



Stürmeierhuus Schlieren

Bankettangebot



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Wir vereinen Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement.

Inhaltsverzeichnis:

| | | |
|----|---|----|
| 1. | APERÖ | 5 |
| 2. | FONDUE CHINOISE «DER STÜRMEIERHUUS KLASSIKER» | 7 |
| 3. | UNSERE MENÜ- IDEEN..... | 8 |
| 4. | WEIN & GETRÄNKE | 10 |
| 5. | RÄUMLICHKEITEN | 11 |
| 6. | RAUMMIETE & INFRASTRUKTUR | 13 |
| 7. | CHECKLISTE | 14 |
| 8. | ALLEGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN..... | 15 |



Stürmeierhuus - einzigartig, rustikal und gemütlich

Ein Betrieb der Stiftung Arbeitskette

RESTAURANT STÜRMEIERHUUS

| | |
|-------------------------|---|
| RESTAURANT | <p>Das Restaurant Stürmeierhuus liegt im Herzen von Schlieren und dessen Wurzeln gehen auf das Jahr 1531 zurück. Seit 2015 gehört das Restaurant zur Stiftung Arbeitskette, welche in der Region Zürich diverse Betriebe führt.</p> |
| STIFTUNG ARBEITSKETTE | <p>Die Stiftung Arbeitskette setzt sich für die soziale und berufliche Integration von Jugendlichen und Erwachsenen ein, die keine Anstellung im ersten Arbeitsmarkt finden konnten und ermöglicht ihnen einen Einstieg ins Berufsleben in der Gastronomie.</p> <p>www.arbeitskette.ch</p> |
| UNSER Credo | <p>Nur wer sich wirklich wohlfühlt, kann entspannt geniessen. Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit einer persönlichen Betreuung, professionellem und herzlichem Service sowie einer marktfrischen und saisonalen Küche freuen wir uns, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.</p> |
| MENÜ / APERO-VORSCHLÄGE | <p>Wir legen sehr viel Wert auf eine persönliche Beratung, damit wir das für Sie passende Angebot erstellen und Sie einen unvergesslichen Anlass bei uns im Stürmeierhuus verbringen können.</p> <p>Erachten Sie die aufgeführten Vorschläge als Idee. Selbstverständlich können Sie Gerichte untereinander austauschen und nach Ihrem Gusto zusammenstellen.</p> <p>Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge ab 10 Personen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| NACHHALTIG & SINNVOLL | Wir legen viel Wert darauf, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel - wenn immer möglich- aus der Region kommen. Dabei arbeiten wir mit lokalen Lieferanten und Produzenten zusammen. Bei den Weinen legen wir unseren Fokus auf Schweizer und Europäische Produzenten. |
| DEKLARATION & ALLERGIEN | Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz. Bei Allergien und Intoleranzen gibt Ihnen die Serviceleitung gerne Auskunft. |
| VEGETARISCHE & VEGANE SPEISEN | Sie haben Gäste, welche vegetarische und/oder vegane Speisen bevorzugen? Auch bei speziellen Kostformen sind wir für Sie da. Unsere Mitarbeitende sind Fachleute mit grossem Knowhow und unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot. |
| GRUPPEN | Für Gruppen bis 10 Personen vereinbaren wir mit Ihnen ein Auswahlmenü aus unserer Abendkarte und die Gäste wählen Ihre Gerichte vor Ort aus. Für Gesellschaften ab 11 Personen stellen Sie sich ein einheitliches Menü aus unserer Bankettkarte zusammen. |
| PREISE & INKASSO | Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt. Bei Gruppen ab 10 Personen ist ein Einzelinkasso nicht möglich. |

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns im Stürmeierhuus kulinarisch zu verwöhnen.

1. APERO

Wir empfehlen Ihnen 4 -5 Häppchen pro Person

Stürmi Apéro Klassiker

pro Stück

| | |
|---|------|
| Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln | 4.50 |
| Chäs-Chüechli | 4.00 |
| Mini Blätterteig Jalousien (Spinat, Tomaten-Mozzarella, Schinken, Pilze) | 4.00 |
| Schinkengipfeli | 4.00 |
| Wienerli im Teig | 4.00 |
| Blätterteigstangen mit Käse (100g) | 9.00 |
| Grissini mit Bündner Rohschinken | 4.00 |
| Dörripflaumen im Speckmantel | 4.00 |
| Bruschetta Tomaten Basilikum (Sommer) | 4.00 |

