



Feiern auf dem Zürichberg

Inhaltsverzeichnis

Liebe Gäste	2
Anfahrt	3
Raumangebot	4
Grundrisse	5
Allgemeine Richtlinien	6
Cocktails und Aperitif	11
Menüvorschläge	17
Büffets	25
Brunch	29
Wein- und Getränkekarte ab	30

10.06.10

Preisänderungen für das Jahr 2011 bleiben für sämtliche Dienstleistungen vorbehalten.



Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich für das Hotel Zürichberg und seine Möglichkeiten interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige nützliche Hinweise und Tipps, welche Sie bei der Organisation Ihres Anlasses unterstützen.

Gerne sind wir Ihnen auch vor Ort, per E-Mail oder telefonisch behilflich, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Die Lokalität

Sorell Hotel Zürichberg
Orellistrasse 21
CH - 8044 Zürich

Telefon: +41 (0) 44 268 35 35
Telefax: +41 (0) 44 268 35 45
Email: info@zuerichberg.ch
Internet: www.hotelzuerichberg.ch

SORELL HOTELS www.sorellhotels.com

Ihre Gastgeber

Roger Neuenschwander	General Manager
Christophe Rouiller	Vizedirektor
Jeanette Helbling	Events / Seminare
Christina Blancpain	Events / Bankette
Monique Meijerink	Chef de Réception

Anfahrt

Taxi ab Flughafen Zürich

ca. 20 Minuten
CHF 60.00 für 1-4 Personen
(keine Reservation notwendig)

Hotel – Limousinen-Service ab Flughafen Zürich

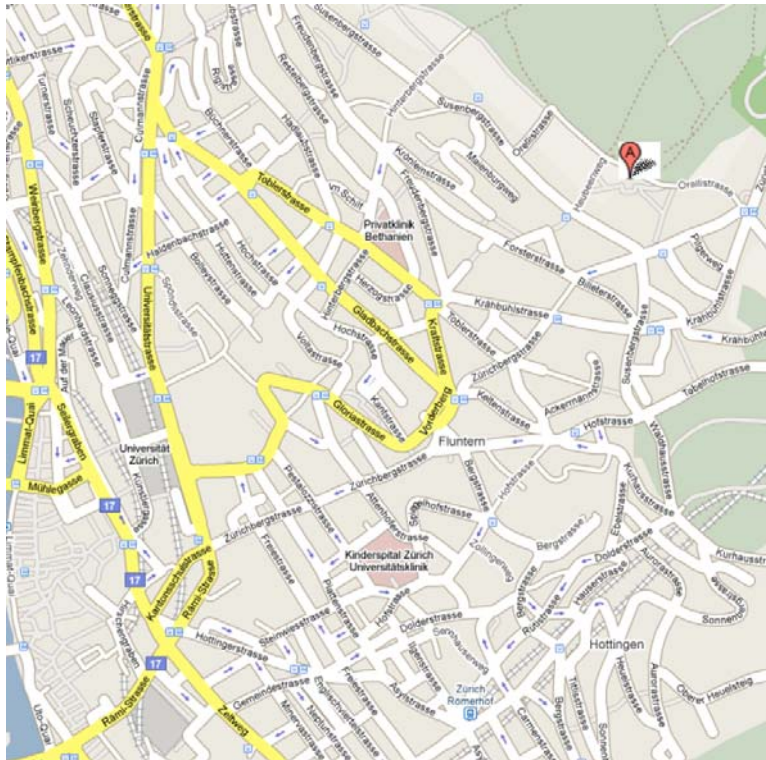
ca. 20 Minuten
CHF 100.00 für 1 - 4 Personen
(Reservation ab Hotel Zürichberg notwendig)

Bahn / Tram

ca. 10 Minuten
ca. 20 Minuten

Flughafen – Zürich Hauptbahnhof (Bahn)
ab Hauptbahnhof (Tram Nr. 6 bis Endstation Zoo)

