



Stürmeierhuus Schlieren
Bankettangebot



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Wir vereinen Genussfreude, Professionalität und soziales Engagement.

Inhaltsverzeichnis:

1.	APERÖ/PLÄTTLI.....	5
2.	FONDUE CHINOISE «DER STÜRMEIERHUUS KLASSIKER».....	7
3.	UNSERE MENÜS/TAVOLATA.....	8
3.1.	Salate	8
3.2.	Suppen.....	8
3.3.	Vorspeisen	8
3.4.	Fleischgerichte	9
3.5.	Stärkebeilagen.....	9
3.6.	Gemüse	9
3.7.	Vegetarische Hauptgänge.....	9
3.8.	Desserts.....	10
4.	Flying Dinner/ Lunch	10
4.1.	Vorspeisen Flying Dinner/ Lunch.....	10
4.2.	Hauptgänge Flying Dinner/ Lunch	10
5.	STÜRMI BRUNCH.....	11
6.	WEIN & GETRÄNKE	12
7.	RÄUMLICHKEITEN	13
8.	RAUMMIETE & INFRASTRUKTUR	15
9.	CHECKLISTE.....	16
10.	ALLEGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	17



Stürmeierhuus - einzigartig, rustikal und gemütlich

Ein Betrieb der Stiftung Arbeitskette

RESTAURANT STÜRMEIERHUUS

RESTAURANT	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.
STIFTUNG ARBEITSKETTE	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. www.arbeitskette.ch
UNSER CREDO	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.
MENÜ / APERO-VORSCHLÄGE	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. Erachten Sie die aufgeführten Vorschläge als Idee. Selbstverständlich können Sie Gerichte untereinander austauschen und nach Ihrem Gusto zusammenstellen. 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.

NACHHALTIG & SINNVOLL	Wir legen sehr viel Wert darauf, dass unsere 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 und Brot 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 Gesellschaften ab 10 Personen servieren wir ein einheitliches, im Vorhinein definiertes Menü. Wir beraten Sie gerne
PREISE & INKASSO	Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt. Bei Gruppen ab 10 Personen ist ein Einzelinkasso nicht möglich.
Rechnung	Rechnungen können wir erst ab CHF 1000.00 erstellen

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

1. APERO/PLÄTTLI

Wir empfehlen Ihnen 4 -5 Häppchen pro Person

Stürmi Apéro Klassiker

pro Stück

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	4.50
Chäs-Chüechli	5.00
Blätterteig Chüseli (Tomaten Spinat Pilze)	4.00
Schinkengipfeli	4.00
Blätterteigstangen mit Käse (100g)	9.00
Grissini mit Bündner Rohschinken	4.00
Dörrpflaumen im Speckmantel	4.00
Bruschetta Tomaten Basilikum (Sommer)	4.00
Gemüsesticks mit Quarkdip und Humus 100g	8.50

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
Pommes Chips	5.00

Das Rustikale

pro Person

«Stürmi» Fleischplättli

17.00

Rohschinken | Salami | Speck,

Essiggurken | Butter | Castello Brot

«Stürmi» Chäsplättli

17.00

Auswahl von 3 verschiedenen Käsesorten

Essiggurken | Butter | Castello Brot

Feines im Schälchen/Gläschen

pro Schälchen

Grüne Oliven

8.50

Rindshackbällchen | pikante Tomatensauce

5.50

Rassige Poulet- Spiesschen | Joghurtsauce

5.50

Saisonales Süsschen in der Espressotasse

5.00

Minidesserts

pro Stück

Auswahl von 3 Minidesserts der Saison im Weckglas

6.00

2. FONDUE CHINOISE «DER STÜRMEIERHUUS KLASSIKER»

Fondue Chinoise (von Hand geschnitten) ab 2 Personen

Rind- Kalb- Schweinefleisch	pro Person 220 g	49.00
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person 220 g	59.00
	pro Kind unter 12 Jahren	24.00
Sherry zur Bouillon	pro Person	2.50

Unsere Hauspezialität servieren wir
mit 8 hausgemachte Saucen:

Tartar | Knoblauch | Curry | Kräuter
Cocktail | Joghurt | BBQ | Sweet-Chili
und Pommes Frites oder Reis



Vegi Hot Pot
ab 2 Personen



Entdecken Sie den Hot Pot – eine köstliche asiatische Variation des Fleischfondues. Tauchen Sie Seidentofu, Gemüse-Dumplings und frisches Gemüse in den kochend heissen Gemüsefond und geniessen Sie anschliessend die gegarten Köstlichkeiten mit verschiedenen Toppings.