Sandwiches

pro Sandwich

| | |
|---------------------------------------|------|
| Kleine Sandwiches nach Wunsch gefüllt | 5.50 |
|---------------------------------------|------|

zur Auswahl stehen folgende Füllungen

- Salami
- Schinken
- Käse

Knabbergebäck

pro Schälchen

| | |
|----------------------------------|------|
| Hausgemachte Gemüse-Gourmetchips | 6.50 |
| Nussmischung «Stürmeierhuus» | 9.50 |
| Pommes Chips | 5.00 |

Das Rustikale

pro Person

| | |
|---|-------|
| «Stürmi» Fleischplättli Rohschinken Salami Speck, Essiggurken Butter Maggiabrot | 15.00 |
| «Stürmi» Chäsplättli Auswahl von 3 verschiedenen Käsesorten Essiggurken Butter Maggiabrot | 15.00 |

Feines im Schälchen/Gläschen

pro Schälchen

| | |
|---|------|
| Sbrinz | 8.50 |
| Grüne Oliven | 8.50 |
| Rindshackbällchen pikante Tomatensauce | 5.50 |
| Rassige Poulet- Spiesschen Joghurtsauce | 5.50 |
| Saisonales Süppchen in der Espressotasse | 5.00 |

Maroni in unserem Maroni Kessel geröstet

pro 100g

| | |
|--------------------------------|------|
| ab 10 Personen nur im Winter | 6.50 |
|--------------------------------|------|

Minidesserts

pro Stück

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

2. FONDUE CHINOISE «DER STÜRMEIERHUUS KLASSIKER»

Das Fleisch für unser Fondue Chinoise wird von Hand geschnitten, mit einer herzhaften Bouillon serviert und durch unsere hausgemachten Saucen köstlich abgerundet. Auch Vegetarier dürfen sich auf ein ansprechendes und vielseitiges Angebot freuen.

Fondue Chinoise (Handschnitt) à discrétion

pro Person

Rinds- | Kalbsnuss | Schweins-Nierstück

48.00

dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen

Tartar | Knoblauch | Curry | Kräuter | Cocktail | Joghurt | BBQ | Sweet Chili

Pommes frites oder Reis

nur Rind- und Kalbfleisch

+10.00

Fondue Chinoise Vegetarisch à discrétion

pro Person

Saisongemüse | Tofu

41.00

dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen

Tartar | Knoblauch | Curry | Kräuter | Cocktail | Joghurt | BBQ | Sweet Chili

Pommes frites oder Reis

Zusätzliche Beilagen

Gemüse | Rösti | Saisonaler Salat | Kartoffelstock | Spätzli

pro Beilage

7.00



3. UNSERE MENÜ- IDEEN

Liebe Gäste Wir bitten Sie um die Wahl eines einheitlichen Menus für die ganze Gruppe, natürlich ergänzt durch eine vegetarische Variante. Falls Sie andere Menu Wünsche haben, ist das kein Problem! In einem persönlichen Gespräch finden wir bestimmt das Passende für Ihren Anlass.

| N° 1 | pro Gericht | als Menü |
|--|-------------|----------|
| Blattsalat der Saison mit Hausdressing *** | 9.50 | 49.50 |
| Gebratene Pouletbrust Kräuterjus Weisswein- Risotto Saisonales Gemüse *** | 31.00 | |
| Hausgemachte gebrannte Crème | 9.00 | |
| | | |
| N° 2 | | 45.00 |
| Tomaten Cremesuppe Rahmhaube *** | 8.50 | |
| Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce Pilaw Reis Saisonales Gemüse *** | 24.00 | |
| Saisonaler Streuselkuchen Sauerrahm Glace | 12.50 | |
| | | |
| N° 3 | | 68.00 |
| Rüebli-Petersilienquiche Salatbouquet *** | 14.00 | |
| Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzli Marktgemüse *** | 44.00 | |
| Fruchtsalat Vanille Glacé | 10.00 | |

N° 4

| | | |
|---|-------|-------|
| Blattsalat der Saison mit Hausdressing *** | 9.50 | 68.00 |
| Roastbeef am Stück gebraten Sauce béarnaise Kartoffelgratin Saisonales Gemüse *** | 46.00 | |
| Karotten Haselnuss Kuchen Pistazienglace | 12.50 | |

N° 5

| | | |
|---|-------|-------|
| Kürbissuppe karamellierte Apfelwürfel *** | 10.50 | 68.00 |
| Gebratenes Kalbsnierstück Morchelsauce Kartoffelstock Marktgemüse *** | 48.00 | |
| Panna Cotta Früchtekompott | 9.50 | |