Auto

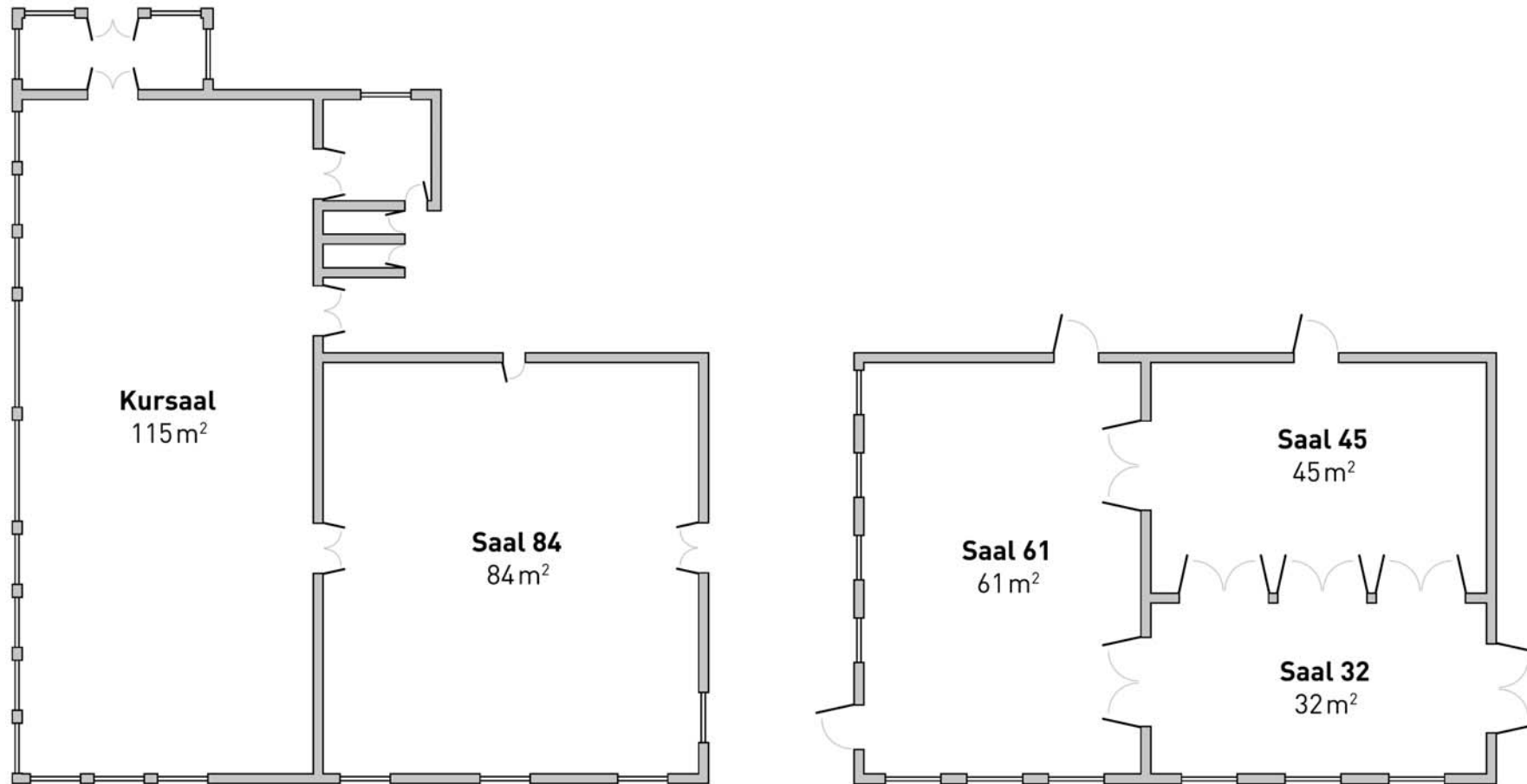




Raumangebot

Saal	Apéritif/ Pax	Konzert/ Pax	runde Tische/ à 8 / 10 Pax	U-Form oder Block/ Pax
Kursaal (Höhe 4.30m)	120	120	80 / 100	44
S84 (Höhe 4.35m)	80	80	40 / 50	2x20
S61 (Höhe 3.05m)	60	60	40 / 50	22
S32 (Höhe 3.05m)	25	30	20 / -	12
S32/45 (Höhe 3.05m)	50	40	40 / 40	2x 12
S45 (ohne Tageslicht)	30	25	20 / 20	16

Grundrisse



Allgemeine Richtlinien

Provisorische Reservationen

Im Anschluss an Ihre Anfrage werden wir die gewünschte Räumlichkeit provisorisch für Sie reservieren. Diese Buchung bleibt während einer Optionszeit von ca. 14 Tagen bestehen. Sollten wir in dieser Zeit eine andere Anfrage erhalten, erlauben wir uns Sie zu kontaktieren. Nach Ablauf der Optionsfrist erlauben wir uns, die provisorische Reservation ohne Rücksprache zu löschen.

Definitive Reservationen

Die Reservation von Banketträumen, die Vereinbarungen von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit schriftlicher Bestätigung durch den Vermieter auch für den Kunden bindend. Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge einer Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu bezahlen.

Detailabsprache

Das Team der Bankettabteilung freut sich, Sie persönlich bei der Organisation Ihres Anlasses beraten zu können. Bitte vereinbaren Sie für die Absprache vorab einen Termin.

Raummieten

Für Bankette wird keine Raummiete erhoben. Bei Aperitifen und beim Brunch in separaten Räumlichkeiten erlauben wir uns die jeweilige Raummiete zusätzlich zu den Konsumationen in Rechnung zu stellen.

