



Feiern wie Gott in Frankreich ...

Bankette in der Turbinenhalle

Die Franzosen sind berühmt dafür. Die Italiener ebenso. Und wir Schweizer? Wir tun es ganz einfach, ohne gross darüber zu reden: Feiern und geniessen.

Ob Banchetto, Diner oder Znacht: Die schönste Art, sich selbst und Gäste zu verwöhnen, ist ein stimmungsvolles gemeinsames Essen. Firmenbankett, Geburtstagsfest oder schlichtes Essen unter Freunden? Zehn Gäste oder 180? Die Turbinenhalle sorgt für entspannte Atmosphäre und kreative Genüsse, die dem Begriff "Esskultur" alle Ehre machen. Denn schliesslich geht nicht nur die Liebe durch den Magen.

Willkommen in der Turbinenhalle!



Unsere Bankettkarte

Natürlich möchten wir mit dieser Karte bewirken, dass Ihnen das Wasser im Mund zusammenläuft. Vor allem aber soll Sie dazu dienen, Ihnen eine Vorstellung von den Möglichkeiten in der Turbinenhalle zu geben. Die Menüvorschläge, die Sie hier finden, lassen sich nach Ihren Wünschen frei kombinieren oder anpassen. Auch andere Menüs nach Ihren individuellen Vorstellungen und Vorlieben stellen wir Ihnen gerne zusammen.

Zu unseren besonderen Leidenschaften gehört die saisonale Küche. Von frühlingstfrisch bis herbstlich wild und von klirrenden Eisbergen in der Sommersuppe bis zu hitzigen Wintergenüssen fällt uns immer wieder etwas Neues ein. Fragen Sie nach, wir lassen unseren Ideen für Sie gerne freien Lauf. Wie in der Menüplanung gehen wir auch in der Dekoration unkompliziert und sorgfältig auf Ihre Wünsche ein.



Einstimmung mit Geschmack

Mittelmeer

Drei Sorten hausgemachte Crostini
mit unserem Treberbrot,
marinierte Oliven

CHF 4.50

Mehr Mittelmeer

Drei Sorten hausgemachte Crostini
mit unserem Treberbrot,
in Stücke gebrochener Parmesan,
Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips

CHF 6.50

Lac Lemman

Hausgemachte Blätterteigstangen
mit Käse und Schinken,
kleine Quiches

CHF 7.00

Goldküste

Canapées auf Pariserbrot:
Rauchlachs, Crevetten
Rindfleischtartar, Landrauchschinken
Brie, Frischkäsemousse

CHF 11.50

Preise pro Person



Bankettmenüs

Hopfen und Malz

Biersuppe "Rekord" mit Malz,
garniert mit Paprikarahm

Rindsgeschnetzeltes, in Bier geschmort
Polenta Bramata
Grünes Mischgemüse

Schoggiterrine
mit Biersabayon

CHF 47.50

Nah und Fern

Rüebli- und Ingwersuppe

Kalbfleischwürfel mit Lauchstreifen
und roten Peperoni
Wildreismix
Brokkoli

Gebrannte Creme,
mit hausgemachten Prussiens serviert

CHF 48.50

Wasser und Land

Heiss geräucherter Lachs
auf Gurkensalat an Senfdressing
mit Dill und Sauerrahm

Schweinsfilet, am Stück gebraten,
an Rahmsauce mit Champignons
und Bündnerfleischstreifen

Nudeln

Buntes Gemüse

Beeren-Quark-Schnitte
auf Biscuit, mit Beeren garniert

CHF 59.50

mit Kalbssteak, am Stück gebraten

CHF 77.50



Zart und Bunt

Avocado-Millefeuille:
Blätterteigschnitte mit Avocadomousse
und Sauerrahm,
serviert mit Salatbouquet

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an
Boursin-Pfeffer-Sauce mit Gemüsestreifen
Nudeln
Buntes Gemüse

Praline-Timbale mit Nougatkrokant,
marinierter Ananassalat

CHF 58.50

Tausendundeine Nacht

Suppe von roten Linsen
mit Kokosmilch und Zwiebeln

Pouletcurry „Tandoori“:
Pouletschenkelragout, mit indischen Gewürzen mariniert,
an einer roten Currysauce,
serviert mit hausgemachtem Zwetschgenchutney,
Raita, Papadam,
gebackenen Bananen und Jasminreis

Mangomousse mit Fruchtsauce
und frischen Früchten

CHF 51.00

Eurasische Platte

Black Tiger Crevetten, gebraten,
auf asiatischem Gemüsesalat

Rindsfilet, am Stück gebraten
Kräuterjus
Kartoffelgratin
Buntes Gemüse

Stracciatellaschnitte mit Schoggi und Quark,
mit Früchten garniert

CHF 82.50



Filet mit Schwips

Parmesanmousse
mit Balsamicosirup
auf Salatgarnitur

Rindsfiletstreifen, gebraten,
an Sherrysauce
Spätzli, in Butter gebraten
Buntes Gemüse

