



*Stürmeierhuus Schlieren*

# *Bankettangebot*



**STÜRMEIERHUUS**

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

*Wir vereinen Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement.*

## Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Stürmeierhuus feiern möchten.

**Für Gesellschaften ab 10 Personen** sprechen wir mit Ihnen gerne ein einheitliches Menü von der Abend- und Wochenendkarte ab.

**Für Gesellschaften von 15 und mehr Personen** bieten wir Ihnen ein einheitliches Menü von der Abend- und Bankettkarte, welches Sie aus unserem vielfältigen Angebot zusammenstellen dürfen. Das Menü muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden. Die Qualität ist dadurch höher, da die Gerichte besser vorbereitet und effizienter serviert werden können. Dies gilt selbstverständlich für Fleisch genauso wie für vegetarische und vegane Gerichte.

Somit bleibt ihr Anlass bei uns im Stürmeierhuus, Ihnen und ihren Gästen noch lange in bester Erinnerung.

Gerne dürfen Sie sich auch aus der aktuellen Abendkarte etwas zusammenstellen. Unser Fachteam berät Sie gerne individuell und kompetent bei ihrer Auswahl. Am besten bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass bei Gruppen ab 15 Personen Einzelinkasso nicht möglich ist.

Bitte nennen Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens bis 3 Werktage vor dem Anlass, so dass Ihnen nur die entsprechend Anzahl verrechnet wird.

Unser Fleisch und Fisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST ausgeschrieben. Bei Fragen zu Intoleranzen oder Allergien fragen Sie bitte in unserer Bankettabteilung an. Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Lassen wir nun die Gaumenfreude für sich sprechen. Wir wünschen viel Vorfreude bei der Auswahl und natürlich von Herzen «en Guete!»

Ihr Stürmi Team



## *Bankettvorschläge Stürmeierhuus*

### **Stürmi Apéro Klassiker, pro Stück**

Chäs-Chüechli	3.50
Spinat-Chüechli	3.50
Quiche-Chüechli (mit Lauch und Speck)	3.50
Schinkengipfeli	3.50
Wienerli im Teig	3.50
Blätterteistangen mit Käse, Mohn oder Kräutern (100g)	9.00
Grissini mit Bündner Rohschinken	3.50
Crêpes-Roulade mit Spinat-Frischkäsefüllung	3.50
Gemüsespiesschen (Peperoni, Aubergine, Zucchini, Dörrtomaten)	3.50
Zwetschgen im Speckmantel	3.50
Bruschetta mit Oliventapenade	3.50

### **Stürmi Partybrot (ab 5 Personen, pro Person)**

7.50

**Partybrot lang und knusprig** (Zur Auswahl stehen folgende Füllungen)

- Salami
- Schinken
- Käse
- Tomaten-Mozzarella

### **Focaccia (ab 5 Personen, pro Person)**

8.50

- gefüllt mit Grillgemüse, Parmesan, Rucola & Pesto
- gefüllt mit Salami, Dörrtomaten, Sbrinz,
- gefüllt mit Mostbröckli und Sbrinz, Essiggurken

### **Knabbergebäck**

- Zweifel Paprika Pommes Chips (pro Schälchen)	5.00
- Nussmischung «Stürmeierhuus» (pro Schälchen)	9.50
- Hausgemachte Gemüse-Gourmetchips (pro Schälchen)	6.50

#### **Restaurant Stürmeierhuus**

Freiestrasse 14, CH-8952 Schlieren, T 044 730 09 09  
stuermeierhuus@arbeitskette.ch, www.stuermeierhuus.ch



## **STÜRMEIERHUUS**

## *Bankettvorschläge Stürmeierhuus*

### **Das Rustikale**

- «Stürmi Fleischplättli», pro Person 15.00
- Auswahl von Rohschinken, Salami, Speck,
- Essiggurken, Butter und feinem Maggiabrot

### **Feines im Schälchen**

- Sbrinzwürfeli, pro Schälchen 8.50
- Grüne Oliven, pro Schälchen 8.50
- Humus mit Gemüsesticks, pro Schälchen 8.50
- Gemüsesticks mit Kräuter-Quarkdip 8.50
- Pimentos de Padron 7.50
- (Geröstete Paprikas mit Salz verfeinert)
- Mini Peperoni mit Frischkäse gefüllt 7.50

### **Feines im Gläschen**

- Rindshackbällchen an einer pikanter Tomatensauce 4.50
- Rassige Poulet- Spiesschen an einer Joghurtsauce 4.50
- Frittierte Alpkäse-Kugel mit Apfel Chutney 4.50

### **Kleines, Süsses**

- Gebrannte Crème 5.00
- Schokoladenmousse 5.00
- Klassisches Brownie 5.00
- Haselnuss-Rüebli Kuchen 5.00
- Apfelstreuselkuchen 5.00

#### **Restaurant Stürmeierhuus**

Freiestrasse 14, CH-8952 Schlieren, T 044 730 09 09  
stuermeierhuus@arbeitskette.ch, www.stuermeierhuus.ch



## **STÜRMEIERHUUS**

## Bankettvorschläge Stürmeierhuus

### Vorspeisen

<b>Blattsalat der Saison</b> mit Hausdressing	9.00
«Stürmi» <b>Salatschüssel</b> ab 2 Personen, pro Person	10.00
<b>Oberländer Ziegenkäse</b> mit Blattsalat der Saison	14.50