Mindestumsatz

An den Samstagabenden von Mai bis September werden der Kursaal und sein Nebenraum S84 ausschliesslich gemeinsam an dieselbe Gesellschaft vergeben. Der Mindestumsatz für diese Reservationen beträgt CHF 11'000.- exklusive Zimmer und Leistungen von Drittanbietern.

Annulationskosten bei Banketten

Kurzfristige Absagen bestätigter Reservationen müssen dem Hotel Zürichberg durch den Veranstalter schriftlich mitgeteilt werden.



Absage 30 bis 20 Tage vor dem Anlass	25 % der Leistungen
Absage 19 bis 12 Tage vor dem Anlass	50 % der Leistungen
Absage 11 bis 0 Tage vor dem Anlass	100 % der Leistungen

Als reservierte Leistung bei Banketten gilt: die reservierten Leistungen x die gemeldete Personenzahl. Ausgenommen sind Samstage von Mai bis September, hier gilt eine Sonderregelung.

Anzeigen

Zeitungsanzeigen und sonstige Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen im Hotel Zürichberg bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann das Hotel Zürichberg die Veranstaltung absagen.

Bankettvorschläge

Unsere Bankettvorschläge sind in erster Linie die Grundlage für eine persönliche Beratung. Wir sind gerne bereit auf Ihre speziellen Wünsche einzugehen.

Für Gesellschaften ab 12 Personen bitten wir Sie, aus servicetechnischen Gründen, ein einheitliches Menü auszuwählen. Allfällige Vegetarier oder spezielle Diätmenüs können selbstverständlich berücksichtigt werden.

Getränke

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der Weine. Unsere attraktive Weinkarte ist ebenfalls in dieser Dokumentation enthalten. Sollte Ihr Favorit nicht auf der Liste aufgeführt sein, sind wir jederzeit bereit, Ihnen diesen bei unserem Weinlieferanten zu bestellen.

Zapfengeld

Sollten Sie sich dazu entscheiden, eigene Weine oder Spirituosen mitzubringen, erlauben wir uns ein Zapfengeld wie folgt in Rechnung zu stellen:

Wein	CHF 35.- pro 7.5 dl Flasche
	CHF 65.- pro Magnumflasche
Champagner	CHF 50.- pro 7.5 dl Flasche
Destillate	CHF 70.- pro 7.5 dl Flasche

Preis-Menü- & Jahrgangsanpassungen

Preis- sowie Menüanpassungen und Jahrgangsänderungen sind dem Sorell Hotel Zürichberg vorbehalten.

Geburtstags- & Hochzeitstorten

Torten und Kuchen stellen wir gerne in der hauseigenen Patisserie nach Ihren Wünschen und Vorstellungen her. Gerne beraten wir Sie bei der individuellen Geschmacksrichtung, Form oder Dekoration. Möchten Sie trotzdem Ihre Kuchen und Torten selber mitbringen oder durch einen externen Lieferanten anliefern lassen, erlauben wir uns, CHF 3.50 pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Menükarten

Wir verfügen über eine geeignete Vorlage und drucken Ihr Menü mit der von Ihnen gewünschten Anschrift oder Sujet. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie gerne per e-Mail oder auf CD-Rom zustellen. Für spezielle Wünsche erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag in Rechnung zu stellen.

Musikalische Unterhaltung

Für Anlässe mit Musik bitten wir zu beachten, dass die Musik ab Mitternacht auf Zimmerlautstärke spielen sollte.

Tischdekoration

Die Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem uns bekannten Blumengeschäft. Für Blumenarrangements müssen Sie mit ca. CHF 10.- pro Gast rechnen. Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und am Veranstaltungstag ins Hotel Zürichberg liefern lassen. Werden Blumendekorationen von extern geliefert, müssen diese mit dem Anlassdatum und dem Namen des Veranstalters beschriftet sein.

Verlängerung

Verlängerungen bis 02.00 Uhr sind möglich und müssen spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass durch uns bei der Wirtschaftspolizei eingeholt werden.

Polizeigesuch	CHF 103.-
Für Unkosten und Personal pro gemeldeten Gast	CHF 7.-

Wünschen Sie keine Verlängerung, können Sie gerne Ihren Anlass mit einem Schlummerbecher in unserer Bar B21, welche täglich bis 0.30 Uhr geöffnet hat, ausklingen lassen.

Brennbare Materialien / Feuerwerk

Aus feuerpolizeilichen Gründen bitten wir Sie, auf alle brennbaren Materialien zu verzichten (Ausnahme: Kerzen auf den Tischen). Bitte informieren Sie auch Ihre Mitorganisatoren.



Bei Brand und Sengschäden wird jede Haftung abgelehnt. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtungen werden der Gesellschaft belastet.

