

# *Bankett-Angebot*

## **Herzlich willkommen im Restaurant Pfannenstiel**

*Es freut uns, Ihnen hiermit unser Angebot für Gruppen ab 12 Personen präsentieren zu dürfen. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch die Wünsche Ihrer vegetarischen und veganen Gäste. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.*

## **Das Restaurant Pfannenstiel, einmalig naheliegend**

Das Restaurant Pfannenstiel liegt an erhöhter Lage zwischen Meilen und Egg, wenige Autominuten von Zürich entfernt. Neben dem grossen Parkplatzangebot (über 100 Plätze) ist das Restaurant Pfannenstiel auch leicht mit dem Bus ab dem S-Bahnhof Meilen erreichbar. Nähere Informationen, sowie Fahrpläne für Bus und Fähre (Horgen-Meilen), erhalten Sie direkt auf unserer Homepage: [www.restaurant-pfannenstiel.ch](http://www.restaurant-pfannenstiel.ch).

## **Unser Platzangebot**

Wählen Sie, je nach Grösse Ihrer Gesellschaft, die geeigneten Räumlichkeiten für Ihr Fest.

- die Hauser-Stube mit 16 Plätzen (Mindestumsatz bei geschl. Gesellschaft CHF 800)
- die Jenny-Stube mit 24 Plätzen (Mindestumsatz bei geschl. Gesellschaft CHF 1'200)
- der Saal mit 48 Plätzen (Mindestumsatz bei geschl. Gesellschaft CHF 1'600)
- die Terrasse

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten persönlich. Für die Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie höflich, telefonisch mit uns einen Termin zu vereinbaren (044 923 55 44).

## Unsere Apéritif-Empfehlungen

(Mindestbestellmenge pro Sorte: 12 Stück)

Canapés, ¼ Toastscheibe (1,7), belegt mit:

- Bündner Rohschinken (CH) (7,12) pro Stk. CHF 2.50
- Rindstatar (CH) (4,7,10,12), Rauchlachs (NO) (4,7,12) pro Stk. CHF 2.50
- Schinken (CH) (7,12), Salami (CH) (7,12) Käse (7,12), Ei (3,10,12) pro Stk. CHF 2.—

Crostini (knusprige Baguettescheiben) (1,7), belegt mit:

- frischen Tomaten und Basilikum pro Stk. CHF 2.50
- mediterranem Gemüsetatar (12) pro Stk. CHF 3.50
- Frischkäse (7) und Spinat pro Stk. CHF 3.50

Minichüechli (1,3,5,7,8,12); assortiert mit Käse (7), Tomate und Lauch pro Stk. CHF 1.80

Schinkengipfeli (CH) (1,3,7,10) pro Stk. CHF 2.80

Rindfleischbällchen (CH) (1,7,12) „würzig-scharf“ an Tomatensauce(12) pro Stk. CHF 2.80

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen (7,12) (saisonbedingt) pro Stk. CHF 2.80

Gemüsesticks mit Kräuterdip (7) pro Portion CHF 3.50

Gemischtes Blätterteiggebäck (1,7,8,11) (6 Stk. pro Person) pro Person CHF 6.--

## Speisen

### Suppen

Rindsbouillon (CH), mit Sherry (12), Gemüsestreifen oder Flädli (1,3,7) CHF 8.50

Tomatencremesuppe (7) CHF 9.50

Kalte Gurkensuppe (7) CHF 9.50

Karottencremesuppe (7) mit Ingwer CHF 9.50

Kürbiscrcemesuppe (7) mit Kernen (saisonal) CHF 10.50

Spargelcremesuppe (7) mit Spargelwürfeln (saisonal) CHF 10.50

---

### Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

## Salat

Grüner Saisonsalat */**	CHF	8.50
Bunter Blattsalat */**	CHF	9.50
Gemischter Salat */**	CHF	10.50
Nüsslisalat mit Ei (3) und Croûtons (1,7) */** (saisonbedingt)	CHF	12.50
Nüsslisalat mit Speck (CH) und Champignons */** (saisonbedingt)	CHF	12.50
Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (10,12)		

## Kalte Vorspeisen

Kleiner Bündnerteller (12) mit Bündnerfleisch (CH) und Rohschinken (CH)	CHF	16.--
Beefsteak Tatar (CH) (4,7,10,12) mit Toast (1,7) und Butter (7)	CHF	19.50
Rauchlachs (NO) (4) mit Dillsenfensauce (7,10,12) und Salatbouquet **	CHF	19.50

## Vegetarische Gerichte

Ihre vegetarischen Gäste können gerne vor Ort ein Gericht von der „à la carte“-Karte auswählen.

