

Bankette Feste Seminare
Mahlzeitendienst Catering-Service

Bistro Sunnetal



Apéro- und Bankettkarte

Für besondere Gelegenheiten

Das Bistro Sunnetal organisiert Bankette für 10 bis 80 Personen und bietet zudem für Anlässe bis 120 Personen einen Catering-Service in der Zwicky-Fabrik (www.zwicky-fabrik.ch) oder am Ort Ihrer Wahl. Das Bistro Sunnetal kann am Abend auch für Familien-, Vereins- oder Firmenfeste gemietet werden. Die Leitung des Bistro Sunnetal berät gerne unter Telefon 043 355 31 07.

Das Bistro Sunnetal ist Partner der Schifffahrts-Genossenschaft Greifensee (www.sgg-greifensee.ch). Wir nehmen uns Zeit für die Organisation von privaten Anlässen und Feiern. Ein Fest auf dem See feiern! Wir verwöhnen die Gäste kulinarisch auch gerne auf dem Schiff. Die Menüvorschläge werden den kulinarischen Wünschen angepasst.

Gestaltung und Dekoration

Kreative Dekorationsidee und deren Umsetzung übernimmt das Bistro Sunnetal gerne. Auf Wunsch gestalten wir auch die Menükarte für den Anlass.

Weil das Bistro Sunnetal im Alterszentrum integriert ist, hat der Brandschutz eine besondere Bedeutung. Highlights wie Wunderkerzen, Tischbomben, etc. müssen deshalb voraus gemeldet werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Menuwahl und die ungefähre Anzahl Personen bitten wir, 7 Tage vor Anlassdatum schriftlich oder telefonisch zu bestätigen. Die definitive Anzahl der Gäste können bis 1 Tag vor dem Fest mitgeteilt werden. Wenn dies nicht erfolgt, müssen wir die ursprünglich angegebene Personenzahl verrechnen.

Für Mittagessen stehen unsere Räume bis 17 Uhr zur Verfügung.

Aus Rücksicht auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner kann keine Polizeistundenverlängerung gewährt werden. Das Bistro schliesst um 24 Uhr. Bitte beim Verlassen des Bistros die Nachtruhe beachten.

Zahlungskonditionen

Bankette können bar oder mit Rechnung bezahlt werden.

Preisänderungen sind vorbehalten

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt 7,6%

Kontakt

Reservationen des Bistros nehmen wir gerne unter Telefon 043 355 31 07 oder per Mail an sekretariat@sunnetal.ch entgegen.

Nachfolgend einige Menüvorschläge, die wir in einem persönlichen Gespräch individuell und auf kulinarische Wünsche eingehend zusammenstellen können.

Wir freuen uns, bei einem unvergesslichen Fest beratend zur Seite zu stehen und die Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Bistro Sunnetal

Jürgen Fuhrmann

Leiter Bistro und Küche

APERÓ

Canapés diagonal

Standard	Schinken, Salami, Käse, Thonmousse	Preis pro Stk Fr. 1.80
Delux	Lachs, Crevetten, Bündnerschinken, Rindstartar, Spargeln, Ei gehackt	Fr. 2.20

Canapés 1/4

Standard	Schinken, Salami, Käse, Thonmousse	Preis pro Stk Fr. 1.30
Delux	Lachs, Crevetten, Bündnerschinken, Rindstartar, Spargeln, Ei gehackt	Fr. 1.70

Mini-Sandwichs

Standard	Schinken, Salami, Eier, Käse	Preis pro Stk Fr. 1.80
Mixed	Trockenfleisch, Salami, Rauchlachs, Käse	Fr. 1.90
Delux	Rohschinken, Rauchlachs, Frischkäse, Trockenfleisch	Fr. 2.10

Snack kalt

Blätterteiggebäck	Sesam, Mohn, Paprika und Kümmel	Preis pro 100g Fr. 6.50
Blätterteiggebäck gefüllt	mit Tomaten-, Kichererbsen und Thon- mousse	Fr. 9.00
Sbrinz	gebrochen und mit Trockenfrüchten garniert	Fr. 8.00
Geschnittene Früchte	saisonale Früchte in mundgerechte Stücke ge- schnitten	Fr. 4.00
Gemüestängeli	mit verschiedenen Dipsaucen Tartar-, Curry- und Cocktailsauce	Fr. 4.50