Parkplätze

Wir verfügen über ein hoteleigenes Parkhaus, welches Ihnen und Ihren Gästen genügend Platz bietet. Bei gesellschaftlichen Anlässen erlauben wir uns CHF 5.- pauschal pro parkierten Wagen in Rechnung zu stellen. Die Tickets müssen an die Rezeption eingetauscht werden. Für Gäste die im Hause übernachten verrechnen wir CHF 18.- pro Tag/Nacht. Bitte teilen Sie uns rechtzeitig mit, falls Sie vorhaben die Parkgebühren Ihrer Gäste der Gesamtrechnung zu belasten.

Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, damit wir Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Beachten Sie, dass wir keine Rechnungen ins Ausland senden.

Alle unsere aufgeführten Preise beinhalten 7.6% MwSt. bzw. 3.6% für Übernachtung inkl. Frühstück.

Rechnungen vom Hotel Zürichberg sind binnen 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Das Hotel Zürichberg ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen.

Gerne stellen wir Ihnen die Rechnung zum aktuellen Tageskurs in Euro aus. Wir akzeptieren einen WIR-Anteil von 50%, jedoch max. Fr. 1'000.-

Versicherung

Das Hotel Zürichberg lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Abweichende Vereinbarungen bedürfen stets der schriftlichen Form.

Gästezahl

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindestrechnungsstellung.

Hotelzimmer

Das unter Denkmalschutz stehende, renovierte Hotel sowie der architektonisch interessante Rundbau verfügen über insgesamt 66 geschmackvoll eingerichtete Zimmer mit herrlichem Blick auf Wald oder See.



Alle Zimmer sind mit Haartrockner, Radio, TV, Direktwahl-Telefon, Safe und Minibar ausgerüstet. Einige der Zimmer haben einen eigenen Balkon. Das Hotel verfügt über Nichtraucherzimmer. Über Wireless-Lan haben sie im ganzen Hause die Möglichkeit, im Internet zu surfen.

Brautpaare

Bei Hochzeitsgesellschaften ab 40 Gästen logiert das Brautpaar gratis in unserem Hotel.

Probeessen

Wir bitten Sie, die gewünschten Speisen spätestens eine Woche im Voraus bei der Bankettabteilung zu bestellen. Bitte beachten Sie, dass sich nicht alle Speisen für ein Probeessen eignen, da sie nicht in kleinen Mengen hergestellt werden können.

Beschwerden/Reklamationen

Sollte Ihnen in unserem Hause in irgendeiner Art etwas widerfahren sein, das nicht Ihren Vorstellungen entsprochen hat, bitten wir Sie höflichst, uns dies mitzuteilen.

Apérohäppchen à la carte

Zürichberg Canapés auf Rustico Baguettenscheiben

	ab 15 Stück pro Sorte per Stück
Rohschinken	CHF 3.50
Salami	CHF 3.50
gebratene Pouletbrust	CHF 3.50
Gemüsetatar mit Kräuterkäse	CHF 3.50
Brie mit Walnuss	CHF 4.50
Crevetten	CHF 4.50
Raumlachs	CHF 4.50
Rindstatar	CHF 4.50
Bündnerfleisch	CHF 4.50

Cocktailhäppchen

	ab 15 Stück pro Sorte per Stück
Melone mit Rohschinken (saisonal)	CHF 3.50
Datteln gefüllt mit Frischkäse	CHF 3.50
Früchtespiess	CHF 3.50
Parmesanstücke	CHF 3.50
Gemüse im Pakoramantel	CHF 3.50
Datteln mit Speck umwickelt	CHF 3.50
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	CHF 3.50
Schinkengipfel	CHF 3.50
Käsequiche	CHF 3.50
Gemüsequiche	CHF 3.50
Cherrytomatenspiess mit Mozzarella	CHF 4.50
Roastbeefröllchen mit Meerrettichschaum	CHF 4.50
Raumlachstatar auf Pumpernickel	CHF 4.50
gebackene Black-Tiger Crevetten im Kokosmantel	CHF 4.50
Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse	CHF 4.50
Safranrisotto mit frischen Pilzen	CHF 4.50
Blätterteiggebäck (ca. 5 Stk/Pers.)	CHF 5.50
. Rohschinken und Oliven	
. getrocknete Tomaten und Zucchetti	
. Auberginen und Feta	
. Schinken und Mascarpone	
gebratene Entenbrust auf Wokgemüse	CHF 6.00
Tandoori-Spiessli mit Lamm, Poulet oder Crevetten	CHF 6.00

