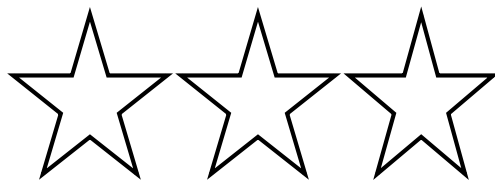




# **BANKETT VORSCHLÄGE 2010**



## Räumlichkeiten

<b>Restaurant</b>	für 60 Personen (Nichtraucherzone)
<b>Säli</b>	für 36 Personen (Nichtraucherzone)
<b>Terrasse</b>	für 80 Personen

Grosser Parkplatz direkt vor dem Haus  
schöner Spielplatz im Grünen unterhalb der Gartenterrasse

## Öffnungszeiten

<b>Montag bis Freitag</b>	09.00 – 23.00 Uhr
<b>Samstag</b>	11.00 – 23.00 Uhr
<b>Sonntag</b>	11.00 – 22.00 Uhr

Gerne verlängern wir für Sie die Öffnungszeit, dann gilt folgender Ansatz:  
Für jede angebrochene Stunde ab Mitternacht pauschal Fr. 100.—

<b>Ruhetage</b>	<b>Mittwoch</b> (September – Mai) <b>Sonntag</b> (Juni – August)
-----------------	---

Hundeverbot im Restaurant und auf der Terrasse. (Anbindplätze im Grünen)

## Tipps und Hinweise

### Dekoration

Blumenarrangements geben dem Tisch eine farbige und frische Note.  
Auf Wunsch bestellen wir für Sie die passenden Kreationen bei unserem  
Floristik- Atelier **Blumen Stil** in Hausen am Albis.  
Bei **Barzahlung** werden Ihnen nur die Selbstkosten,  
bei schriftlicher Rechnungsstellung + 10% verrechnet.

### Menuauswahl und Personenzahl

Aus betriebstechnischen Gründen möchten wir Sie darauf aufmerksam machen,  
dass wir für Gesellschaften nur einheitliche Menus servieren.  
Selbstverständlich bei Kindern und Leuten mit eingeschränktem Speiseplan  
machen wir gerne eine Ausnahme.  
Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter  
nicht immer einfach ist. Bei der Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten  
Gäste 48 Stunden vor Beginn des Anlasses massgebend.  
Unsere Toleranzgrenze +/- 5% der gemeldeten Personenzahl.

### Annulation

Bei Annullierung weniger als drei Wochen vor dem reservierten Termin muss 40%,  
bei einer Woche 70% der bestellten Leistung in Rechnung gestellt werden, sofern  
die Räumlichkeiten nicht weiter vermietet werden können.

Kurzfristige Reservationen sind davon ausgenommen.

## Cocktails und Aperitifs

Apéro's sind Appetitanreger und Stimmungswärmer. Sie können mit spritzig-frischem Weisswein, Orangensaft, Chips & Nüssli starten oder aber mit einem grossen Apérobuffet, beispielweise für Geschäftsanlässe oder Hochzeitsapéro.

Nüssli, Chips und Sticks pro Person Fr. 2.50

### Kalte Appetithäppchen

Einfache Canapées Schinken, Käse, Salami, Spargel, Ei, Thon pro Person Fr. 10.—

Canapés „de luxe“ Rauchlachs, Roastbeef, Crevetten pro Person Fr. 16.—

### Gemüse Apéro

Gemügestäbchen mit verschiedenen Dips Platte Fr. 40.—

### Warme Mundbissen

Mini-Pizza, Schinkengipfeli, Mini-Frühlingsrollen pro Person Fr. 10.—

Frittierte Riesencrevetten mit sweet&sour Sauce pro Person Fr. 15.—

### Apérobuffet

Eine Kreation aller aufgeführten Apéroangebote pro Person Fr. 30.—  
Zeittipp: für Apérobuffet eine gute Stunde

## Frühstücksbuffet

Verschiedene Brote und Zopf aus unserem Holzofen, frischer Fruchtsalat, Birchermüesli, leckere Fleischplatten, auserwählte Käse, Spiegelei, Speck oder Schinken frisch gebraten, diverse Fruchtsäfte und...und...und...

Der etwas andere, ungezwungene Anlass ab 15 Personen.

pro Person Fr. 25.—

Kinder pro Altersjahr Fr. 2.—

## Fondue Chinoise à discrétion (Nov. - Feb.)

Rinds-, Kalbs-, Schweins- und Geflügel- Fleischröllchen, Gemüseplatte mit frischem, knackigem Gemüse und Fleischbouillon, div. Saucen und Zutaten zur Auswahl. Reis und Pommes frites als Beilagen.

