

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](http://www.zwicky-fabrik.ch)) oder am Ort Ihrer Wahl. Das Bistro Sunnetal kann am Abend auch für Familien-, Vereins- oder Firmen-feste 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](http://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 2 Tag vor dem Fest mitgeteilt werden. Wenn dies nicht erfolgt, müssen wir die ursprünglich angegebene Personenzahl verrechnen.

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.

Bei Anlässen ausserhalb der offiziellen Geschäftszeiten und bei Veranstaltungen ausser Haus, werden wir je nach Aufwand, einen Stundenansatz von Fr. 45.00 pro Mitarbeiter und Stunde in Rechnung stellen.

## Zahlungskonditionen

Bankette können bar oder mit Rechnung bezahlt werden.

Preisänderungen sind vorbehalten

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt 8%

## 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



# APERERO

## Gourmetschnitte

### Preis pro Stk.

Schinken, Salami, Käse, Landrauchschinken	Fr. 2.20
Lachs, Bündnerfleisch, Bresaolatartar , Grillgemüse	Fr. 2.50

## Canapés

### Preis pro Stk.

Schinken, Salami, Mönchskäse, Thonmousse, Eiertartar	Fr. 2.50
Graved- Lachs, Crevetten, Bündnerfleisch, Roastbeefroulade,	Fr. 2.80

## Partybrötli

### Preis pro Stk.

Schinken, Salami, Eier, Käse, Landrauch- schinken,	Fr. 2.20
Trockenfleisch, Rauchlachs, Bündner Rohschinken, Grillgemüse	Fr. 2.50

## Snack kalt

### Preis pro 100g

Sbrinz	In Stücken und mit Trockenfrüchten garniert	Fr. 8.00
Gemüestängeli	mit verschiedenen Dipsaucen Tartar-, Curry- und Cocktailsauce	Fr. 4.50

## Snack kalt

### Preis pro Stk.

Brie	gefüllt mit Trockenfrüchten	Fr. 2.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	mit frischem Basilikum	Fr. 2.00
Pouletbrust	mit Mango- Chutney	Fr. 2.50
Parma- Schinken	mit Melonenkugeln	Fr. 2.80
Mediterraner Gemüsespiess	mit Parmesan	Fr. 2.50

## Snack warm

## Preis pro Stk.

Mini-Schinkengipfeli		Fr. 1.80
Mini-Chäschüechli		Fr. 1.70
Crostini	mit Tomatenwürfeln oder Spinat	Fr. 1.80
Mini-Frühlingsrollen	mit Sweet/Chilisauce	Fr. 1.80
Satay-Spiessli	mit Erdnussauce (pikant)	Fr. 2.50
Kurpflaume	mit Speck umwickelt	Fr. 2.80
Crevetten	mit Zitronengras	Fr. 3.00



# VORSPEISEN

## Kalte Vorspeisen

		<b>Preis pro Pers.</b>
Grüner Blattsalat	französischer oder italienischer Sauce	Fr. 6.50
Gemischter Salat	französischer oder italienischer Sauce	Fr. 8.00
Nüsslisalat	mit gehacktem Ei und Crouton	Fr. 10.50
Buntes Salatbouquet	französischer oder italienischer Sauce im Parmesankörbchen serviert mit gebratenen Waldpilzen an Baumnuss-Vinaigrette	Fr. 12.50
Farbiges Peperonimousse	mit kleinem Salatsträusschen und Kräuter Sauce	Fr. 13.50
Antipasti-Teller	mit Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Oliven, getrockneten Tomaten und Knob- lauchbrot	Fr. 13.50
Graved-Lachs	mit Senf- Dillsauce, Toast und Butter	Fr. 15.50

## Suppe

		<b>Preis pro Pers.</b>
Bouillon mit Einlage	mit Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen	Fr. 6.00
Tomaten- Bananensuppe	mit Rahmhaube	Fr. 7.00
Rüebli-Ingwersuppe	mit frische Minze	Fr. 7.00
Crèmesuppe	mit Gartenkräutern und gebratenen Pilzen	Fr. 7.00
Kalbsschwanzessenz	mit Kerbelklösschen	Fr. 7.50