Cocktailhäppchen spezial

ab 20 Stück pro Sorte
per Stück

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer	CHF 4.50
Taboule an Orangenvinaigrette	CHF 4.50
Safranrisotto, glasierte Balsamicopilze	CHF 5.50
Lammkoteletten, Caponata	CHF 7.50
Kalbsbraten, Ratatouille, Rosmarinjus	CHF 7.00
Kürbissuppe	CHF 4.50
Kalbsbraten auf Wokgemüse	CHF 7.00
Zanderfilet, Zitronenmelissenbutter	CHF 7.00
Mascarponegnocchi an Tomaten-Basilikumsugo	CHF 5.50
Gazpacho im Espressotässli	CHF 4.50

Süsse Häppchen

ab 15 Stück pro Sorte
per Stück

Mini Himbeertarteletten (saisonal)	CHF 4.50
Panna cotta	CHF 4.50
Tiramisu mit Amaretto	CHF 4.00
Madagaskar Schokoladenmousse	CHF 4.00
Aprikosenjalousie	CHF 4.00

Cocktail-Arrangements

Cocktail Classic

ab 15 Personen
pro Person

Zürichberg Canapés
- Bündnerfleisch
- Brie mit Preiselbeerconfit
- geräuchertes Forellenmousse
Flusskrebssalat
Tempuragemüse mit Avocado-Dip
Poulet-Tandoori-Spiessli
gemischtes Blätterteiggebäck

CHF 31.-

Cocktail Z'Berg

ab 15 Personen
pro Person

Zürichberg Canapés
- Grillgemüse
- Parmaschinken
- asiatischer Rauchlachs
eingelegte Oliven und Parmesan
Cherrytomaten-Mozzarellaspiessli
Datteln im Pancettamantel
gebackene Black Tiger Crevetten im Kokosmantel
Mascarpone-Griessgnocchi, Tomaten-Basilikumsugo
Lamm-Tandoori-Spiessli
Früchtespiessli

CHF 36.-

Cocktail Oriental Style

ab 20 Personen
pro Person

Libanesisches Auberginentartar
Marrokanisches Taboule, Orangevinagrette
Orientalisch marinierte Pouletspiesschen, Pfefferminz-Joghurtsauce
Lammtagine, Trockenfüchte
Spinat-Schafkäsekrapfen
pikante Linsensuppe
Falafel, Chilisauce
exotischer Früchtespiess

CHF 39.-

Cocktail Asian Style

ab 30 Personen
pro Person

Zürichberg Canapés
 - asiatischer Rauchlachs
 - Beef Tartar mit Chilli
 - Avocado mit Limetten
 Melonen mit Minze (saisonal)
 Flusskrebse auf Gemüse-Papayasalat
 leicht geräucherte Entenbruststreifen mit Mango-Chutney
 Karotten-Ingwer-Kokosnusssuppe
 Poulet, Lamm und Crevetten Tandoorispeisli mit Joghurt-Koriander Dip
 Gemüse im Pakoramantel, sweet Chillisauce
 Zitronengras-Panna cotta
 exotischer Früchtespiess

CHF 65.-

Cocktail Italian Style

ab 40 Personen
pro Person

Vorspeisen

Zürichberg Canapés
 - Coppa
 - Grillgemüse
 Pulposalat mit Fenchel und Orange
 Thunfischcarpaccio
 Mozzarellakugeln, Cherrytomaten, Basilikumöl
 Parmaschinken, Melone (saisonal), Vitello tonnato auf Olivenbaguette
 Rosmarincracker mit Ziegenkäsemousse
 Oliven, gebrochener Parmesan

Hauptspeisen

gebratene Crevettenspieße, Wolfsbarschfilet, Limonenöl
 Safranrisotto, glasierte Balsamicopilze
 Mascarponegnocchi, Tomaten-Auberginensugo
 Lammkoteletten, Caponata
 Kalbsbraten, Ratatouille, Rosmarinjus

Desserts

Panna cotta, Schokoladenmousse
 Früchtespiessli, Himbeerschnitte (saisonal)

CHF 90.-

Cocktail Dinatoire

ab 50 Personen
pro Person

Vorspeisen

Cherrytomatenspiessli, Datteln mit Frischkäse
Brie Canapé, Serranoschinken mit Melonen (saisonal)
geräucherte Entenbrust, Gemüsepapayasalat
kaltes Roastbeef auf Olivenbrot, Rauchlachs auf Pumpernikel
gebackene Black Tiger Crevetten im Kokosmantel
Gazpacho im Espresso-Tässli

Hauptspeisen

Lammrücken auf Ratatouille, Balsamicojus
Kalbsbraten auf Wokgemüse
Mascarponegnocchi, Tomaten-Basilikumsgugli
Safranrisotto mit Steinpilzen
Zanderfilet mit Zitronenmelissenbutter

Desserts

Mini Himbeertarteletten (saisonal), Panna cotta
Aprikosenjalousie, Früchtespiess, Mignardises
Tiramisu mit Amaretto, Madagaskar Schokoladenmousse