Der gesellige Anlass ab 10 Personen.

pro Person Fr. 42.—

alle Preise inklusive Mehrwertsteuer / (Preisänderungen vorbehalten)

# Zusammengestellte Menus

## Menu 1

Fr. 54.—

Griessuppe mit Lauch

\*\*\*

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Kalbgeschnetzeltes  
an Champignonrahmsauce  
Nudeln und Rüebl

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl

## Menu 3

Fr. 64.—

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

\*\*\*

Rindsfilet „Stroganoff“  
Trockenreis  
Broccoliröschen

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

## Menu 5

Fr. 58.—

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Griechischer Bauernsalat mit Feta

\*\*\*

Lammrückenfilet mit Knoblauchschaum  
Röstikroketten  
Blattspinat und Grilltomate

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

## Menu 2

Fr. 42.—

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Pouletbrüstli an Zitronensauce  
Wildreismix  
Broccoliröschen

\*\*\*

Mousse au chocolat

## Menu 4

Fr. 44.—

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Schweinsbraten „Aargauer Art“  
gefüllt mit Dörrzwetschgen  
Kartoffelstock

Bohnen

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Rahm

## Menu 6

Fr. 47.—

Bunter Blattsalat mit Sprossen

\*\*\*

Schweinssteak „Toscana“  
Schinkenstreifen und Blattspinat  
mit Mozzarella überbacken

Safranrisotto

Grilltomate

\*\*\*

Crema Vin Santo  
con Cantucci

## Menu 7

Fr. 48.—

Bunter Blattsalat  
mit gehacktem Ei  
\*\*\*

Rindsschmorbraten  
„Burgunder Art“

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet der Saison  
\*\*\*

Ananasstückli mit Maraschino  
und Zitronensorbet

## Menu 9

Fr. 72.—

Bunter Blattsalat mit  
Rauchlachsstreifen an  
Balsamico bianco -Vinaigrette  
\*\*\*

Kalbssteak an Morchelsauce  
Röstikroketten

Gemüsebouquet der Saison  
\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka

## Menu 11

Fr. 52.—

Bunter Blattsalat  
mit gehacktem Ei  
\*\*\*

Kalbsbraten  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet  
\*\*\*

Mousse au chocolat

## Menu 8

Fr. 60.—

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Ruccola  
\*\*\*

Saltimbocca alla romana  
Kalbschnitzel mit Rohschinken/Salbei

Risotto

Zucchettigemüse  
\*\*\*

Panna Cotta  
mit frischen Früchten

## Menu 10

Fr. 46.—

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Sprossen  
\*\*\*

Lachsforellenfilet  
an Dillrahmsauce

Salzkartoffeln

Blattspinat  
\*\*\*

Amarettoparfait

## Menu 12

Fr. 70.—

Avocadosalat mit Crevetten  
an Kräuter -Balsamico Sauce  
\*\*\*

Bouillon mit Sherry  
\*\*\*

Roastbeef nach „Englischer Art“  
Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet der Saison  
\*\*\*

Dessert- Variationen Surprise

# Suppen, Salate, Vorspeisen und Hauptgerichte

## Bouillon und Crèmesuppen

1001	Bouillon mit Gemüsestreifen	7.—
1002	Bouillon mit Flädli	7.—
1003	Bouillon mit Sherry	7.—
1004	Geflügelcrème mit Curry	8.—
1005	Tomatencrème mit Brotcroûtons	8.—
1006	Champignoncrème	8.—

## Verschiedene Salate

1011	Grüner Blattsalat	7.—
1012	Gemischter Salat	8.50
1013	Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella	12.50
1014	Nüsslisalat mit gehacktem Ei	9.—
1015	Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	9.—
1016	Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	15.—

## Kalte Vorspeisen

1021	Bündner-Rohschinken mit Melonen	18.—
1023	Avocado mit Crevetten an Kräutersauce	15.—
1024	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	17.—

## Warme Vorspeisen

1031	Nudeln mit Lachsstreifen an Mascarpone-Dillsauce	17.—
1032	Frittierte Riesencrevetten mit Gemüsereis	18.—
1033	Felchenfilet mit Avocadosauce und Wildmischreis	19.—

## Hauptgerichte Fleisch

1052	<b>Schweinsfilet „Caiolo“</b> am Stück gebraten, mit frischen Pilzen und Kräutern, Risotto und Gemüsebouquet	42.—
1053	<b>Schweinsfilet -Piccata</b> mit Safranrisotto, und Broccoliröschen	44.—
1057	<b>Kalbs-Rahmschnitzel</b> an feiner Champignonrahmsauce, Butternudeln und Gemüsebouquet	46.—
1058	<b>Kalbs-Cordon Bleu</b> mit feiner Schinken-Käsefüllung, Pommes Frites und Gemüsebouquet	48.—
1062	<b>Entrecôte</b> mit feiner Haus-Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsebouquet	48.—



# Das Restaurant für Ferienstimmung im Alltag!

- ▶ **Gemütliches Restaurant mit Holzofen**
- ▶ **Säli für 36 Personen**
- ▶ **Grosse Gartenterrasse**
- ▶ **Schöner Kinder-Spielplatz**



## **Restaurant Erpel am Türlerse**

8915 Hausen am Albis , Tel. 044/ 764 07 71 , Fax. 044/ 764 07 72

[www.erpel.ch](http://www.erpel.ch) [info@erpel.ch](mailto:info@erpel.ch)