## Warme Vorspeisen

		<b>Preis pro Pers.</b>
Orangen-Tagliatellet	auf Oreganoschaum, kleinen Karotten	Fr. 12.50
Kaninchenfilet	auf bunten Linsen	Fr. 14.00
Gebratenes Doradenfilet	auf Ratatouillesauce, Basilikum-Gnocchi	Fr. 16.50

# HAUPTGERICHTE

## Schweinefleisch CH

		<b>Preis pro Pers.</b>
Geschnetzeltes	In Körner-Senfrahmsauce	Fr. 23.50
Kotelett	Röstikroketten und Gemüseauswahl an Rotweinsauce	Fr. 25.50
Rahmschnitzel	Kartoffelgratin und Gemüsebeilage an Champignonsauce	Fr. 25.00
Filet-Medaillons	Butternudeln und Brokkoliröschen an Cognacrahmsauce Ebly- Brätlinge und buntes Gemüse	Fr. 30.50

## Kalbfleisch CH

		<b>Preis pro Pers.</b>
Geschnetzeltes Zürcher Art	Rösti Taler, Gemüseauswahl	Fr. 32.00
Saltimbocca	an Tomatenjus	Fr. 32.00
Glasierter Schulterbraten	Safran-Risotto, gedämpfte Kräutertomate mit Rosmarinjus	Fr. 27.50
Steak	Kartoffelstock und Gemüse garnitur Morchelrahmsauce Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 36.00

## Rindfleisch CH

		<b>Preis pro Pers.</b>
Schmorbraten	an einer kräftigen Rotweinsauce Kartoffelstock, Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Filetgeschnetzeltes Stroganoff	an Paprikasauce mit Sauerrahm Wildreis Mix	Fr. 35.50
Huft- Medaillons	mit rotem Zwiebel-Konfitt Polenta und Gemüse garnitur	Fr. 34.50
Filetsteak	mit Sc. Bernaise Kräuternudeln, glasiertes Baby-Gemüse	Fr. 44.00

## **Geflügel (CH, FR, HU, BRA,)**

## **Preis pro Pers.**

Geschnetzeltes Casimir	in Currysauce serviert im Reising mit frischer Fruchtgarnitur	Fr. 22.50
Maispoulardenbrust	auf Rosmarinsauce Kartoffelbrätlinge, Nizza-Gemüse	Fr. 24.50
Entenbruststreifen	an roter Thaicurrysauce mit Jasmin Reis, Wokgemüse	Fr. 29.50
Truten-Piccata	auf Tomatenspaghetti mit Brokkoli	Fr. 24.50

## **Fisch**

## **Preis pro Pers.**

Bardiertes Zanderfilet	an Körner- Senfsauce Salzkartoffeln, gratinierter Fenchel	Fr. 26.00
Felchenfilet	mit Tomatenwürfeln und Kapern Trockenreis	Fr. 25.50
Lachs-Tranche	an Weissweinbutter Salzkartoffeln, Blattspinat mit Pinienker- nen	Fr. 26.50
Red Snapperfilet	auf Safranschaum Schwarze Spaghetti, Brokkoliröschen	Fr. 24.50

## **Vegetarische Gerichte**

## **Preis pro Pers.**

Gemüsestrudel	an Kräutervelaute bunte Linsen	Fr. 18.50
Blätterteig-Kissen	gefüllt mit Ragout von Waldpilzen Gemüseperlen	Fr. 23.00
Austernpilz-Piccata	an Ratatouille-Risotto mit Mascarpone	Fr. 22.00
Crêpes Florentiner Art	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Mozzarella an roter Peperonisauce	Fr. 17.50

# BUFFET

## Sunnetal-Spezial

**Preis pro Pers.**

### Brunch-Bufferet

ab 15 Personen

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, Fruchtsaft  
Butter, Margarine, Honig, Konfitüren  
verschiedene Brotsorten und Gipfeli  
Fleisch- und Käseplatte  
Joghurt, Birchermüesli,  
Rührei, gebratener Speck  
Früchteauswahl

Fr. 25.00

### Asiatisches Buffet

ab 30 Personen

**Preis pro Pers.**

Bufferet à Discretion mit div. Köstlichkeiten:

Fr. 49.00

Gemüse- Papayasalat

Glasnudelsalat mit Sprossen und  
Sojasauce

Reissalat mit Mango und Ananas

Frühlingsrollen mit Sweet/Chilisauce

Satay-Spiessli mit Erdnussauce

\*\*\*

Hühner-Kokosmilchsuppe

\*\*\*

Pouletfleisch an green Currysauc

Red Snapperfilet an roter Thaicurrysauce

Rindfleisch an Sojasauce mit Cashewnüssen

Basmati Reis

Wokgemüse mit Ingwer

\*\*\*

Cocosflan mit Caramel

Reispudding mit kandierten Früchten

Exotischer Fruchtsalat

## Italienisches Buffet

ab 30 Personen

Preis pro Pers.

Fr. 54.00

### *Insalata di Gamberi e carciofi*

Pikanter Garnelensalat mit Artischocken-  
böden

### *Vitello Tonnato*

Gekochtes Kalbfleisch in würziger  
Thonsauce

### *Insalate di mare*

Meeresfrüchtesalat mit Avocados

### *Coppa e prosciutto di Parma*

Luftgetrockneter Schinken aus Norditalien  
mit Melonen serviert

### *Melanzane , Zucchine e Peperoni sotto olio*

Gegrillte Auberginen , Zucchini  
und Peperoni in Öl

\*\*\*

### *Minestrone*

Tomatisierte Gemüsesuppe mit Nudeln

\*\*\*

### *Tortellini della nonna*

Grossmutter's Nudeltaschen  
mit Fleischfüllung

### *Osso bucco alla Gremolata con polenta*

Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit  
Polenta

### *Scaloppini di salmone al vapore con salsa di arancia*

Pochierte Lachsschnitzel mit Orangensau-  
ce und römischen Nocken

\*\*\*

### *Tiramisu*

Mascaponecrème mit Biskuit und Kaffee-  
likör

### *Strudel di mele*

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahm

### *Panna cotta con Mirtilli*

Pannacotta mit Heidelbeeren

### *Frutta Insalata con Marachino*

Fruchtsalat mit Marachino

**Gerne gestalten wir ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen.**

# DESSERT

## Dessert-Creationen

## Preis pro Pers.

Frischer Fruchtsalat	mit Schlagrahm	Fr. 7.50
Hausgemachtes Caramelköpfli	mit Schlagrahm und Früchtegarnitur	Fr. 7.00
Schokoladenmousse	Dialog von weissem und dunklem Mousse	Fr. 10.50
ofenwarmer Apfeljalousie	mit Vanillesauce	Fr. 7.50
Streuselkuchen	mit Früchten je nach Geschmack	Fr. 5.00
Grand Marnier Parfait	mit Orangensalat	Fr. 10.50



# GETRÄNKE

## Fruchtbowlen

## Preis pro Liter

Fruchtbowle	ohne Alkohol	Fr. 18.00
	mit Alkohol	Fr. 27.00

## Kalte Getränke

Mineralwasser nature:

Henniez rot	mit Kohlensäure 1lt Glasflasche	Fr. 7.00
Henniez blau	ohne Kohlensäure 1 lt Glasflasche	Fr. 7.00

Coca-Cola, Citro, Rivella, Coca Cola light	1 lt Flaschen	Fr. 9.00
Orangensaft	1 lt Flaschen	Fr. 9.00
Tomatensaft	25 cl Flaschen	Fr. 3.60

## Heisse Getränke

## Preis pro Tasse

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

## Preis pro 50cl

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

## Preis pro 75cl

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

## Bier

## Preis pro 33cl

Feldschlösschen Lager		Fr. 3.80
Feldschlösschen alkoholfrei		Fr. 3.80
Vollmondbier		Fr. 4.00
Quöllfrisch	50cl Flasche	Fr. 5.20

## Spirituosen

## Preis pro 2cl

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



Bistro Sunnetal  
Sunnetalstrasse 2a  
8117 Fällanden  
[www.bistro-sunnetal.ch](http://www.bistro-sunnetal.ch)

Telefon 043 355 31 07  
Telefax 043 355 31 03  
[sekretariat@sunnetal.ch](mailto:sekretariat@sunnetal.ch)

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

Stand: 01.01.2011