N° 6

| | | |
|---|-------|-------|
| Rüebli- Ingwer Suppe *** | 9.50 | 64.00 |
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Rösti Marktgemüse *** | 42.00 | |
| Schokoladenkuchen Sauerrahm Glace | 12.50 | |

Vegetarische Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| Gemüsestrudel Sauerrahmdip Ofengemüse | 22.50 |
| Risotto Pochiertes Ei Saisonales Gemüse | 24.50 |
| Vegetarische Ravioli der Saison Salbeibutter Belperknolle | 27.50 |
| Gebackener Tomme Vaudoise mit Preiselbeeren Saisonales Gemüse | 28.00 |

4. WEIN & GETRÄNKE

WEINE

Wir haben für Sie ein feines Weinsortiment mit erlesenen Tropfen aus der Schweiz und Europa zusammengestellt. Wir beraten Sie individuell und abgestimmt auf Ihre Menüauswahl.

Unsere aktuelle Weinkarte steht Ihnen online auf unserer Website zur Verfügung.

www.stuermeierhuus.ch

GETRÄNKE

Die aktuelle Getränkekarte inkl. Preise sind ebenfalls auf unserer Website ersichtlich.

DIGESTIFS

Wir haben ein tolles und breites Sortiment an exklusiven Spirituosen. Werfen Sie einen Blick in unseren umfunktionierten Kinderwagen im Restaurant.

LONGDRINKS

Coola Drinks für heisse Events!
Cuba Libre, Hugo, Aperol Spritz oder was dürfen wir Ihnen mixen?



5. RÄUMLICHKEITEN

Das Stürmeierhuus ist vielfältig. Ob ein romantisches Essen, eine Familienfeier, ein Firmenevent, wir haben den passenden Ort:

- die urchige und heimelige Gaststube
- ein charmantes Stübli
- eine fantastische, gemütliche Terrasse
- einen lauschigen Fleck auf der Wiese im Stadtpark
- Grosse Säle

Die Säle (Zelgstuben und Grosser Saal) gehören der reformierten Kirchgemeinde und werden nicht durch die Stiftung Arbeitskette bewirtet. Gerne führen wir aber Caterings aus für Sie. Dazu benötigen wir externes Personal, welches an den Kunden weiterverrechnet wird.

STÜRMEIERHUUS EXKLUSIV

Gönnen Sie sich die Exklusivität und reservieren Sie das Restaurant Terrasse für Ihren Anlass. Wir berechnen Ihnen dabei keine Miete, sondern gehen von einer festgelegten Mindestkonsumation aus. Diese muss erreicht werden und kann nicht in einer Form von Gutscheinen etc. aufgerundet werden.

Mindestkonsumation

| | |
|------------------------------------|----------|
| Restaurant exklusiv (ohne Stübli): | 5'000.00 |
| Terrasse exklusiv: | 5'000.00 |
| Ruhetage: | 5'000.00 |

STÜBLI

Unser Stübli ist der perfekte Ort für Ihren Anlass bis zu 35 Personen. Ob für ein Meeting oder Familienanlass, das Stübli richten wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ein.

Eckdaten:

- 10 bis 35 Personen
- Individuelle Bestuhlung
- Beamer und Leinwand auf Wunsch

Kosten:

- Gratis, wenn Sie von unserem Angebot konsumieren, sonst 150.00 für den ganzen Tag
- Beamer und Leinwand, 50.00 pauschal

ZELGSTUBE

Die Zelgstube ist der ideale Ort für Anlässe/Meetings bis zu 50 Personen.

Kosten:

- 350.00 für den ganzen Tag

Eckdaten:

- 10 bis 50 Personen
- Meetings und Apéros
- Beamer | Leinwand
- Kosten: Beachten Sie die individuellen Kosten für Beamer etc. auf der Website der Kirche Schlieren
- Kosten Chef de Service CHF 45.—pro Stunde
- Kosten Service-Mitarbeiter CHF 30.—pro Stunde

GROSSER SAAL

Der grosse Saal ist perfekt für grosse Anlässe für bis zu 140 Personen. Benötigen Sie eine Bühne für Ihren Anlass oder möglichst viel Platz, damit Ihre Gäste schlemmen, tanzen und feiern können? Dann ist der Grosse Saal der perfekte Ort für Ihren Anlass.