Snack kalt

Früchtespiessli		Preis pro Stk Fr. 1.50
Melonenschiffchen		Fr. 1.40
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	mit frischem Basilikum	Fr. 1.30
Morchelterrine	auf Pumpernickel	Fr. 2.50
Hauspastete	mit Kalbfleisch	Fr. 2.00
Mediterrane Gemüseterrine	im Rüeblimantel	Fr. 2.00

Snack warm

Mini-Schinkengipfeli		Preis pro Stk Fr. 1.30
Mini-Chäschüechli		Fr. 1.10
Tomaten-Knoblauch-Crostini		Fr. 1.20
Mini-Frühlingsrollen	mit Sweet/Chilisauce	Fr. 1.10
Satay-Spiessli	mit Erdnusssauce (pikant)	Fr. 1.50
Poulet-Maisküchlein	mit Sweet/Chilisauce	Fr. 1.50

Snack warm

Chicken Nuggets	mit Cocktailsauce	Preis pro 100g Fr. 4.00
Fischknusperli	mit Tartarsauce	Fr. 4.20
Chili Poppers		Fr. 4.50
Poulet-Flügeli	mit Currysauce	Fr. 3.50

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

		Preis pro Pers.
Grüner Blattsalat	französischer oder italienischer Sauce	Fr. 5.50
Gemischter Salat	französischer oder italienischer Sauce	Fr. 7.00
Nüsslisalat	mit gehacktem Ei und Crouton	Fr. 9.50
Buntes Salatbouquet	französischer oder italienischer Sauce im Parmesankörbchen serviert mit gebratenen Waldpilzen an Himbeeressig- Vinaigrette	Fr. 11.50
Mediterrane Gemüseterrine	mit kleinem Salatsträusschen und Sauerrahm- Sauce	Fr. 13.50
Schottischer Rauchlachs	mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 15.00
Antipasti-Teller	mit Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Oliven, getrockneten Tomaten und Knoblauchbrot	Fr. 13.50
Vorspeiseteller Sunnetal	mit Rauchlachs, Kalbfleischpastete und einer Suppe nach Ihrer Wahl	Fr. 16.50

Suppe

		Preis pro Pers.
Bouillon mit Einlage	mit Flädli, Backerbsen, Eierstich oder Gemüsestreifen	Fr. 5.00
Tomatencremesuppe	mit Rahmhaube und frischem Basilikum	Fr. 7.50
Rüebli-Ingwersuppe	mit frischem Koriander	Fr. 7.00
Hühner-Kokosmilchsuppe	mit Zitronengras parfümiert	Fr. 7.50

Warme Vorspeisen

		Preis pro Pers.
Gebratenes Zanderfilet	auf Blattspinat mit Mandelreis und Basilikumhollandaise	Fr. 15.00
Tagliatelle mediterrane Art	mit getrockneten Tomaten, Oliven und frischen Kräutern auf Parmesanrahm	Fr. 12.50
Kaninchenfilet	im Rohschinkenmantel auf Apfelrösti mit Pfef- fersauce	Fr. 14.00

HAUPTGERICHTE

Schweinefleisch CH

Geschnetzeltes Schweinefleisch	an Senfrahmsauce Butternudeln und Gemüsebeilage	Preis pro Pers. Fr. 23.00
Schweinscaréebraten vom Ofen	an Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüsebeilage	Fr. 26.50
Schweinsrahmschnitzel	an Champignonsauce Butternudeln und gedämpfte Tomate	Fr. 24.00
Schweinsfilet-Medaillons	an Cognacrahmsauce Rösti-Kroketten und buntes Gemüse	Fr. 29.00
Schweins-Piccata	auf Weissweinsteinrisotto mit Brokkoli und Madeirajus	Fr. 26.00

