



Restaurant Erpel  
am Türlensee

BANKETTDOKUMENTATION

# Geschäftsessen, Geburtstag, Jubiläumsanlass, Familienfeier, Hochzeit?

## Gerne sorgen wir für die Kulisse und die köstliche Begleitung.

Das inhabergeführte Restaurant Erpel am Türlensee ist ein beliebtes Ausflugsziel zwischen Zug und Zürich. In den 80er Jahren wurde aus einer Scheune ein Restaurant und seit 1986 dürfen wir unsere Gäste verwöhnen. Der Familienbetrieb mit Restaurant Säali und wunderschöner Gartenterrasse lädt zum Geniessen und Verweilen ein – Ferienstimmung im Alltag!

### RÄUMLICHKEITEN.

Restaurant	bis 60 Personen
Säali	bis 36 Personen

Zudem verfügen wir über eine grosse Gartenterrasse und einen kleinen privaten Aussenbereich im Säali. Eine Exklusivvermietung ist an eine Mindestkonsumation gebunden und nur je nach Wochentag und Saison möglich.

Hunde sind im gesamten Restaurant und Gartenterrasse erlaubt.

Das Restaurant Erpel inkl. WC-Anlage ist barrierefrei zugänglich. Zudem verfügen wir über einen gekennzeichneten Parkplatz direkt vor dem Eingang für Personen mit eingeschränkter Mobilität.

### ÖFFNUNGSZEITEN.

Montag bis Freitag	09.00 bis 23.00 Uhr
Samstag	10.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag	10.00 bis 22.00 Uhr

Gerne verlängern wir für Sie die Öffnungszeit bis maximal 02.00 Uhr – dabei gilt:  
Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Ihnen für jede angebrochene ½ Stunde eine Dienstleistungspauschale von CHF 150.

Ruhetage	September bis Mai Juni, Juli & August	Mittwoch geschlossen Sonntag geschlossen
----------	--	---

## **ANFAHRT UND PARKMÖGLICHKEITEN**

Vor unserer Haustüre stehen Ihnen und Ihren Gästen genügend kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

Wer mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anreist, erreicht uns in wenigen Gehminuten von der Bushaltestelle «Hausen am Albis, Türlensee» und in ca. zehn Gehminuten ab der Bushaltestelle «Hausen am Albis, Riedmatt».

## **GROSSGEDRUCKTES UND WEITERE HINWEISE.**

### **DEKORATION.**

Gerne dürfen Sie selbst Dekoration und Tischschmuck mitbringen. Auf Wunsch bestellen wir für Sie gerne die passenden Arrangements bei unserer Floristin ([www.blumenstil.ch](http://www.blumenstil.ch)) in Hausen am Albis. Bei Barzahlung verrechnen wir Ihnen nur die Selbstkosten, ansonsten 10% Zuschlag. Auch Menükärtchen erstellen wir auf Ihren Wunsch gerne.

### **MENÜAUSWAHL.**

Bankette sind für Gesellschaften ab 12 Personen berechnet. Gerne erwarten wir Ihre Bestellung mit einheitlichem Menü, wobei eine fleischlose gluten oder laktosefreie Alternative selbstverständlich möglich sind. Gruppen bis max. 12 Personen können vor Ort gerne à la Carte bestellen.

### **ANZAHL GÄSTE.**

Wir sind uns bewusst, dass die Anmeldung der Personenanzahl als Veranstalter nicht immer einfach ist. Die Angabe der Personenanzahl gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produktion und die Planung der Mitarbeitenden. Bei der Verrechnung gilt: Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens zwei (2) Tage vor dem Anlass bestätigt werden (Toleranzgrenze 10%). Erscheinen mehr Personen, werden diese zusätzlich verrechnet.

### **PREISE UND ZAHLUNGSKONDITIONEN.**

Die Bezahlung erfolgt bar, mit Karte oder Rechnung (zahlbar innert 14 Tage, netto). Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

### **BANKETTBESPRECHUNG.**

Gerne beraten wir Sie persönlich in unserem Restaurant. Wir bitten Sie, hierfür einen Termin zu vereinbaren, damit wir für die Planung Ihrer Feier genügend Zeit reservieren können.

### **ZAPFENGELD.**

Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir Ihnen CHF 30 pro Flasche (75dl) für unsere Dienstleistung.

### **SÜSSSPEISEN.**

Für mitgebrachte Torten, Kuchen oder andere Süßspeisen verrechnen wir, sofern kein Dessert unsererseits konsumiert wird, CHF 4 pro anwesende Person für unseren Service.

# IHR APÉRO.

Mit folgenden Vorschlägen möchten wir Sie «gluschtig» machen, wie ein Apéro bei uns aussehen könnte. Selbstverständlich stellen wir auf Ihren Wunsch auch andere Angebote zusammen.

Erpel-Apéro-Bufferet (Pauschalpreis ab 12 Personen) CHF 32 pro Person

Kalt: Rindstatar auf Toast, Parmesanmöckli, gemischte Bruschette, marinierte Oliven, Rauchlachs-Frischkäse-Röllchen,

Warm: Meatballs an BBQ-Sauce, Feta-Spinat-Samosas, Frühlingsrollen  
Poulet-Satay-Spiessli

Zeittipp: Für ein Apérobuffet planen Sie idealerweise mind. 1.5 Stunden Zeit ein.