CHF 105.-

zusätzliche Life Cooking Stations

ab 50 Personen
pro Person

Parmaschinken	CHF 9.00
Black Tiger Riesencrevetten in Thai Currysauce, Wokgemüse, Basmatireis	CHF 15.00
Austern	CHF 13.00



Früchtebowlen

	ab 15 Personen pro Person
Früchtebowle mit Alkohol, 2 dl pro Person	CHF 9.00
Früchtebowle ohne Alkohol, 2 dl pro Person	CHF 8.00

Glühwein-Aperitifs in der kalten Jahreszeit

	ab 15 Personen pro Person
Glühwein mit Alkohol, 2 dl pro Person	CHF 9.00
Glühwein ohne Alkohol, 2 dl pro Person	CHF 8.00

Passende Snacks

Kürbis-Gruyere-Quiche	CHF 6.00
Lauch-Speck-Strudel	CHF 6.50
Waldpilzcrostini	CHF 6.50
kleine Kartoffel-Trüffelsuppe	CHF 8.00
Kürbisagnolotti	CHF 7.00
Schwarzwurzel-Eierschwämmli ragout mit Preiselbeeren	CHF 9.00
kleines Kalbsmilken-Pastetli	CHF 11.00
kleines Pot au Feu vom Rind	CHF 11.00

Menüvorschläge

Festliche Menüs für Sie arrangiert

Menü 1

CHF 78.-

Blümchensalat mit Erdbeeren (saisonal) & Riesencrevetten
Weisser Balsamicodressing

—

Glasierter Kalbsbraten, Weissweinjus
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

—

Apfeltartelette, Vanilleglace

Menü 2

CHF 92.-

Kopfsalatherzen mit Ei und frischen Kräutern

—

Zander auf kleiner Rösti
Tomaten-Wodkasabayon

—

Perlhuhnbrust aus dem Ofen, Zitronenthymianjus
Camarguerreis, Gemüsebouquet

—

Weisses Schokoladenparfait, Himbeersauce

Menü 3

CHF 95.-

Pfefferlachs glasig gebraten und lauwarm serviert
Gurken carpaccio, Limonendressing

—

Rindsfilet Wellington (für maximal 40 Personen)
mit Champignon-Kräuterfüllung im Blätterteig gebacken
Rotweinjus, Wildreis und Gemüsebouquet

—

Erdbeer-Variation (saisonal)



Menü 4

CHF 98.-

Ziegenkäse im Strudelteig
bunte Salatblättern und Granatapfel

—

Wachtel auf Steinpilz-Linsensalat

—

Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadossauce
Tagliatelle, Broccoli mit Mandeln

—

Latte Macchiato Panna cotta

Menü 5

CHF 99.-

Babyleaf Salat mit Sprossen und Kernen

—

Zanderterrine
Zürichberg-Kräuterbouquet

—

Kalbsribeye, Senfsauce
Bratkartoffeln, Gemüsebouquet

—

Dessertvariation Z'Berg (5 Sorten)

Menü 6

CHF 101.-

Melonenkaltschale mit Parmaschinken

—

Forellenmousse mit Meerrettich
Rucola

—

Roastbeef an Portwein-Thymianjus
Meersalzkartoffeln und Blattspinat

—

Weisses Baccardimousse, marinierte Beeren



Menü 7

CHF 105.-

Duo von der Ente
Terrine und geräucherte Brust
Apfelchutney, Salatbouquet
—
Consommé mit Trüffelklösschen
—
Kalbsfilet, Zürichberg-Gartenkräuterjus
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet
—
Schokoladen-Mille feuille, Ananas

Menü 8

CHF 105.-

Sommerblattsalat mit Himbeeren
Riesencrevetten oder geräucherter Entenbrust
—
Heilbutt-Ravioli
Safranbutter
—
Mariage von Kalbs- & Rindsfilet
Portweinjus, Duchessekartoffeln
Karotten & Kefen
—
Catalana von weissem Pfirsich



Unsere Klassiker zum selber kombinieren

Kalte & Warme Vorspeisen

Forellenmousse im Rauchlachsmantel, junger Blattsalat	CHF 20.-
Thunfischcarpaccio, Mango-Papayasalat	CHF 21.-
Tomatensalat, Buffalo-Mozzarella, kalt gepresstes Olivenöl	CHF 15.-
Blattsalat, geröstete Walnüsse, Sprossen, Nussöl-Dressing	CHF 13.-
Gemüse-Frischkäseterrine, Gurkencarpaccio	CHF 17.-
Ravioli mit Limonen-Ricottafüllung, Pinienkernbutter	CHF 17.-
Nüsslisalat (saisonal), sautierte Pilze, Pinienkerne Sherryessig-Vinaigrette	CHF 16.-