Zitronenmousse auf Mandelbiscuit
mit Fruchtsalat

CHF 62.50

Kalb im Gemüsegarten

Quinoasalat mit Früchten
an Honigdressing
auf Blattsalat

Kalbssteak, am Stück gebraten
Balsamicojus
Fondant Kartoffeln
Buntes Gemüse

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

CHF 75.50



Orient Express

Kichererbsen-Gemüse-Salat
auf Blattsalat,
mit frischem Nan-Brot serviert

Indisches Curry
mit Schweinefiletstreifen
Würziger Duftreis
Blumenkohl und Erbsen mit Kokos

Passionsfruchtbavarois
mit Kiwisauce und frischen Früchten

CHF 51.50
mit Streifen von Pouletbrust CHF 51.50

Glacier Express

Bergkäsesalat
mit Apfel und Trauben
an einem Dressing mit weissem Balsamico

Maispouletbrust, gebraten
Steinpilzrahmsauce
Nudeln
Buntes Gemüse

Hausgemachtes Biscuit glacé Grand Marnier
mit Früchtegarnitur

CHF 52.50

Pendolino

(bis 30 Personen)

Bunter Blattsalat
mit Croûtons, Ei und Speck

Schweinesteak, mit Gewürzbutter gratiniert
Weisswein-Risotto mit Mascarpone
buntes Gemüse

Schoggimousse, weiss und dunkel,
mit Früchten

CHF 57.50
mit Kalbssteak, CHF 75.50



Vegetarische Hauptgänge

Gerne servieren wir für Ihre vegetarischen Gäste einen speziellen Hauptgang.
Den Preis für das komplette Menu mit Vorspeise und Dessert
berechnen wir auf Anfrage für Ihren Anlass.

Nicht Fleisch, nicht Fisch

Morchelragout mit Gemüse
an Rahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gedämpfte Tomate
CHF 33.50

Gruss aus der Ägäis

Bratkäse, mit Kräutern mariniert,
auf Tomaten-Paprika-Sauce
Ofenkartoffeln
Gemüse
CHF 26.50

Ticino im Sommer

Sellerieschnitzel in Knusperpanade
Weisswein-Risotto mit Mascarpone
Buntes Gemüse
(bis 20 Personen)
CHF 27.50

Bangkok Connection (vegan)

Rotes Thaicurry mit Kokosmilch,
buntem Gemüse und Tofu
Jasminreis
CHF 24.50

Aus Grosis Kochtopf

Eierroulade mit Gemüse
und Bergkäse
auf Rüeblisauce
Ofenkartoffeln
CHF 26.50



Darf's ein bisschen mehr sein?
Salate oder Suppen als zusätzlicher Gang:

Suppe in zwei Farben: Rüebli- und Brokkolicremesuppe (bis 30 Personen)	CHF	10.50
Thaisuppe mit Kokosmilch, Tomaten und frischem Koriander	CHF	9.00
Biersuppe "Rekord" mit Malz und Paprikarahm	CHF	9.00
Rüebli- und Brokkolicremesuppe	CHF	10.50
Caesar Salad an Parmesandressing mit Croûtons und Speck	CHF	11.50
Rucolasalat mit Croûtons, gerösteten Kernen und Nüssen	CHF	11.50

Warme Vorspeisen

Ragout von geräucherter Forelle im Blätterteigkissen	CHF	17.00
Feine Nudeln mit Kokossauce, Gemüsestreifen und Chili, mit Black Tiger Crevetten serviert	CHF	17.50
Lachsfilet auf Blattspinat, im Blätterteig gebacken, dazu Zitronenbutter	CHF	18.50

Preise pro Person

Hauptgänge mit Fisch

Wünschen Sie einen Hauptgang mit Fisch? Gerne stellen wir speziell für Sie einige Möglichkeiten zusammen. Zögern Sie nicht und fragen Sie uns.