Kalbfleisch CH

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Knusperige Rösti Gemüsebeilage	Preis pro Pers. Fr. 29.50
Kalbs-Saltimbocca	auf Safran-Risotto Gemüse garnitur	Fr. 32.00
Glasierter Kalbsbraten	mit Rosmarinjus Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Kalbs-Steak	Morchelrahmsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 34.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	mit Spätzli Gemüse garnitur	Fr. 27.00

Rindfleisch CH

Rindsschmorbraten	Kartoffelstock Gemüse garnitur	Preis pro Pers. Fr. 25.50
Rindsfilet Stroganoff	an Paprikasauce mit Sauerrahm Spätzli	Fr. 34.50
Geschmorter Rindfleischvogel	an Rotweinsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 27.50
Ungarisches Rindsgulasch	pikant gewürzt im Reising serviert	Fr. 25.00
Châteaubriand	mit Gemüseauswahl Pommes frites und Sauce Béarnaise	Fr. 41.00

Geflügel (HU, BRA, NZL, CH)

Pouletgeschnetzeltes Kasimir	an Currysauce im Reising serviert mit frischer Frucht garnitur	Preis pro Pers. Fr. 24.00
Knusperige Maispouardenbrust	auf gebratenen asiatischen Gemüse nudeln mit Limonensauce	Fr. 26.00
Gebratenes Straussenfiletsteak	mit hausgemachtem Knoblauchbutter Schlosskartoffeln und Gemüse garnitur	Fr. 27.00
Gebratene Entenbruststreifen	an roter Thaicurrysauce mit Jasmin Reis	Fr. 29.50
Truten-Piccata	auf Tomatenspaghetti mit Brokkoli	Fr. 24.50

Fisch		Preis pro Pers.
Gebackene Eglichnusperli	mit Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Fr. 26.00
Felchenfilet Zuger Art	pochiert an Kräuterrahmsauce Tomatenreis Gemüseperlen	Fr. 25.50
Gebratenes Pangasiusfilet	Müllerin Art Salzkartoffeln Gedämpfte Tomate	Fr. 23.50
Lachs-Tranche grilliert	mit Basilikum-Hollandaise Wildreis-Mix Kefen	Fr. 27.00
Zanderfilet im Speckbutter gebraten	auf Safran-Nudeln und pikantem Ratatouille	Fr. 27.50
Vegetarische Gerichte		Preis pro Pers.
Hausgemachter Gemüsestrudel	mit Sauerrahmsauce und Bratkartoffeln	Fr. 18.50
Blätterteig-Kissen	mit sämigem Pilzragout Gemüseperlen	Fr. 23.00
Austernpilz-Piccata	auf erfrischendem Limonenrisotto Gemüse garnitur	Fr. 22.00
Äpller-Makkaroni	mit frischem Apfelmus gebackenen Zwiebelringen	Fr. 19.50
Crespelle Florentiner Art	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Mozzarella an sämiger Cremesauce	Fr. 17.50

BUFFET

Sunnetal-Spezial

Brunch-Buffer (ab 10 Personen)
bedienen Sie sich an unserem
reichhaltigen Frühstücksbuffet

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, Fruchtsaft
Butter, Margarine, Honig, Konfitüren
verschiedenen Brotsorten und Gipfeli
Fleisch- und Käseplatte
Joghurt, Birchermüesli, Spiegelei, Rührei
Speck, Schinken und Würstli-Topf

Preis pro Pers.

Fr. 25.00

Spaghetti-Buffer

(ab 20 Personen)

Buffer à Discretion mit 4 verschiedenen
Saucen: Bolognaise, Napoli, Basilikum-
pesto und Carbonara
weitere Saucen auf Wunsch erhältlich
mit Salatbuffet

Preis pro Pers.

Fr. 27.50

Asiatisches Buffet

(ab 30 Personen)

Buffer à Discretion mit div. Köstlichkeiten:
Pouletfleisch an gelber Thaicurrysauce
Red Snapper an roter Thaicurrysauce
Rindfleisch an Sojasauce mit Cashewnüssen
Poulet im Pandanusblatt gebacken mit Honig-
Sesamsauce
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet/
Chilisauce
Satay-Spiessli mit Erdnusssauce
Poulet-Maisküchlein
Hühner-Kokosmilchsuppe
Asiatische Gemüsepfanne, Jasmin Reis, etc.