Suppen

Zürichberg Gartenkräuterschaumsuppe	CHF 13.-
Rindskraftbrühe, Sherry, Blätterteiggebäck	CHF 13.-
Curry-Kokosmilchsuppe, Shitakepilze, Pouletbruststreifen	CHF 13.-
Champagnerschaumsuppe, Rauchlachsstreifen	CHF 15.-

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet, Zitronenmelissenbutter Gemischter Camarguereis, glasierte Kefen	Zwischengericht Hauptgang	CHF 23.- CHF 42.-
Schweinsfilet am Stück gebraten, Steinpilzsauce Tagliatelle, Broccoli mit Mandeln		CHF 43.-
Maispouardenbrust aus dem Ofen, Zitronen-Thymiansauce Ofenkartoffeln, Zucchettigemüse		CHF 38.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti / Nudeln	bis max. 25 Personen	CHF 42.-
Glasierter Kalbsbraten, Balsamicojus Haselnuss-Griessgnocchi, Ratatouille		CHF 44.-
Roastbeef, Sauce Béarnaise Bratkartoffeln, Ratatouille		CHF 46.-

Wild

Empfehlen und servieren wir Ihnen gerne nach Saison und Angebot.

Fleischlos

Sollten mehr als 10 Vegetarier unter Ihren Gäste sein, empfehlen wir Ihnen ebenfalls ein einheitliches Menü zusammen zu stellen. Andernfalls können wir Ihnen gerne vor Ort einige vegetarische Vorschläge aus unserer aktuellen à la carte Karte anbieten.

Gemüse an Thai-Currysauce, Basmatireis Papadum, gebratene Ananas	CHF 28.-
Aquarello Safranrisotto, im Olivenöl sautierte Steinpilze Gebakener Brie de Meaux	CHF 35.-
Safran-Kartoffelgnocchi mit Morcheln Mascarponesauce	CHF 35.-
Ravioli mit Limonen-Ricottafüllung, Pinienkernbutter	CHF 28.-
Saisonales Angebot aus unserer aktuellen Restaurantkarte	nach Aufwand



Desserts

Ricotta-Aprikosenstrudel, Mandelsauce	CHF 12.-
Weisses & dunkles Schokoladenmousse	CHF 13.-
Sorbetvariation, exotische Früchte	CHF 13.-
Gestürztes Joghurt-Limettentörtchen, Beerenragout	CHF 13.-
Dessertvariation „Hotel Zürichberg“ (5 Sorten)	CHF 16.-
Zum Kaffee servieren wir gerne:	
. unsere hausgemachten Friandises (3 Sorten p.P.)	CHF 6.-
. unsere hausgemachten Pralinen (4 Stück p.P.)	CHF 8.-
Festliche Torten nach Ihrem Geschmack	CHF 16.-



Für die Kleinsten

Kinder können gerne vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen. Sollten Sie mehr als 10 Kinder bei Ihnen zu Gast sein, bitten wir um Vorauswahl eines einheitlichen Menüs.

Rindsbouillon mit schwimmenden Buchstaben	CHF 5.00
Blattsalate mit Rüebli	CHF 6.00
Nudeln „Napoli“ mit Tomatensauce	CHF 10.50
Knusprige Chicken Nuggets, Pommes Frites	CHF 12.50
Kalbsschnitzel, Rahmsauce, Nudeln	CHF 16.00
Egliknusperli, Tartarsauce, Pommes Frites	CHF 16.00
Zartes Schokoladenmousse	CHF 6.00
Kugel Glacé, diverse Geschmacksrichtungen	CHF 3.70

Büffets

Italienisches Buffet

servieren wir ab 30 Personen (Mindestverrechnung 30 Personen)

CHF 85.-

Vorspeisen

Vitello tonnato
Antipasti-Spezialitäten
Melone (saisonal), Parmaschinken
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Auswahl an Blatt- und Gemüsesalaten

Suppe

Tomatencremesuppe
(wird gleichzeitig mit dem Vorspeisenbuffet serviert)

Hauptspeisen

Rindsschmorbraten, Rotweinsauce
Gebratene Dorade, Limonenbutter
Saltimbocca alla Romana, Marsalajus
Cannelloni mit Gemüsefüllung und Käse überbacken
Ravioli mit Steinpilzfüllung, Rosmarinbutter
Fenchel-Tomatengratin
Polenta Nostrana
Bratkartoffeln
Peperonata

Dessertbuffet

Tiramisù, Fruchtsalat, Panna cotta mit Himbeersauce
Weisses & braunes Schokoladenmousse, Glacé, Früchtemousse, Crème caramel
Brownies, gebrannte Crème, Gebäck



Buffet Zürichberg

servieren wir ab 40 Personen (Mindestverrechnung 40 Personen)