## Hauptgerichte mit Fisch

Zanderfilet (RU) (1,4) mit Safransauce (7,12)	CHF	28.50
Gemüsereis	als Vorspeise	CHF 16.50
Eglichnusperli (CH) (1,3,4) mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12)	CHF	34.50
Salzkartoffeln, Blattspinat	als Vorspeise	CHF 19.50

---

### Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

## **Hauptgerichte mit Fleisch und Geflügel**

<i>Hausgemachter Hackbraten (CH) (1,3,7,10) mit Rotweinsauce (12) Kartoffelstock (7), Tagesgemüse</i>	<i>CHF 24.--</i>
<i>Schweinshalsbraten (CH) an Rosmarinjus (12) Polenta (7), Saisongemüse</i>	<i>CHF 26.--</i>
<i>Schweinssteak (CH) mit Pfefferrahmsauce (7,12) Nudeln (1,3), Saisongemüse</i>	<i>CHF 31.50</i>
<i>Schweinsfilet (CH) im Speckmantel (CH) an Portweinjus (12) Weissweinsrisotto (7,12), Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Kalbs-Saltimbocca (CH) Safranrisotto (7,12), Saisongemüse</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes (CH) nach Zürcher Art (7,12) Nudeln (1,3)</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Kalbs-Piccata (CH) (1,3,7) mit Champignons und Schinken (CH) auf Tomatenspaghetti (1,12)</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Kalbs-Cordon-bleu (CH) „Pfannenstiel“ (1,3,7) Röstikroketten (12), Marktgemüse</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Brasato di Manzo (CH) (9,12) Bramata-Polenta (7), Bohnen</i>	<i>CHF 32.50</i>
<i>Pouletbrustwürfel (CH) „Stroganoff“ an einer feurigen Paprikasauce (12), Reis, Marktgemüse</i>	<i>CHF 28.50</i>
<i>Rindsfilet (IRL), am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise (3,5,7,12) Pommes frites, Saisongemüse</i>	<i>CHF 44.--</i>
<i>Lammierstück (NEZ) mit Balsamicojus (12) Röstikroketten (12), Bohnen</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>„Les deux filets Pfannenstiel“ Rindsfiletmedaillon (IRL) mit Sauce Béarnaise (3,5,7,12) Schweinsfiletmedaillon (CH) mit Steinpilzsauce (7,12) Kartoffelgratin (7), Marktgemüse</i>	<i>CHF 48.--</i>

---

### **Allergene:**

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

## Desserts

<i>Käseteller (7) mit Baumnüssen (8)</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Tobleronemousse (3,5,7,8) mit Schlagrahm (7) und Früchtegarnitur</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Caramelköppli (7) mit Schlagrahm (7)</i>	<i>CHF 9.--</i>
<i>Katalanische Creme (3,7)</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Apfelstrudel (1,3,7,12) mit Vanillesauce (7)</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Hausgemachte Apfelküchlein (1,3,7,12) mit Vanillesauce (7)</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>(saisonbedingt)</i>	
<i>Sorbetteller (3), mit Früchten garniert</i>	<i>CHF 10.50</i>

*Bitte beachten Sie auch unsere saisonale Dessertkarte.*

---

### *Allergene:*

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1 Der Vertrag

- 1.1 Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald das Bankett bestellt und vom Restaurant Pfannenstiel bestätigt wurde. Die Bestätigung erfolgt in der Regel schriftlich.
- 1.2 Weicht die Reservationsbestätigung von der Bestellung ab, so wird die Reservationsbestätigung für beide Vertragsparteien verbindlich, sofern der Besteller nicht innerhalb von 10 Tagen nach dem Erhalt - jedoch mindestens 48 Stunden vor Beginn des Anlasses - die Abweichung rügt.

## 2 Leistungen und Preise

- 2.1 Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.
- 2.2 Ein Abzug für bestellte, aber nicht im Restaurant Pfannenstiel bezogene Leistungen, ist ausgeschlossen.
- 2.3 Für die Verlängerung der gesetzlichen Polizeistunde (00:00 Uhr) verrechnet das Restaurant Pfannenstiel für das Einholen der Bewilligung CHF 100.-- und pro angebrochene Stunde nach Mitternacht CHF 100.--.

## 3 Toleranzklausel

- 3.1 Bis 7 Tage vor Beginn des Anlasses kann die gemeldete Personenzahl um maximal 50% kostenlos reduziert werden.
- 3.2 Der Veranstalter meldet die letzte verbindliche Personenzahl mindestens 48 Stunden vor Beginn des Anlasses. In Rechnung gestellt wird mindestens 90% der angemeldeten Teilnehmer.

## 4 Annullationsgebühren

- 4.1 Die Annullation nach erfolgter schriftlicher Bestätigung des Restaurant Pfannenstiel wird wie folgt verrechnet:

- bis 14 Tage vor dem Anlass:	kostenlos
- bis 48 Stunden vor dem Anlass:	50% des Menüpreises
- weniger als 48 Stunden vor Beginn des Anlasses:	90% des Menüpreises

## 5 Umsatzminimum

Für geschlossene Gesellschaften gelten die folgenden Mindestumsätze:

- |               |     |          |
|---------------|-----|----------|
| - Hauserstube | CHF | 800.--   |
| - Jennystube  | CHF | 1'200.-- |
| - ganzer Saal | CHF | 1'600.-- |