Kosten:

- 800.00 für den ganzen Tag

Eckdaten:

- 20 bis 140 Personen
- Grosse Bühne
- Hochzeiten und Firmenevents
- Beamer | Leinwand
- Kosten Chef de Service CHF 45.—pro Stunde
- Kosten Service-Mitarbeiter CHF 30.—pro Stunde

Kosten: Beachten Sie die individuellen Kosten für Beamer etc. auf der Website der Kirche Schlieren

6. RAUMMIETE & INFRASTRUKTUR

Beachten Sie, dass das Restaurant Stürmeierhuus in den Räumlichkeiten der reformierten Kirche Schlieren eingemietet ist und die Reservation für die **Zelgstube sowie Grosser Saal** über diese gemacht werden muss. Die Kosten werden 1/1 weiterverrechnet.

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne.

Die mietbaren Räumlichkeiten/ Infrastruktur des Gemeinschaftszentrums Stürmeierhuus können über den folgenden Link online reserviert werden:

<https://kool.ref-limmattal.ch/reservation>

| | |
|--------------------|--------|
| REINIGUNG DER SÄLE | 150.00 |
|--------------------|--------|

Wir übernehmen für Sie die Reinigung der Säle damit Sie sich auf Ihre Gäste konzentrieren und einen genussvollen Anlass geniessen können.

| | |
|--------------|--------------------------|
| BLUMEN & CO. | ab CHF 30 pro Gesteck |
|--------------|--------------------------|

| | |
|-------------|-------|
| FEUERSCHALE | 50.00 |
|-------------|-------|

| | |
|--------------|-------------|
| FINNENKERZEN | 75.00/Stück |
|--------------|-------------|

7. CHECKLISTE

Habe ich an alles gedacht? Anbei unsere Checkliste damit Ihr Event ein Erfolg wird.

| | | |
|----------------------------|--|--|
| Menü : | <ul style="list-style-type: none"> • Hat es Vegetarier, Veganer oder Gäste die kein Schweinefleisch essen? Weitere Unverträglichkeiten? | |
| Menüdruck: | <ul style="list-style-type: none"> • Möchte ich eine Menükarte auf dem Tisch? • Soll das Menü mit einem Logo/Foto personalisiert werden? | |
| Dekoration : | <ul style="list-style-type: none"> • Bringe ich die Dekoration/ Blumenarrangements selbst mit oder bestelle ich diese beim Stürmeierhuus? | |
| Saal gemietet/reserviert ? | <ul style="list-style-type: none"> • Habe ich den Saal schon reserviert? | |
| Kinder: | <ul style="list-style-type: none"> • Benötigen die Kinder ein spezielles Menü? • Benötige ich Kinderstühle? | |
| Tisch Set Up: | <ul style="list-style-type: none"> • Möchte ich die Tische weiss eingedeckt? • Blocktisch oder Tischreihen? • Einen separaten Tisch für die Spezialgäste / Trauerfamilie? • Wünschen Sie einen Gabentisch? | |
| Getränke: | <ul style="list-style-type: none"> • Was für Getränke werden den Gästen serviert? | |
| Digestif: | <ul style="list-style-type: none"> • Dürfen die Gäste einen Schnaps nach dem Essen auf die Rechnung bestellen oder sollen sie diesen selber bezahlen? | |
| Rechnung: | <ul style="list-style-type: none"> • Möchte ich eine Rechnung oder bezahle ich direkt vor Ort? | |
| Divers: | <ul style="list-style-type: none"> • Möchten Sie den Gästen ein hausgemachtes Give-Away abgeben? • Wird eine Ansprache gehalten, zwischen den Gängen? Wenn ja, wie lange dauert sie ungefähr und auf wann ist sie angesetzt? • Haben Sie ein Budget pro Person? | |

Zusätzliche Informationen/ Notizen:

.....

.....

.....

.....

.....

8. ALLEGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Öffnungszeiten

| | | |
|----------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Montag / Dienstag | Ruhetag | |
| Mittwoch bis Freitag | 11.00 – 23.00 Uhr | |
| Samstag | 16.00 – 23.00 Uhr | |
| Sonntag | 09.00 – 16.00 Uhr | |
| Brunch | 10.00 – 14.00 Uhr | immer am letzten Sonntag im Monat |

Ausserhalb der Öffnungszeiten öffnen wir unser Restaurant auf Anfrage.

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 nachgeholt wird, werden 80% der Annulationskosten zurückerstattet.

Zapfengeld

Ihren Wein können Sie auch selbst mitbringen. Wir berechnen Ihnen dafür ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche, CHF 50.00 pro 150cl Flasche für unseren Service.

Gedeckgeld

Gerne dürfen Sie Gerichte (Bsp. Kuchen, Torten etc.) selbst organisieren. Wir berechnen CHF 2.50 pro Gedeck.

Das « STÜRMI » Team freut sich, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns zu begrüßen. Für Fragen und Anregungen sind wir gerne für Sie da.