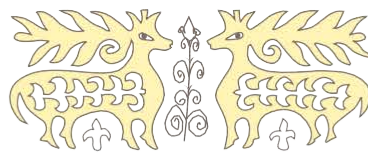


HIRSCHEN AM SEE

BANKETTMENUS 2018



HIRSCHEN AM SEE

IHR APÉRO

Nachfolgend finden Sie alles, was Ihren Anlass kulinarisch bereichert. Viele Köstlichkeiten, die Sie nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können, sowie einige fertige Vorschläge.

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Apéro nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

FINGERFOOD KALT

Tomaten-Mozzarella-Spiess	CHF 3.00/Stk.
Rauchlachsroulade	CHF 4.00/Stk.
Grissini mit Parmaschinken	CHF 4.00/Stk.
Krevetten Cocktail im Glas	CHF 4.00/Stk.
Gemüsestäbli mit Joghurt-Dip	CHF 3.00/p.P.
Gemischte Oliven	CHF 8.00/Schale
Chips und Nüssli	CHF 3.50/Schale
Saisonale Suppe in der Espressotasse	CHF 5.00/Stk.

„ZÜRICHSEE“ APÉRO

Meilener Riesling x Sylvaner
Frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser
2x Fingerfood kalt nach Wahl

CHF 23.00/p.P. und Stunde

CANAPÉS

Schottischer Rauchlachs	CHF 4.00/Stk.
Rindstatar	CHF 4.00/Stk.
Kräuterhüttenkäse	CHF 3.00/Stk.
Tatar vom roten Thun mit Avocado	CHF 5.00/Stk.
Bruschetta	CHF 2.50/Stk.

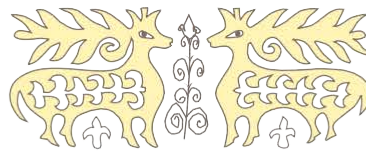
FINGERFOOD WARM

Gebackene Riesenkrevette mit Dip	CHF 5.00/Stk.
Jakobsmuschel auf Limonenrisotto	CHF 5.00/Schale
Poulet-Spiess	CHF 3.50/Stk.
Frühlingsrollen (Poulet/Vegi)	CHF 2.50/Stk.
Meatballs	CHF 3.00/Stk.
Felchenknusperli	CHF 3.00/Stk.
Schinkengipfeli	CHF 3.50/Stk.
Saisonale Suppe in der Espressotasse	CHF 5.00/Stk.

„HIRSCHEN“ APÉRO

Prosecco Bisol Crede Brut
Frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser
Gemischte Oliven
2x Fingerfood kalt nach Wahl

CHF 25.00/p.P. und Stunde



HIRSCHEN AM SEE

APÉRO RICHE

APÉRO RICHE I

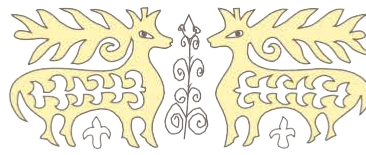
Tomaten-Mozzarella-Spiess
Rindscarpaccio mit Parmesan
Krevetten Cocktail
Parmaschinken mit Melone
Felchenknusperli mit Sauce Tartar
Gazpacho Andaluz in der Espressotasse
Rindsfilet-Spiess auf Blattspinat
Linguine mit Eierschwämmli
Saiblingsfilet auf Petersilienrisotto
Mousse au Chocolat
Frische Beeren mit Glace
Brownies
Caramelköpfl

CHF 65.00 pro Person

APÉRO RICHE II

Tomaten-Mozzarella-Spiess
Antipasti Spiess
Rindscarpaccio mit Parmesan
Krevetten Cocktail
Parmaschinken mit Melone
Jakobsmuscheln auf Asia Gemüse und Limonenschaum
Fleischbällchen mit Sweet & Sour Sauce
Felchenknusperli mit Sauce Tartar
Gazpacho Andaluz in der Espressotasse
Rindsfilet-Spiess auf Blattspinat
Linguine mit Eierschwämmli
Saiblingsfilet auf Petersilienrisotto
Mousse au Chocolat
Frische Beeren mit Glace
Brownies
Caramelköpfl

CHF 80.00 pro Person



HIRSCHEN AM SEE

IHR MENU

Ansprüche, die Sie ohne Weiteres an unsere Küche stellen dürfen.

Wir verwenden ausschliesslich hochwertige Frischprodukte und richten unser Angebot stets nach der Jahreszeit sowie Ihren persönlichen Wünschen.

Nachfolgend finden Sie einige Menüvorschläge.