Dazu servieren wir Reis

Hot Pot mit Seidentofu-Würfeln und Gemüse-Dumplings	pro Person	49.50
	pro Kind unter 12 Jahren	24.00

Soja-Sauce | Chili-Sauce | Sesam | Cashews
Pilze | Mungo-Sprossen | gekochtes Ei | Gemüse | Kräuter

Zusätzliche Beilagen zum Fondue Chinoise oder dem Vegi Hot Pot Gemüse Rösti Nudeln	7.00
---	------

3. UNSERE MENÜS/TAVOLATA

Damit Sie ein für Sie und Ihre Gäste passendes Menü zusammenstellen können, sind die Speisen einzeln aufgelistet und Sie können Ihr Menü nach Ihrem Gusto zusammenstellen.

Wir bitten Sie dabei um die Wahl **eines einheitlichen Menus für die ganze Gruppe, natürlich ergänzt durch eine vegetarische Variante.**

Für Gruppen empfehlen wir Ihnen unsere stillvolle Tavolata bei der die Speisen in LE CREUSET Töpfen in die Mitte des Tisches gestellt werden und jeder Gast sich selbst schöpfen kann.

3.1. Salate

pro Salat

Blattsalat der Saison mit Hausdressing	10.50
„Stürmi“ Salatschüssel mit Hausdressing (ab 2 Personen)	13.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella (Sommer)	15.00
Nüsslisalat Ei Speck Croûtons (Winter)	15.00

3.2. Suppen

pro Suppe

Gurkenkaltschale Minze (Sommer)	10.50
Kürbissuppe karamellierte Apfelwürfel (Herbst/Winter)	10.50
Rüebl- Ingwer Suppe	9.50
Tomaten Cremesuppe Rahmhaube	9.50

3.3. Vorspeisen

Rindstatar (70/140g)	19.00/31.00
Eingelegtes Gemüse Kräutersalat Castello Brot & Butter	

3.4. Fleischgerichte

pro Gericht

Poulet

Gebratene Pouletbrust Kräuterjus	18.00
Poulet Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce	15.50

Schwein

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	15.50
---	-------

Rind

Rindsragout „Burgunder Art“	25.00
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“	32.00
Roastbeef am Stück gebraten Sauce béarnaise	35.00
Rindsfilet (à point) Sauce béarnaise	44.00

Kalb

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	29.00
Gebratenes Kalbsnierstück Morchelsauce	38.00

3.5. Stärkebeilagen

pro Beilage

Pommes frites	7.00
Pilaw Reis	7.00
Rösti	7.00
Polenta	7.00
Kartoffelstock	7.00
Kartoffelgratin	7.00
Spätzli (Herbst/Winter)	7.00
Tagliatelle	7.00

3.6. Gemüse

pro Beilage

Saisonales Gemüse	7.00
Ofengemüse	7.00

3.7. Vegetarische Hauptgänge

pro Gericht

Gemüsestrudel Sauerrahmdip Ofengemüse	24.50
Risotto Pochiertes Ei Saisonales Gemüse	24.50
Vegetarische Ravioli der Saison	33.00

3.8. Desserts

pro Dessert

gebrannte Crème Birnen Birnen	11.50
Saisonaler Streuselkuchen Sauerrahm Glace	12.50
Schokoladenkuchen Sauerrahm Glace	12.50

4. Flying Dinner/ Lunch

Das Abend- oder Mittagessen muss nicht immer am Tisch sitzend stattfinden, sondern kann bei uns auch als Flying Dinner oder Flying Lunch genossen werden.

Der Vorteil bei einem Flying Dinner/ Lunch ist, dass sich die Gäste, während dem Essen im Raum bewegen können und die Kommunikation bzw. das Networking gefördert wird und jeder sich eine Auswahl aus dem vielfältigen Angebot zusammenstellen kann.

Unser Flying Dinner/ Lunch servieren wir ab 20 Personen und kann mit unseren Apéro Häppchen kombiniert werden.

4.1. Vorspeisen Flying Dinner/ Lunch

pro Teller

Tomaten- Nektarinen- Salat Mozzarella Basilikum (Sommer)	7.50
Vitello Tonnato Espuma Kapern Croutons	8.50
Griechischer Salat Gurke Tomate Peperoni Feta (Sommer)	7.50
Wurst-Käse- Salat Cornichons Schnittlauch	7.50
Geeiste Wassermelonen Gazpacho (Sommer)	6.00
Kürbiscremesuppe karamellisierte Äpfel	6.00
Glasnudelsalat Tofu Erdnüsse	7.50