Preis pro Pers.

Fr. 49.00

Weitere Buffetangebote offerieren wir gerne auf Anfrage.

DESSERT

Dessert-Creationen

Frischer Fruchtsalat

Hausgemachtes Caramelköppli

Schokoladenmousse

Gedeckter Apfelkuchen

Lauwarmer Apfelstrudel

Torten-Stücke

Dessert-Teller Sunnetal

mit Schlagrahm

mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

schön ausgarniert

mit einer Kugel Vanilleglace

mit Vanillesauce

Schwarzwälder, Royal, Kirsch, Sacher,

Zitronen, Quark oder Williams

verführerische Leckereien auf einem

Teller serviert

Preis pro Pers.

Fr. 7.50

Fr. 7.00

Fr. 9.50

Fr. 9.50

Fr. 8.00

Fr. 4.50

Fr. 14.00

GETRÄNKE

Fruchtbowlen

Fruchtbowle	ohne Alkohol	Fr. 18.00
	mit Alkohol	Fr. 27.00

Kalte Getränke

Mineralwasser nature:

Henniez blau	ohne Kohlensäure 33cl Glasflasche	Fr. 3.50
Henniez rot	mit Kohlensäure 1lt Glasflasche	Fr. 6.80

Mineralwasser gesüsst:

Coca-Cola, Citro, Rivella rot, Eistee, Apfelsaft	im Offenausschank 3dl	Fr. 3.10
Coca-Cola, Citro, Rivella, Coca Cola light	1 lt Flaschen	Fr. 9.00
Orangensaft	1 lt Flaschen	Fr. 8.00
Tomatensaft	25 cl Flaschen	Fr. 3.60

Heisse Getränke

Kaffee crème		Fr. 3.70
Espresso		Fr. 3.70
Schale hell		Fr. 3.90
Latte Macchiato		Fr. 4.20
Cappuccino		Fr. 4.20
Tee	diverse Sorten	Fr. 3.50

Alkoholische Getränke

Weissweine	Féchy	Fr. 16.00
	Seerose, Rauschling	Fr. 17.00
	Epresses	Fr. 20.00
Rosé	Rosato di Toscana	Fr. 15.00
Rotweine	Montepulciano	Fr. 16.00
	Beaujolais-Villages	Fr. 18.00
	Zürcher Clevner	Fr. 19.00

Flaschenweine

Schaumweine	Champagner Canard, Duchene Brut Frankreich	Fr. 57.00
	Prosecco, Il Colle IGT Italien	Fr. 35.00
Weissweine	Chardonnay AOC, Beaujolaise Luc Pirlet Frankreich	Fr. 30.50
	Schiterberger Riesling-Sylvaner Kleinandelfingen	Fr. 34.50
	Pinot Grigio Armani, DOC	Fr. 35.50
	Vigneto Corsara, Veneto, Italien	
Rotweine	Primitivo del Tarantino, IGT	Fr. 34.00
	Sette Torr, Apulien, Italien	
	Negroamaro Rosso Salento, IGT Cantele, Italien	Fr. 35.50
	Maienfelder Chällerstägeli	Fr. 37.00
	Walliser Pinot noir 100	Fr. 37.00

Bier

Feldschlösschen Lager		Fr. 3.70
Feldschlösschen alkoholfrei		Fr. 3.70
Vollmondbier		Fr. 4.00
Quöllfrisch	50cl Flasche	Fr. 5.20

Spirituosen

Cognac Remi Martin 40%		Fr. 7.50
Stadtzürcher Grappa 40%		Fr. 6.50

Bistro Sunnetal
Sunnetalstrasse 2a
8117 Fällanden
www.bistro-sunnetal.ch

Telefon 043 355 31 07
Telefax 043 355 31 03
info@sunnetal.ch

Sonntag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr
Samstag von 11.00 bis 18.00 Uhr