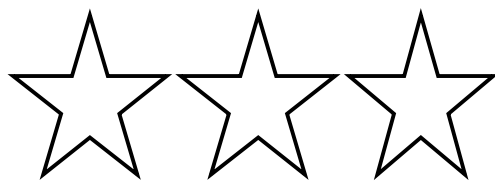




# BANKETT VORSCHLÄGE 2011



Räumlichkeiten

<b>Restaurant</b>	für 60 Personen
<b>Säli</b>	für 36 Personen
<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 normale Öffnungszeit.  
Ab Mitternacht gilt; für jede angebrochene Stunde pauschal CHF 100

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

**Hundeverbod** 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 verrechnet, bei schriftlicher Rechnungsstellung 10% Zuschlag.

### 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.

Nüssli, Chips und Sticks	pro Person	3
--------------------------	------------	---

### Kalte Appetithäppchen

Einfache Canapées	Schinken, Käse, Salami, Spargel, Ei, Thon	pro Person	12
-------------------	--	------------	----

Canapés „de luxe“	Raachlachs, Roastbeef, Crevetten	pro Person	20
-------------------	-------------------------------------	------------	----

### Gemüse Apéro

Gemügestäbchen mit verschiedenen Dips	Platte	40
---------------------------------------	--------	----

### Warme Mundbissen

Mini-Pizza, -Schinkengipfeli u.-Frühlingsrollen	pro Person	4
---	------------	---

Frittierte Crevetten mit sweet&sour Sauce	pro Person	18
---	------------	----

### Apérobuffet

Eine Kreation aller aufgeführten Apéroangebote Zeittipp: für Apérobuffet eine gute Stunde	pro Person	35
--	------------	----

## Türlensee-Romantik mit Lagerfeuer und Fondue Chinoise à discrétion (Nov. - Feb.)

Machen Sie einen gemütlichen Spaziergang um den Türlensee und treffen sich nachher auf der Erpel-Terrasse am Lagerfeuer mit Glühwein und Schlangengebrot. Später servieren wir Ihnen im Restaurant einen bunten Blattsalat mit gerösteten Kernen. Weiter geht's mit Fondue Chinoise:  
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 12 Personen.

pro Person CHF 52

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

Wir servieren Ihnen einen Bunten Blattsalat, anschliessend Fondue Chinoise wie oben beschrieben.

Dieses Angebot ab 4 Personen.

pro Person CHF 44

alle Preise inklusive Mehrwertsteuer / (Preisänderungen vorbehalten)

## Zusammengestellte Menus

## Menu 1

**CHF 54**

Griessuppe mit Lauch  
\*\*\*

Grüner Blattsalat  
\*\*\*

Kalbgeschnetzeltes  
an Champignonrahmsauce  
Nudeln und Rüepli  
\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli

## Menu 3

**CHF 64**

Klare Gemüsesuppe  
\*\*\*

Nüsslisalat mit gehacktem Ei  
\*\*\*

Rindsfilet „Stroganoff“  
Trockenreis  
Broccoliröschen  
\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

## Menu 5

**CHF 58**

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*

Griechischer Bauernsalat mit Feta  
\*\*\*

Lammrückenfilet mit Knoblauchschaum  
Röstikroketten  
Blattspinat und Grilltomate  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Rahm

## Menu 2

**CHF 42**

Bouillon mit Sherry  
\*\*\*

Gemischter Salat  
\*\*\*

Pouletbrüstli an Zitronensauce  
Wildreismix  
Broccoliröschen  
\*\*\*

Mousse au chocolat

## Menu 4

**CHF 44**

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*

Schweinsbraten „Aargauer Art“  
gefüllt mit Dörrzwetschgen  
Kartoffelstock  
Bohnen  
\*\*\*

Gebrannte Crème mit Rahm

## Menu 6

**CHF 47**

Bunter Blattsalat mit Sprossen  
\*\*\*

Schweinssteak „Toscana“  
Schinkenstreifen und Blattspinat  
mit Mozzarella überbacken  
Safranrisotto  
Grilltomate  
\*\*\*

Crema Vin Santo  
con Cantucci

## Menu 7

**CHF 48**

Bunter Blattsalat  
mit gehacktem Ei

\*\*\*  
Rindsschmorbraten  
„Burgunder Art“  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet der Saison  
\*\*\*  
Ananasstückli mit Maraschino  
und Zitronensorbet

## Menu 9

CHF 72

Bunter Blattsalat mit  
Rauchlachsstreifen an  
Balsamico bianco -Vinaigrette  
\*\*\*  
Kalbssteak an Morchelsauce  
Röstikroketten  
Gemüsebouquet der Saison  
\*\*\*  
Zitronensorbet mit Wodka

## Menu 11

CHF 52

Bunter Blattsalat  
mit gehacktem Ei  
\*\*\*  
Kalbsbraten  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet  
\*\*\*  
Mousse au chocolat

## Menu 8

CHF 60

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*  
Bunter Blattsalat mit Ruccola  
\*\*\*  
Saltimbocca alla romana  
Kalbschnitzel mit Rohschinken/Salbei  
Risotto  
Zucchettigemüse  
\*\*\*  
Panna Cotta  
mit frischen Früchten

## Menu 10

CHF 46

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*  
Bunter Blattsalat mit Sprossen  
\*\*\*  
Lachsforellenfilet  
an Dillrahmsauce  
Salzkartoffeln  
Blattspinat  
\*\*\*  
Amaretti Parfait

## Menu 12

CHF 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	9
1013	Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella	13
1014	Nüsslisalat mit gehacktem Ei	10
1015	Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	11
1016	Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	17

## Kalte Vorspeisen

1021	Melonen mit Parma -Rohschinken	22
1023	Avocado mit Crevetten an Kräutersauce	16
1024	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	19

## Warme Vorspeisen

1031	Nudeln mit Lachsstreifen an Mascarpone-Dillsauce	19
1032	Frittierte Riesencrevetten mit Gemüsereis	21
1033	Felchenfilet an Avocadosauce mit Wildreismix	23

## 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 und Bar**
- ▶ **Säli für 36 Personen**
- ▶ **Grosse Gartenterrasse**
- ▶ **Kinder-Spielplatz**



## **Restaurant Erpel am Türlensee**

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)