FRÜHLINGSMENU I

Frühlingsalat mit Radisli und Sprossen
an Balsamico-Dressing

Gebratene Maispoularde auf Blattspinat
mit Proseccoschaum und Taglierini

Panna Cotta mit frischen Früchten

CHF 65.00 pro Person

FRÜHLINGSMENU II

Buntes Salatbouquet
mit gebratenem Felchenfilet vom Zürichsee
an Pinienkernbutter und Tomatenwürfel

Meilener Rieslingschaumsuppe mit Bärlauch

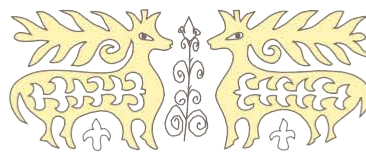
Kalbssteak an leichter Morchelrahmsauce,
Fettuccine und Gemüse vom Züri-Markt

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Joghurtglace

CHF 88.00 pro Person

Gasthof Hirschen am See, Seestrasse 856, 8706 Meilen, Switzerland

reservation@hirschen-meilen.ch / Tel: +41 44 925 05 00 / Fax: +41 44 925 05 01



HIRSCHEN AM SEE

SOMMERMENU I

Zanderfilet im Kartoffelmantel
auf mediterranem Gemüse
mit Basilikum Pesto

Entrecôte vom heimischen Weiderind
an Sauce von frischen Eierschwämmli,
Bratkartoffeln und buntes Gemüse

Frische Beeren aus der Region mit Vanilleglace

CHF 82.00 pro Person

SOMMERMENU II

Dreierlei Melone mit mildem Parmaschinken

Medaillon vom Rind und Kalb
an frisch aufgeschlagener Sauce Béarnaise,
Herzogin Kartoffeln und grüne Bohnen

Pochierter Pfirsich an Parfait
von der weissen Schokolade
mit Himbeersauce

CHF 88.00 pro Person

HERBSTMENU I

Aufgeschlagene Kürbissuppe
mit Garam Masala Curry parfümiert

Geschmorte Kalbsbäggli mit kräftiger Rotweinsauce,
Taglierini und herbstliches Gemüse

Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten

CHF 85.00 pro Person

HERBSTMENU II

Herbstlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust,
Apfel und Birnenspalten dazu Kürbisdressing

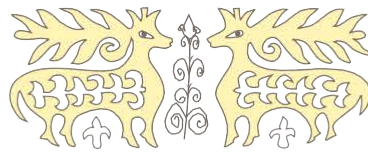
Medaillon von Hirsch an Wachholderrahmsauce,
gefüllte Preiselbeere, Spätzli und Rotkraut

Hausgemachtes Mousse au Chocolat
mit marinierten Rotweinzwetschgen

CHF 75.00 pro Person

Gasthof Hirschen am See, Seestrasse 856, 8706 Meilen, Switzerland

reservation@hirschen-meilen.ch / Tel: +41 44 925 05 00 / Fax: +41 44 925 05 01



HIRSCHEN AM SEE

WINTERMENU

Tatar vom schottischem Rauchlachs
mit Sauerrahmsauce, Forellenkaviar,
Toast und Butter

Steinpilzconsommé mit hausgemachten Ravioli

Rindsfilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce,
Fettuccine und marktfrisches Gemüse

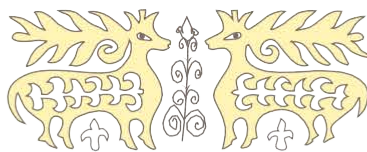
Parfait von weisser Schokolade
mit flambierten Kirschen und Zimtsabayone

CHF 92.00 pro Person

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu oder Buffet
nach Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünschen zusammen.
Um Ihren Anlass in jeder Beziehung optimal organisieren und durchführen zu können, bitte wir Sie
uns Ihre Wünsche für das Menu (inkl. Getränke) mindestens 8 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Gasthof Hirschen am See, Seestrasse 856, 8706 Meilen, Switzerland

reservation@hirschen-meilen.ch / Tel: +41 44 925 05 00 / Fax: +41 44 925 05 01



HIRSCHEN AM SEE

GERICHTE

VORSPEISEN KALT

Bunter Blattsalat mit French-Dressing und Croûtons	10.50
Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing	12.50
Salatbouquet mit gebratenem Felchenfilet vom Zürisee (Fischerei Grieser, Obermeilen) „provenzalischer Art“	19.50
Mariniertes Rindscarpaccio mit Parmesan	21.50
Thunfischtatar mit Avocado und Koriander	22.00
Melone mit mildem Parmaschinken	21.00
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl mariniert	16.00

VORSPEISEN WARM

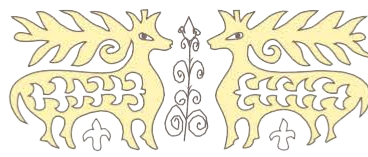
Spiess von Black Tiger Riesenkrevetten auf mediterranem Gemüse	23.00
Gedünstetes Saiblingsfilet mit Meilener Rieslingsauce und schwarzem Reis	23.00
Fettuccine mit Tomatenschäum und sautierten Pilzen	16.00

