Reservationen werden ohne Rückmeldung ein Monat vor dem Termin gelöscht.

Annullationen müssen schriftlich erfolgen und gelten erst, wenn sie von uns bestätigt wurden.

Entstehende Kosten bei definitiver Annulation	Zeitpunkt der Annulation
Keine Kosten	bis 30 Tage vor dem Anlass
30% der vereinbarten Leistungen	29 bis 7 Tage vor dem Anlass
60% der vereinbarten Leistungen, bzw. mindestens 50.00 pro Person.	6 bis 0 Tage vor dem Anlass

Verlängerung – Nachtzuschlag

Unser Restaurant steht Ihnen auf Wunsch bis 3.00 Uhr morgens zur Verfügung. Nach Mitternacht verrechnen wir die Kosten für die amtliche Bewilligung 130.00 (einmalig) und zusätzlich pro angebrochene Stunde 250.00.

Raummiete und Technik

Fonduewagen und Stube	Miete
Halber Tag (08.30-12.30 oder 13.00-17.00 Uhr)	150.00
Ganzer Tag (08.30-17.00 Uhr)	300.00
Miete Samsung Flipchart (nur Stube)	150.00

Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.
Änderungen des Angebots und der Preise bleiben vorbehalten.
Stand: 8. Juni 2021