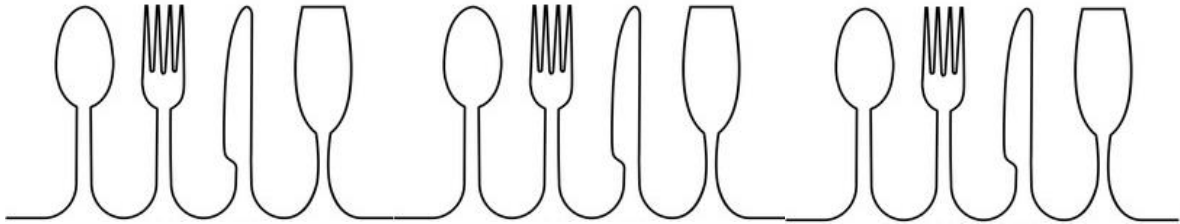


# IMBISS / TRAUERESSEN

---



Liebe Gäste

Nachfolgend finden Sie einige Menuvorschläge. Gerne nehmen wir uns Zeit, um mit Ihnen ein individuelles Menu zu kreieren. Wir beraten Sie gerne in Bezug speziellem Essen für Allergiker und Diabetiker. Buffets können auf Wunsch offeriert werden und diese servieren wir ab 30 Personen.

Auf Wunsch können die kalten Teller auch auf Platten (bis 30 Personen) angerichtet und in die Tischmitte gestellt oder ab 30 Personen als Buffet serviert werden. Wir beraten Sie gerne.



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spigarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich  
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, [info@spigarten.ch](mailto:info@spigarten.ch), [www.spigarten.ch](http://www.spigarten.ch)

## IMBISS / TRAUERESSEN

---

### Kalte Teller

- Altstetter Teller: 28.5  
Zürcher Buurehamme, Limmattaler Rohschinken, Kalbsbraten, Roastbeef,  
Fleischkäse, Essiggemüse
- Bündnerteller: 29.5  
Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salsiz, Bergkäse, Essiggemüse
- Delikatessenteller: 33.5  
Parma Rohschinken, Bresaola, Coppa, Tiroler Bauchspeck, Hauspastete,  
Pfefferterrine, Rauchlachs, Essiggemüse

### Warme Teller

- Fitnessteller: 25  
gebratene Pouletbrust, Café de Paris, Blatt- und Gemüsesalate
- Hausgemachter Hackbraten, Rotweinjus, Kartoffelstampf, Erbsli und Rüeblli 28
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Butterrösti 39
- Gebratenes Doradenfilet, Estragonmilchschaum, Stampfkartoffeln mit  
Butterzwiebeln, junger Blattspinat 34
- Zucchetti-Rösti, Kräuter-Tomatensauce, Safranblumenkohl (Vegan) 27

### Desserts

- Fruchtsalat 8
- Apfelstrudel, Vanillesauce 10.5
- Mandel-Panna Cotta, Himbeer coulis 11.5
- Schokoladenmousse, Beerensauce, Früchtegarnitur 12.5



SPIRGARTEN

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich  
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, [info@spirgarten.ch](mailto:info@spirgarten.ch), [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)

## WICHTIGES VON A - Z

---

### AGBs

Unsere AGBs mit allen rechtlichen Details finden Sie unter [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch). Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese gerne zu.

### Menu-Auswahl / Personenzahl

Für Gesellschaften ab 12 Personen muss ein einheitliches Menu ausgewählt werden. Vegetarier, Gäste mit Unverträglichkeiten und besonderen Diäten berücksichtigen wir separat. Die bis 48 Stunden vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich.

### Raummieten / Saalbereitstellungskosten

Je nach Veranstaltung und Volumen Ihres Anlasses erlauben wir uns zusätzlich zur Konsumation eine Miete respektive Saalbereitstellungskosten in Rechnung zu stellen.

### Freinachtbewilligung

Für Anlässe welche länger als bis 24h00 dauern benötigen wir eine polizeiliche Freinachtbewilligung welche mit CHF 150.- dem Veranstalter berechnet wird.

### Personalkostenzuschlag für Bankette

Für Anlässe welche länger als bis 24h00 dauern erheben wir einen Personalkostenzuschlag pro angebrochene Stunde.

12 bis 50 Personen	CHF 150.- pro Stunde
51 bis 150 Personen	CHF 250.- pro Stunde
mehr als 151 Personen	CHF 400.- pro Stunde

### Preise

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.

### Woher kommen unsere Produkte

Pouletfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst AG, Firma Bianchi AG, Zürich
Kalbfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst AG, Firma Bianchi AG, Zürich
Rindfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst AG, Firma Bianchi AG, Zürich
Schweinefleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst AG, Firma Bianchi AG, Zürich
Swisslachs aus der Schweiz	Braschler Comestibles, Zürich
Freilandeier aus der Schweiz	Chäs & Co, Bergdietikon
Gemüse und Früchte	Marinello & Co. AG, Zürich
Molkereiprodukte	Guldenberg, Embrach

Ausnahmen werden entsprechend deklariert.



**SPIRGARTEN**

Best Western Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich  
T +41 44 438 15 15, F +41 44 438 15 38, [info@spirgarten.ch](mailto:info@spirgarten.ch), [www.spirgarten.ch](http://www.spirgarten.ch)