### Suppen

« <b>Saisonsuppe</b> » von der aktuellen Abendkarte	
<b>Saisonale Gemüsecrèmesuppe</b> mit Sauerrahm und Brotcroûtons	8.50
<b>Hausgemachte Rindsbouillon</b> mit Kräuter und Flädli	9.50

### Stürmeierhuus-Spezialität

<b>Fondue Chinoise (Handschnitt)</b> à discrétion	46.00
<b>Rinds-sowie Kalbsnuss und Schweins-Nierstück</b> Dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen (Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail, Joghurt, Whiskey, Stürmi – Ketchup) und Pommes frites oder Reis	

<b>Fondue Chinoise Vegetarisch</b> à discrétion	36.00
<b>Saisongemüse und Tofu</b> Dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen (Tartar, Knoblauch, Curry, Kräuter, Cocktail, Joghurt, Whiskey, Stürmi – Ketchup) dazu Pommes frites oder Reis	

### Vom Schwein

<b>Ofenfleischkäse</b> mit Senf, Kartoffelsalat und Blattsalat der Saison	22.00
<b>Geschnetzeltes</b> an Champignonrahmsauce dazu Butterrösti und Saisongemüse	25.00
<b>Grilliertes Schweinssteak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Zucchini mit Estragon	29.00
<b>Schweinshackbraten</b> mit cremiger Polenta und Saisongemüse	29.50

### Vom Rind

<b>Rindsgulasch «Stroganoff»</b> (Stück vom Stotzen) dazu hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	27.00
<b>Geschmortes Rindsbäggli</b> mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	36.50
<b>Gebratenes Rindsfilet (A point)*</b> mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Ratatouille	56.00



## *Bankettvorschläge Stürmeierhuus*

### **Kalb**

<b>Glasierter Kalbs-Schulterbraten</b> mit Thymianjus, Kartoffelstock und glasierten Karotten und Erbsen	29.00
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Butterrösti und Saisongemüse	36.00
<b>Rosa gebratener Kalbsrücken*</b> mit Morchelrahmsauce, Nudeln mit Kräuter und Saisongemüse	48.00

### **Geflügel**

<b>Riz Casimir</b> mit frischen Früchten	25.00
<b>Poulet-Unterschenkel im Chörbli</b> mit Kabissalat, Pommes Frites und Stürmi-Ketchup	26.00

### **Fisch**

<b>Eglifilets (EU) im Bierteig*</b> mit Sauce Tartare und Blattsalat der Saison	29.00
<b>Gebratenes Felchenfilet</b> mit Kapern, Tomaten Salzkartoffeln und Saisongemüse	32.00

### **Vegetarisch**

<b>Rösti im Pfännli*</b> mit Käse und Rotweinzibeln	22.00
<b>Blätterteigpastetli</b> mit Gemüse-Stroganoff	22.00
<b>Kartoffelküchlein</b> mit pochiertem Ei und Spinatsauce	25.00
<b>Hausgemachte Ravioli</b> der Saison	30.00

### **Nachtisch**

<b>1 Kugel Sorbet</b> (Erdbeere, Mango, Zitrone)	3.00
<b>1 Kugel Glacé</b> (Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Amarena)	3.00
<b>Hausgemachte Gebrannte Crème</b>	9.00
<b>Coupe Dänemark</b>	9.50
<b>Eiskaffee Stürmeierhuus</b>	9.50
<b>Schoggi-Mousse</b> mit saisonalen Früchten	10.00
<b>Fruchtsalat aus frischen Früchten</b> (je nach Saison) und Schlagrahm	10.00
<b>Hausgemachter Schokoladenkuchen</b> mit Sauerrahmglacé	11.00
<b>Hausgemachter Apfelkuchen</b> mit Baumnussglacé	13.50
<b>Käse aus der Schweiz</b> (3 Sorten) dazu hausgemachtes Chutney und Fruchtbrot	14.50

«Dessert» von der aktuellen Abendkarte



## *Bankettvorschläge Stürmeierhuus*

### **AGB's:**

#### **Unsere Öffnungszeiten sind:**

Dienstag bis Freitag von 11.00 – 23.00 Uhr

Samstag von 16.00 – 23.00 Uhr

Sonntag von 9.00 – 16.00 Uhr

Montag: Ruhetag

**Ausserhalb der Öffnungszeiten** öffnen wir unser Restaurant auf Anfrage.

Bitte kontaktieren Sie uns, damit wir Ihnen eine entsprechende Offerte machen können.

#### **Änderung der Gästezahl und Auswahl:**

Bis spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass; die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

#### **Annulationsbedingungen:**

Bis 40 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

39 bis 30 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung

29 bis 14 Tage: Zahlung von 45% der vereinbarten Leistung

13 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung

Wenn der annullierte Anlass zu einem späteren Zeitpunkt doch stattfindet, werden 80% der Annulationskosten zurückerstattet.

#### **Zapfengeld:**

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen.

Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 25 für unseren Aufwand.

#### **Gedeckgeld:**

Gerne dürfen Sie Gerichte (z.Bsp. Kuchen, Torten etc.) selber organisieren. Wir berechnen CHF 04.00 pro Gedeck für unseren Aufwand.

\* Diese Gerichte können wir leider nicht in den Zelgli-Stuben der Kirchengemeinde servieren.

#### **Restaurant Stürmeierhuus**

Freiestrasse 14, CH-8952 Schlieren, T 044 730 09 09  
stuermeierhuus@arbeitskette.ch, www.stuermeierhuus.ch



## STÜRMEIERHUUS