4.2. Hauptgänge Flying Dinner/ Lunch

pro Teller

Rindshacktätschli Kartoffelstock Pilzrahmsauce	10.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Spätzli Gemüse	22.50
G'Hackets mit Hörnli Apfelmus	12.50
Poulet- Chnusperli lauwarmer Kartoffelsalat	12.50
Fisch- Chnusperli Tartarsauce	10.50
Weisswein- Risotto Ofengemüse	10.50
Saitan-Knusperli im Rosmarin Bierteig Gemüsestreifen	10.50
Saisonale Ravioli Tomatensauce Käse	10.50

5. STÜRMI BRUNCH

Brunch à discrétion (auf Anfrage)

pro Person

52.00

Kinder bis zum 12. Lebensjahr

1.50/Jahr

Auf Ihrem Tisch für Sie bereit:

- Auswahl vom Brot | Gipfeli | Konfitüre | Butter | Honig
- Diverse Platten mit Charcuterie | Käse | geräuchertem Lachs
- Birchermüesli & Fruchtsalat
- Müeslistation

Auf Bestellung:

- Eierspeisen (Rührei | Omelett | Spiegelei) ergänzt mit Kräutern | Tomatenwürfeln | Speck | Käse | Zwiebeln
- Weisswürste | süsser Senf
- Waffeln (Früchtekompott | Puderzucker | Schokoladensauce)
- Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce | Rösti
- Vegetarische Ravioli | Tomatensauce
- Auswahl von verschiedenen Süssspeisen

6. 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

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



7. 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. Bei Anlässen in den Sälen treten wir als Caterer auf und dazu benötigen wir externes Personal, welches wir den Kunden weiterverrechnen.

VIRTUELLER RUNDGANG

Besuchen Sie das Restaurant auf einem virtuellen Rundgang:



PERSONALKOSTEN

Chef de Service	CHF 45.-/Stunde
Service Mitarbeitende	CHF 30.-/Stunde

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 Sommer (ohne Stübli):	5'000.00
Restaurant exklusiv Winter (ohne Stübli):	5'500.00
Terrasse exklusiv:	5'000.00
Ruhetage:	5'500.00
Sonntage:	2'500.00

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:

- 150.00 pro Halbtage (08.00–12.00/14.00 bis 18.00)
inkl. Moderationskoffer | Flip Chart
- Beamer und Leinwand, 50.00 pauschal

SEMINARRAUM

Unser Seminarraum ist der perfekte Ort für Ihr Meeting bis zu 12 Personen.

Eckdaten:

- Bis 12 Personen
- Individuelle Bestuhlung
- Beamer und Leinwand auf Wunsch

Kosten:

- 150.00 pro Halbtage (08.00–12.00/14.00 bis 18.00)
inkl. Reinigung | Moderationskoffer | Flip Chart
- Beamer/TV 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

8. 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	CHF 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
--------------	-----------

FEUERSCHALE	CHF 80.00
-------------	-----------

Zapfengeld pro Flasche (7.5dl)	CHF 38.00
--------------------------------	-----------

9. CHECKLISTE

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

Menü :	• Hat es Vegetarier, Veganer oder Gäste, die kein Schweinefleisch essen? Weitere Unverträglichkeiten?	
Menüdruck:	• Möchte ich eine Menükarte auf dem Tisch? • Soll das Menü mit einem Logo/Foto personalisiert werden?	
Dekoration :	• Bringe ich die Dekoration/ Blumenarrangements selbst mit oder bestelle ich diese beim Stürmeierhuus?	
Saal gemietet/reserviert ?	• Habe ich den Saal schon reserviert?	
Kinder:	• Benötigen die Kinder ein spezielles Menü? • Benötige ich Kinderstühle?	
Tisch Set Up:	• Möchte ich die Tische weiss eingedeckt? • Blocktisch oder Tischreihen? • Einen separaten Tisch für die Spezialgäste / Trauerfamilie? • Wünschen Sie einen Gabentisch?	
Getränke:	• Was für Getränke werden den Gästen serviert?	
Digestif:	• Dürfen die Gäste einen Schnaps nach dem Essen auf die Rechnung bestellen oder sollen sie diesen selbst bezahlen?	
Rechnung:	• Möchte ich eine Rechnung oder bezahle ich direkt vor Ort?	
Divers:	• 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:

10.ALLEGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Öffnungszeiten

Montag/ Sonntag	Ruhetag
Dienstag bis Freitag	11.00 – 23.00 Uhr
Samstag	16.00 – 23.00 Uhr

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 / Geschäftsbedingungen

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.

Bitte beachten Sie die **Geschäftsbedingungen** auf unserer Website

Zapfengeld

Ihren Wein können Sie auch selbst mitbringen. Wir berechnen Ihnen dafür ein Zapfengeld von CHF 38.00 pro 75cl Flasche, CHF 76.00 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.