## WEITERE APÉRO-IDEEN.

### KALT GENIESSEN:

Nüssli, Chips, Salzstängeli	CHF 2 pro Person
Gemüwestäbchen mit Dip	CHF 4 pro Person
Dreierlei Antipasti   Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan	CHF 6 pro Person
Bruschette mit Tomaten und Basilikum	CHF 3 pro Stück
Bruschette mit Zucchini und Speck	CHF 3 pro Stück
Gazpacho im Espressotässchen	CHF 6 pro Stück
Rindstatar auf Toast	CHF 5 pro Stück

### WARM GENIESSEN:

Poulet Satay-Spiessli	CHF 3 pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 4 pro Stück
Frittierte Crevette in Kokospanade	CHF 5 pro Stück
Meatballs an BBQ-Sauce	CHF 3 pro Stück
Flammkuchen klassisch oder vegetarisch	CHF 21
Vegetarische Frühlingsrollen	CHF 3 pro Stück
Grilliertes Gemüsespiessli	CHF 5 pro Stück
Randen-Arancini	CHF 3 pro Stück

# 6 MENÜ-IDEEN.

## MENÜ 1

CHF 58 | pro Person

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei

\*\*\*

Kalbsbraten an Rosmarinjus  
Kartoffelstock & Gemüsebouquet

\*\*\*

Orangen-Parfait

## MENÜ 3

CHF 56 | pro Person

Randensuppe mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Rindsschmorbraten «Burgunder Art»  
Kartoffelgratin & Gemüsebouquet

\*\*\*

Jogurtglace mit frischen Früchten

## MENÜ 5

CHF 72 | pro Person

Gemischter Salat

\*\*\*

Rindsfilet «Stroganoff»  
Champignons | Peperoni | Zwiebeln  
Reis & Broccoli

\*\*\*

Tiramisù

## MENÜ 2

CHF 66 | pro Person

Saisonaler Blattsalat  
mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art»  
Champignon-Rahm-Sauce  
Nudeln & Karotten

\*\*\*

Caramelchöpfli mit Rahm

## MENÜ 4

CHF 78 | pro Person

Weissweinsuppe mit Croûtons

\*\*\*

Kalbssteak an Morchel-Sauce  
Röstikroketten & Gemüsebouquet

\*\*\*

Crema Vin Santo

## MENÜ 6

CHF 68 | pro Person

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsfilet an Calvados-Sauce  
Nudeln & Gemüsebouquet

\*\*\*

Mousse je nach Saison

# STELLEN SIE IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN.

Den Hauptgang servieren wir immer mit Nachservice.

Aufgrund der derzeit stark schwankenden Preise erhalten Sie unser Angebot, sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben.

## KALTE VORSPEISEN:

Blattsalat	CHF 8
Bunter Blattsalat mit Ei	CHF 10
Gemischter Salat	CHF 12
Tomatensalat mit Bufala Mozzarella und Basilikum	CHF 14
Melonen mit Parma-Rohschinken	CHF 22
Rucola-Melonen-Salat mit Parmesanspähne	CHF 18
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	CHF 18
Nüsslisalat mit gehacktem Ei (Herbst/Winter)	CHF 14

## AUS DEM SUPPENTOPF:

Bouillon mit Flädli	CHF 8
Zitronengrassuppe	CHF 12
Tomatencreme mit Basilikum	CHF 12
Parmesansuppe	CHF 12
Weissweinschaumsuppe mit Kräutercroûtons	CHF 12
Spargelcreme   Kürbiscrème je nach Saison	CHF 10
Kalte Gurken-Dill-Suppe oder Gazpacho	CHF 9

## FLEISCH:

Gebratene Pouletbrust   Zitronen-Sauce	
Schweinsfilet «Calvados»	
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Sauce «Zürcher Art»	
Rindsfilet «Stroganoff»   Champignon   Peperoni   Zwiebel   Essiggurken   Sauerrahm	
Rosa gebratenes Lamm Entrecôte mit Kräuterkruste   Balsamico Jus	
Rindsschmorbraten «Burgunder Art»	
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Rohschinken   Zucchetti	
Kalbssteak mit Morchel-Sauce	
Kalbsbraten an Rosmarinjus	
Roastbeef nach Englischer Art   Sauce Béarnaise	
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Trüffelkruste   Balsamico-Jus	
Cordon Bleu vom Kalb oder Schwein	
Entrecôte «Café de Paris»	

**FISCH:**

---

Gebrautes Rotbarschfilet | Weisswein-Sauce

---

Lachstranche gebraten | Pommery-Senf-Sauce | Blattspinat

---

Wolfsbarschfilet | Artischocken-Cherrytomaten-Zwiebel-Ragout

---

**WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZUM FLEISCH ODER FISCHGERICHT:**

Bratkarotteln, Kartoffelgratin, Rösti, Röstikroketten, Polenta, Safran- oder Weissweinrisotto, Pommes frites, Reis, Wildreis-Mix oder Kartoffelstock

Und dazu Gemüsebouquet oder Gemüse nach Saison oder Ihrer Wahl?

**VEGETARISCHES:**

---

Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata und Babyspinat

---

Randenrisotto mit Ziegenkäse

---

«Planted Züri-Gschnetlets» | Rösti | Gemüse

---

Zucchettischiffli mit Gemüse gefüllt auf Safranrisotto

---

Ratatouille-Türmchen Tomaten-Sugo mit Wild-Reis-Mix

---

Ravioli oder Risotto je nach Saison

---

---

Weitere Vorschläge und Wünsche je nach Saison

---

**DESSERTS:**

---

Orangen-Parfait CHF 14

---

Erdbeer- Schoko- oder Zwetschgenmousse je nach Saison CHF 14

---

Crema Vin Santo CHF 12

---

Caramelchöpfli mit Rahm CHF 8

---

Panna Cotta mit frischen Beeren CHF 10

---

Tiramisù CHF 10

---

Dessertvariation CHF 9

---

---

Weitere Vorschläge und Wünsche je nach Saison

---