Vorspeisenbuffets

Vorspeisenbuffets servieren wir ab 50 Personen. **Preise pro Person.**

Salatbuffet

Randensalat mit Apfel und Meerrettich

Tomatensalat mit Zwiebeln und Schnittlauch

Blumenkohlsalat mit Peperoni

Kichererbsensalat mit Curry

Gurkensalat mit Senf-Dill-Dressing

Couscous Salat mit Tomaten und Minze

Millefeuille mit Parmesanmousse
Timbale von Avocado und Sauerrahm

Blattsalat mit Joghurdressing und italienischem Dressing
CHF 17.50

Vorspeisenbuffet

Roher Champignonsalat mit Nüssen

Kichererbsensalat mit Curry

Gurkensalat mit Senf-Dill-Dressing

Quinoasalat mit Gemüse und Früchten

Reife Avocado mit Gemüsevinaigrette

Heiss geräucherter Lachs und Forellenfilets, dazu Meerrettichschaum

Rindstartar auf Treberbrot

Millefeuille mit Tomatenmousse

Thailändischen Salat mit Poulet, Tomaten und Gurken

Bündnerfleisch, Landrauchschinken und Salsiz

CHF 29.00



Dessertbuffets

Dessertbuffets servieren wir ab 50 Personen. **Preise pro Person.**

Buffet Grossmutterart

Hausgemachte Prussiens & Nideltörtli
Gebrannte Creme
Götterspeise mit Früchten
Thurgauer Süssmostcreme
Schoggicreme mit Birne
Rüebli torte & Zürcher Pfarrhaustorte mit Birnen
Frische Früchte
Beeren-Joghurt-Schnitte
Apfelhüechli mit Vanillesauce
Griesspudding, im Ofen gratiniert

CHF 21.00

Buffet Turbinenhalle

Zwei Sorten hausgemachte Guetzli
Teecreme Earl Grey
Karamellflan
Tiramisu
Frische Früchte
Zwei Sorten hausgemachte Glace
Schoggitruffes-Torte
Früchtegratin mit Mandelkruste

CHF 18.00

Buffet Patissier Philippe

Zwei Sorten hausgemachte Guetzli
Helles und Dunkles Mousse au Chocolat
Zitronentörtli
Espresso-Mascarpone-Creme
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Frische Früchte
Williamstorte mit Birnen
Drei Sorten hausgemachte Glace
Beerenmousse
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Clafoutis mit Früchten

CHF 21.00



Käse

Continental

Tilsiter
Brie
Bergkäse aus dem Zürcher Oberland
Gorgonzola
Früchte, Nussbrot und Treberbrot

**im Dessertbuffet
CHF 4.50**

als Käsegang CHF 11.50

Tour de Suisse

Alter Gruyère
Alpkäse, gereift
Ziegenkäse mit Kräutern
Bergkäse aus dem Zürcher Oberland
Reblochon
Freiburger Vacherin
frische Früchte
dazu Nussbrot, Früchtebrot
und Treberbrot

**im Dessertbuffet
CHF 7.50**

als Käsegang CHF 17.50

Preise pro Person

Wird eine Vorspeise oder ein Dessert in einen Menü mit dem Buffet ersetzt, so verändert sich der Preis je nach ersetzter Vorspeise oder Dessert. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.



Grundsätzliches, Infrastruktur und Dekoration

Menüs

Grundsätzlich bieten wir bei Banketten ein Menü und eine vegetarische Variante an. Sollten Sie andere Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

Personenzahl

Die Grösse und Ausstattung der Turbinenhalle bietet ideale Bedingungen für Anlässe von 10 bis 180 Personen. Kleinere Gruppen bedienen wir gerne à la Carte.

Bereitstellungskosten

Grundsätzlich verrechnen wir für ein Bankett keine Bereitstellungskosten, für Spezialanlässe machen wir Ihnen gerne eine Offerte.

Tischwäsche

In unseren Bankettpreisen ist das Gedeck mit einer Stoffserviette inbegriffen, für Tischwäsche verrechnen wir CHF 3.00 pro Person.

Dekoration

Unsere Saisondekoration und Kerzen stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung. Natürlich erfüllen wir gerne auch Ihre individuellen Wünsche. In diesem Fall verrechnen wir unsere Arbeit nach Aufwand. Kommen Sie wegen einer individuellen Beratung auf uns zu.

Menükarten

Gerne drucken wir für Sie Menükarten für Ihre Gäste. Auf Wunsch drucken wir Ihr Logo und einen Wunschtitel in die Karte ein.

Verlängerung

Für die Verlängerungsbewilligung verrechnen wir CHF 150.00. Hinzu kommen nach 24.00 Uhr pro Mitarbeiter und Stunde CHF 60.00.

Verrechnung

Bitte melden Sie uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass die definitive Personenzahl. Eine spätere Reduktion der Personenzahl können wir bei der Rechnungsstellung leider nicht mehr berücksichtigen.



Feste feiern, wie sie fallen ...

Eine Einladung ist immer eine schöne Geste. Und ein stilvolles gemeinsames Essen kann nicht nur die Familienbande oder gute Freundschaften, sondern auch Geschäftsbeziehungen beflügeln.

Sie interessieren sich für ein Bankett in der grosszügigen, frischen Ambiance der Turbinenhalle? Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören. Für Fragen oder einen Termin für eine unverbindliche Erstbesprechung wenden Sie sich bitte an

Daniel Müller

Restaurant Turbinenhalle Bar
Badenerstrasse 571
8048 Zürich
043 311 57 67
daniel.mueller@turbinenhalle.ch
www.turbinenhalle.ch