SUPPEN

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumrahm	12.00
Meilemer Rieslingschaumsuppe mit Croûtons	12.00
Rindsconsommé mit Gemüse und Sherry	14.50
Karotten-Ingwersuppe mit Sauerrahm	12.00
Zitronengrassuppe mit Eden-Riesenkrevette	15.00
Kalte Suppen auf Anfrage (je nach Saison)	

FISCH

Felchenfilet gebraten mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat je nach Fang vom Zürisee (Fischerei Grieser, Obermeilen)	39.00
Filet vom Loup de Mer auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	44.00
Zanderfilet mit Safranschaum, Basmartireis und glasierten Kefen	42.00
Saiblingsfilet auf Belugalinsen, Rieslingschaum und marktfrisches Gemüse	42.00
Riesenkrevette-Jakobsmuschel-Spiess an Orangensauce, Basmartireis und Ananas-Lauchgemüse	48.00



HIRSCHEN AM SEE

VEGETARISCH

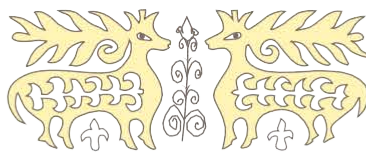
Taglierini im Basilikum-Tomatensud, gegrilltes Gemüse und Parmesan	28.00
Tomatenrisotto mit sautierten Pilzen, Kräutern und gebackenem Fetakäse	28.00
Gemüsegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti	26.00

VEGETARISCH

Maispouardenbrust an Kräuterschaumsauce, Taglierini und Gemüse vom Zürimarkt	38.00
Rindsentrecôte an Cognacrahmsauce, Schupfnudeln und Gemüse vom Zürimarkt	46.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Pommes Allumettes und Gemüse vom Zürimarkt	54.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Fettuccine und buntes Gemüse	48.00
Medaillon von Rind und Kalbsfilet mit zweierlei Saucen, Kartoffelgratin und buntes Gemüse	56.00

DESSERT

Sorbetpalette „Hirschen am See“ mit frischen Früchten der Saison garniert	14.00
Caramelköpfler mit Rahm und Früchten	10.50
Mousse au Chocolat mit Mangoscheiben und Himbeercoulis	15.00
Apfeltorte mit Vanillesauce und Baumnussglace	15.00
Bioquarkmousse an Orangen-Kiwisalat	15.00
Dessertteller „Hirschen am See“ mit Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Caramelchöpfli, saisonales Sorbet und frische Früchte	18.00
Dessertbuffet (ab 30 Personen)	
Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Caramelchöpfli, Tiramisu, Rotweinzwetschgen, frische Früchte der Saison, verschiedene Sorbets und Glaces	22.00
Käsevariation von der Molki aus Stäfa mit Trauben und Nüssen	17.00



HIRSCHEN AM SEE

IHR SEMINAR

Wir offerieren Ihnen folgende Pauschalen ab 5 Personen.

Die Seminarpauschalen sind ganzjährig von Montag bis Sonntag buchbar.

HALBTAGESPAUSCHALE

- Tagungsraum mit Tageslicht
- Raummiete
- Block und Kugelschreiber
- Mineralwasser im Raum
- Infrastruktur
(Leinwand, Beamer, Pinnwand, Flipchart)
- Kaffeepausen am Vormittag oder Nachmittag
(Gipfeli, Obstkorb, Orangensaft, Kaffee/Tee)
- 2-Gang Business-Lunch (exkl. Getränke)

CHF 85.00 p.P.

GANZTAGESPAUSCHALE

- Tagungsraum mit Tageslicht
- Raummiete
- Block und Kugelschreiber
- Mineralwasser im Raum
- Infrastruktur
(Leinwand, Beamer, Pinnwand, Flipchart)
- Kaffeepausen am Vormittag oder Nachmittag
(Gipfeli, Obstkorb, Orangensaft, Kaffee/Tee)
- 2-Gang Business-Lunch (exkl. Getränke)
- 3-Gang Dinner (exkl. Getränke)

CHF 140.00 p.P.

MIETE SEMINARRAUM

Unsere Fischerstube befindet sich im 1. Stock mit Blick auf den See und ist für Seminare bis zu 15 Personen geeignet.

Weitere Raummieten für grössere Seminare auf Anfrage.