CHF 95.-

Vorspeisen

Hausterrine, Cumberlandsauce
Bündnerfleisch, Vitello tonnato
Geräucherte Enten- und Truthahnbrust
Geräucherte Forellenfilets, Meerrettichschaum
Rauchlachs, Senfschaum, Flusskrebsscocktail
Auswahl aus Blatt- und Gemüsesalaten

Suppe

Zürichberg Gartenkräuterschaumsuppe
(wird gleichzeitig mit dem Vorspeisenbuffet serviert)

Hauptspeisen

Roastbeef rosa gebraten
Glasierter Kalbshuftbraten
in Olivenöl gebratenes Wolfsbarschfilet
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin, gemischter Wildreis
Schalottensauce, Champignonsauce, Safransauce

Käseauswahl

Schweizer und europäische Käsesorten
Nuss- und Birnenbrot, Trauben

Dessertbuffet

Tiramisù, Fruchtsalat, Panna cotta mit Himbeersauce
Weisses & braunes Schokoladenmousse, Glacé, Früchtemousse, Crème caramel
Brownies, gebrannte Crème, Gebäck



Buffet Sorell

servieren wir ab 40 Personen (Mindestverrechnung 40 Personen)

CHF 105.-

Vorspeisen

Salatbuffet mit Nüssen und drei verschiedenen Dressing
Serranoschinken mit Avocado
Flusskrebssalat mit Ananas und Koriander
Grillierte Artischocken, Champignons und Peperoni
Kalter Kalbsbraten mit hausgemachten Mixed pickles
und Petersilen-Pinienkernvinaigrette
Fenchelcarpaccio mit Orangen, Feta und Oliven

Suppe

Parmesanschaumsuppe mit Bresaolastreifen
(wird gleichzeitig mit dem Vorspeisenbuffet serviert)

Hauptspeisen

Kalbsschnitzel al limone
gebratene Black Tiger Crevetten mit Apfel-Kapern und frischem Thymian
Maispouardenbrust-Medallions mit Dörrfeigen und Honig
Spargelravioli an Noilly Prat-Schaum (*saisonal*)
Gebratene Zucchini mit Cherry tomaten
Tessiner Polenta mit Gorgonzola
Gemischter Wildreis
Caponatagemüse

Dessertbuffet

Tiramisu, Panna cotta, Mandelkuchen
Moscatogelee mit frischen Erdbeeren
Gelati, Schokoladentörtchen, Kaffee-Mousse
Ananas mariniert mit Kardamom und Sternanis



Dessertbuffet

servieren wir ab 30 Personen (Mindestverrechnung 30 Personen)

Dessertbuffet	CHF 23.-
Dessertbuffet mit Käse	CHF 26.-

Tiramisù, Fruchtsalat, Panna cotta mit Himbeersauce
Weisses & braunes Schokoladenmousse, Glacé, Früchtemousse, Crème caramel
Brownies, gebrannte Crème, Gebäck

Käsebrett

servieren wir ab 15 Personen (Mindestverrechnung 15 Personen)

CHF 15.-

Schweizer und europäische Käsesorten
Birnenbrot, Trauben, Nüsse und Dörrfrüchte

Brunch

Z'Berg Brunch

servieren wir ab 20 Personen (Mindestverrechnung 20 Personen)

CHF 46.-

Diverse Brote, Zopf, Gipfeli, Brötchen, Toast, Butter, verschiedene Konfitüren, Honig
Cornflakes, Früchte, Joghurt, Birchermüesli, Quark, Hüttenkäse, Fleischplatte
Diverse Käsesorten, Eierspeisen, Speck, Würstli, Bündnerfleisch

Geräucherter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Zwiebelringe

Fruchtsalat, Wähe, gebrannte Crème, Apfelstreusel, Schokoladenmousse, Tiramisù

Kaffee, Tee, heisse und kalte Milch, Ovomaltine und Schokolade, Orangensaft

Die aufgeführten Preise sind für eine Zeit von 4 Stunden berechnet. Getränke und weitere Konsumationen die nachher serviert werden, erlauben wir uns der Gesamtrechnung beizufügen.

Aperitif, Begrüssungsgetränke sowie Mineralwasser und Weine werden zusätzlich in Rechnung gestellt und sind nicht in den oben aufgeführten Preisen enthalten.

Es werden zusätzlich die entsprechenden Raummieten in Rechnung gestellt.

Für den noch ausgiebigeren Brunchgenuss...

..servieren wir gerne zusätzlich:

Canneloni mit Gemüsefüllung & Tomatensauce
mit Käse gratiniert

CHF 12.- pro Person

Truthahnbraten, Kartoffelgratin

CHF 14.- pro Person

Lachsfilet mit Kräutern
im Blätterteig gebacken, Wildreis

CHF 15.- pro Person

Roastbeef, Bratkartoffeln

CHF 16.- pro Person