



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.....	12
7.	CHECKLISTE.....	13
8.	ALLEGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNEN	14



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 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

Chäs-Chüechli	3.50
Spinat-Chüechli	3.50
Schinkengipfeli	3.50
Wienerli im Teig	3.50
Blätterteigstangen mit Käse, Mohn oder Sesam (100g)	9.00
Grissini mit Bündner Rohschinken	3.50
Crêpe-Roulade mit Spinat-Frischkäsefüllung	3.50
Gemüsespiesschen	3.50
Peperoni, Aubergine, Zucchetti, Cherrytomaten	
Dörripflaumen im Speckmantel	3.50
Bruschetta Tomaten Basilikum	3.50

Mini Sandwiches

pro Sandwich

Verschiedene Minibrötchen nach Wunsch gefüllt	5.50
zur Auswahl stehen folgende Füllungen	

Salami
Schinken
Rauchlachs
Käse
Tomaten-Mozzarella

Focaccia, ab 5 Personen

pro Person

Grillgemüse Mozzarella Rucola Pesto	8.50
Salami Dörrtomaten Frischkäse	8.50
Bündnerfleisch Greyezer Essiggurken	8.50

Knabbergebäck

pro Schälchen

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

Das Rustikale

pro Person

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

Feines im Schälchen

pro Schälchen

Sbrinz	8.50
Grüne Oliven	8.50
Hummus Gemüsesticks	8.50
Gemüsesticks Kräuter-Quarkdipp	8.50
Mini Peperoni mit Frischkäse gefüllt	7.50

Feines im Gläschen

pro Stück

Rindshackbällchen pikante Tomatensauce	5.50
Rassige Poulet- Spiesschen Joghurtsauce	5.50
Frittierte Alpkäse-Kugel Apfel Chutney	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

38.00

dazu 8 verschiedene, hausgemachte Saucen

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

Pommes frites oder Reis

Zusätzliche Beilagen

pro Beilage

Gemüse | Rösti | Saisonaler Salat | Kartoffelstock | Spätzli

7.00



3. UNSERE MENÜ- IDEEN

Die Gerichte dürfen untereinander ausgetauscht werden.
Beachten Sie die angegebenen Preise pro Gericht.

N° 1	pro Gericht	als Menü
Blattsalat der Saison mit Hausdressing ***	9.50	46.00
Gebratene Pouletbrust Kräuterjus Weisswein- Risotto Saisonales Gemüse ***	27.50	
Hausgemachte gebrannte Crème	9.00	
N° 2		45.00
Tomaten Cremesuppe Rahmhaube ***	8.50	
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Pilaw Reis Saisonales Gemüse ***	24.00	
Saisonaler Streusselkuchen Sauerrahm Glace	12.50	
N° 3		62.00
Rüebli-Petersilienquiche Salatbouquet ***	14.00	
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzli Marktgemüse ***	38.00	
Fruchtsalat Vanille Glacé	10.00	
N° 4		68.00
Blattsalat der Saison mit Hausdressing ***	9.50	
Roastbeef am Stück gebraten Sauce béarnaise Kartoffelgratin Saisonales Gemüse ***	46.00	
Karotten Haselnuss Kuchen Pistazienglace	12.50	

N° 5	pro Gericht	als Menü
Cherrytomaten Rucola Büffelmozzarella Pesto ***	14.50	49.00
Randen Risotto Pochiertes Ei Marktgemüse ***	24.50	
Schoggi-Mousse mit saisonalen Früchten	10.00	
N° 6		49.00
Hausgemachte Käsekroketten Saisonaler Blattsalat Preiselbeeren ***	14.00	
Gemüsestrudel Sauerrahmdip Ofengemüse ***	22.50	
Cheesecake Mango Sorbet	12.50	
N° 7		68.00
Kürbissuppe karamellisierte Apfelwürfel ***	10.50	
Gebratenes Kalbsnierstück Morchelsauce Kartoffelstock Marktgemüse ***	48.00	
Panna Cotta Früchtekompott	9.50	
N° 8		58.00
Rüebli- Ingwer Suppe ***	9.50	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Rösti Marktgemüse ***	42.00	
Schokoladenkuchen Sauerrahm Glace	12.50	

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

Cooler 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

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):	3500.00
Terrasse exklusiv:	3500.00
Sonntagabends:	3500.00

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

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: 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	70.00/Stück
--------------	-------------

7. 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 selber 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:

8. ALLEGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNEN

Öffnungszeiten

Dienstag 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
Montag	Ruhetag	

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 selber mitbringen. Wir berechnen Ihnen dafür ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche für unseren Service.

Gedeckgeld

Gerne dürfen Sie Gerichte (Bsp. Kuchen, Torten etc.) selber 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.