Halber Tag max. 4 Stunden bis 17:00 Uhr **CHF 200.00**

Ganzer Tag 08:00 - 17:00 Uhr **CHF 400.00**

ÜBERNACHTUNG IM GASTHOF HIRSCHEN AM SEE

Insgesamt verfügen unsere Einzelzimmer, Doppelzimmer und Junior Suiten über 30 Betten. Bei der Ausstattung wurde besonderer Wert auf liebevoll gepflegte individuelle Details gelegt, sodass der Gast hier sein persönliches Zuhause findet. Alle Zimmer sind mit Bad oder Dusche, Minibar, TV/Radio und Zimmersafe ausgestattet und verfügen über WLAN. Die Zimmer mit Seesicht sind noch dazu mit einer Nespresso-Vollautomat Maschine eingerichtet. Unsere Zimmer sind ab CHF 120.00 pro Nacht erhältlich. Bei mehreren Buchungen im Zusammenhang mit Feierlichkeiten oder einem Seminar erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte zu besonderen Konditionen.

Gasthof Hirschen am See, Seestrasse 856, 8706 Meilen, Switzerland

reservation@hirschen-meilen.ch / Tel: +41 44 925 05 00 / Fax: +41 44 925 05 01



HIRSCHEN AM SEE

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Absprache Ihres Anlasses

Die Details des Anlasses werden vorzugsweise auf Haupttermin mit dem Besteller/Kunden und dem Gasthof Hirschen am See vor Ort oder telefonisch abgesprochen. Die Checkliste kann eingesandt werden.

Bestätigung

Der Gasthof Hirschen am See bestätigt alle Details des Anlasses schriftlich. Der Besteller/Kunde akzeptiert mit dieser Bestätigung ebenfalls die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Gasthofs Hirschen am See.

Bestellung

Die 8 Tage im Voraus schriftlich oder mündlich mitgeteilte Personenanzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Die genaue Anzahl für Essen und Getränke kann bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos um mehr oder weniger 5% angepasst werden.

Kunstgegenstände und Dekorationen in den Sälen

Kunstwerke und Dekorationsgegenstände gehören zu den Räumlichkeiten und können nicht verändert oder entfernt werden.

Musik

Wir weisen darauf hin, dass Musik bis zu einer Lautstärke von 87 Dezibel gestattet ist. Ab 22:00 Uhr darf die Musik ausschliesslich in den Räumlichkeiten laufen.

Annulation

Bei Annulation durch den Besteller/Kunden bis zu 30 Tage vor dem Anlass fallen keine Annulationskosten an
29-15 Tage vor dem Anlass ab 15 Personen 25% des Rechnungsbetrages
29-15 Tage vor dem Anlass ab 30 Personen 50% des Rechnungsbetrages
14-7 Tage vor dem Anlass ab 15 Personen 50% des Rechnungsbetrages
14-7 Tage vor dem Anlass ab 30 Personen 75% des Rechnungsbetrages
6-1 Tag vor dem Anlass ab 15 Personen 75% des Rechnungsbetrages
6-1 Tag vor dem Anlass ab 30 Personen 100% des Rechnungsbetrages
Für Abweichungen über 30 % von der vereinbarten Personenanzahl gelten die sogenannten Annulationsbedingungen. Grundsätzlich bemüht sich der Gasthof Hirschen nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu vergeben. Gelingt dies, so entstehen dem Besteller/Kunden keine Kosten. Der Nachweis eines geringeren Schadens bleibt dem Besteller, der Nachweis eines höheren Schadens bleibt dem Hotel vorbehalten. Sollten mehr Teilnehmer als angemeldet an einer Veranstaltung teilnehmen, wird das Hotel nach Möglichkeit Plätze und Verpflegung bereitstellen.

Hat der Gasthof Hirschen am See Grund zur Annahme, dass die vom Kunden gebuchte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf den Betriebes gefährdet, kann die Veranstaltung entschädigungslos abgesagt werden.

Schäden und Haftung

Besteller und Veranstalter haften für alle Schäden, die durch Ihre Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer entstehen. Für mitgebrachte Objekte von Kunden und deren Gästen lehnt der Gasthof Hirschen am See jegliche Haftung ab. Dies gilt auch für Gegenstände, welche an der Garderobe deponiert werden.

Währung

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inklusive Mehrwertsteuer.

Zahlungsbedingungen

Bei Banketten gilt als Berechnungsbasis die Personenanzahl, die uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wurde. Sie erhalten von uns eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 10 Tagen rein netto. Im Falle eines Anlasses im Umfang von CHF 8000.00 und mehr behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Verlängerung

Die Polizeistunde im Kanton Zürich ist um 24.00 Uhr. Eine Verlängerung ist bis 2.00 Uhr möglich. Bei Veranstaltungen, die spezielle amtliche Bewilligungen benötigen, werden die Zusatzkosten separat verrechnet. Für Verlängerungen gelten folgende Tarife:
Überzeitbewilligung ab 24.00Uhr 150.00/Stunde
Chef de Service nach 24.00 Uhr 60.00/Stunde
Servicemitarbeiter nach 24.00 Uhr 45.00/Stunde

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Vertragsbedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Meilen.