

Leistungen und Vorschläge

Apéro und Bankette

Allgemeine Bestimmungen

Anzahl Teilnehmende

Der Kunde oder die Kundin teilt dem Zentrum Höchweid die endgültige Anzahl Teilnehmende möglichst frühzeitig, spätestens drei Werktage vor dem Veranstaltungstermin, mit.

Abendliche Verlängerungen

Abendliche Verlängerungen der Veranstaltung sind nur in vorheriger Abstimmung mit dem Zentrum Höchweid möglich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde 00.30 Uhr (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Kunde so früh als möglich an das Zentrum Höchweid zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt und die organisatorischen Massnahmen getroffen werden können. Die Kosten für die Bewilligung gehen vollumfänglich zu Lasten des Kunden.

Schäden

Der Kunde haftet gegenüber dem Zentrum Höchweid für alle Beschädigungen und Verluste. Das Zentrum Höchweid lehnt jede Haftung für Diebstahl ab.

Zapfengeld

Bringt der Kunde Wein oder andere alkoholische Getränke zur Konsumation mit, wird ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro angebrochene 7.5 dl Flasche als Handlings-Gebühr berechnet. Das Mitbringen solcher Getränke bedarf grundsätzlich der Zustimmung des Zentrum Höchweid.

Zahlungskonditionen

Das Zentrum Höchweid ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen, insbesondere bei grösseren Anlässen. Ohne andere Abrede stellt das Zentrum Höchweid dem Kunden die entstandenen Aufwendungen im Anschluss an die Veranstaltung in Rechnung. Der Kunde verpflichtet sich, Rechnungen des Zentrum Höchweid innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen.

Annulierung

- Bis 15 Tage vor dem Anlass – keine Kosten.
- 14 – 5 Tage vor dem Anlass – werden 25 % der reservierten Leistungen verrechnet.

Bei einer späteren, teilweisen oder vollständigen Annullierung sind vom Kunden mindestens 50 % der reservierten Leistungen gemäss Auftragsbestätigung zu entrichten. Allfällige weitere Kosten werden nach Aufwand verrechnet.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Bestimmungen	2
Essen. Trinken. Gniessen.	5
Ansprechperson	5
Unsere Räumlichkeiten	6
Saal Höchweid	6
Erweiterung Kafi Höchweid	6
Saal Rotsee	6
Saal Risch	6
Äbiker Saal im Kafi Klatsch, Känzeli	6
Übersicht	6
Unsere Leistungen	7
Mediapakete	7
Apéro-Platten	8
Traueressen/Leidessen	9
Das Menu nach belieben zusammen stellen	10
Vorspeisen	11
Suppen	11
Salate	11
Hauptgänge	12
Fleisch	12
Höchweid Klassiker	12
Eifach guet	13
Fisch	13
Pasta	13
Vegetarisch	13
Desser	14
Für unsere Kleinen	15



Essen. Trinken. Geniessen.

Wir legen grossen Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Dabei sollen der Genuss und die Freude am Essen und Trinken nicht zu kurz kommen. Unter dieser Maxime verwöhnen wir unsere Gäste mit schmackhaften Köstlichkeiten und gepflegtem Service in ansprechender Atmosphäre.

Restaurationsleiter Bernhard Keiblinger und Küchenchef Marco Furrer freuen sich mit Ihnen zusammen einen gelungenen Anlass nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zu planen.

Die vorliegenden Menu-Vorschläge gewähren einen Einblick in unser vielfältiges Angebot aus regionalen Köstlichkeiten und internationalen Spezialitäten. Das Repertoire der beiden Gastronomieprofis geht aber ein gutes Stück darüber hinaus. Sie beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch über die vielseitigen Möglichkeiten; die für Sie passende Menüwahl, das Getränkeangebot bis hin zur Raumgestaltung. Es ist unser Anspruch, dass Ihr Anlass den Geschmack Ihrer Gäste trifft und Ihre Erwartungen übertrifft.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Gerne berät Sie unser Restaurations- und Gastronomie-Team persönlich und kompetent, damit Ihre Wünsche genau umgesetzt werden.

Ansprechpersonen

Bernhard Keiblinger, Teamleiter Restauration
Kontakt: 041 444 01 06, bernhard.keiblinger@hoechweid.ch

Marco Furrer, Teamleiter Gastronomie
Kontakt: 041 444 01 22, marco.furrer@hoechweid.ch



Unsere Räumlichkeiten

Saal Höchweid

Der Saal Höchweid bietet Platz für Anlässe von 20 bis maximal 80 Personen. Bei Bankettbestuhlung finden 60 Personen, bei Theaterbestuhlung 80 Personen Platz. Die Logistik- und Infrastrukturkosten betragen für einen halben Tag CHF 120.00, für einen ganzen Tag (08.00 bis 18.00 Uhr) CHF 250.00. Bei Banketten entfällt die Saalmiete.

Erweiterung Kafi Höchweid

Ausschliesslich für Abendanlässe kann der Saal Höchweid durch das Kafi Höchweid erweitert werden und bietet für 50 bis maximal 150 Personen Platz.

Zusätzliche Leistung:

Miete Bühne für CHF 300.00.

Saal Rotsee

Der Saal Rotsee bietet Platz für Anlässe von 15 bis maximal 45 Personen. Die Logistik- und Infrastrukturkosten betragen für einen halben Tag CHF 90.00, für einen ganzen Tag CHF 200.00.

Saal Risch

Der Saal Risch bietet Platz für Anlässe von maximal 15 Personen. Die Logistik- und Infrastrukturkosten betragen für einen halben Tag CHF 60.00, für einen ganzen Tag CHF 130.00.

Äbiker Saal im Kafi Klatsch, Känzeli

Der Äbiker Saal bietet Platz für Anlässe von 10 bis maximal 60 Personen. Bei Bankettbestuhlung finden 48 Personen, bei Theaterbestuhlung 60 Personen Platz. Die Saalmiete beträgt für einen halben Tag CHF 100.00, für einen ganzen Tag CHF 200.00. Der Äbiker Saal befindet sich im Känzeli, Wydenhofstrasse 6. Der Saal wird nur für Sitzungen oder Anlässe, bei welchen wir die gastronomischen Leistungen erbringen, vermietet. Abendveranstaltung nach Absprache.

Übersicht

Lokalität	Platzanzahl	Infrastruktur	Raumnutzung 1 – 4 Std. (zw. 8 – 17 Uhr)	Raumnutzung 1 Tag (8 – 17 Uhr)	Mindest- konsumation ab 18 Uhr
Saal Höchweid	20 – 80	Beamer, WIFI, Laptop, Audioanlage, Head- und Stabmikrofon	CHF 120.00	CHF 250.00	CHF 500.00
Saal Rotsee	15 – 45	Beamer, WiFi, Laptop	CHF 90.00	CHF 200.00	CHF 500.00
Saal Risch	1 – 16	Beamer, WiFi, Laptop	CHF 60.00	CHF 130.00	CHF 500.00
Äbiker Saal	10 – 60	Beamer, WiFi, Laptop, Stabmikrofon	CHF 100.00	CHF 200.00	

Unsere Leistungen

Mediapakete

- Beamer, Laptop, Leinwand, Mikrofon und/oder Headset für CHF 50.00
- Beamer, Laptop, Leinwand für CHF 25.00
- Flipchart oder Pinwand für CHF 10.00

Tagsüber können die einzelnen Räumlichkeiten auch ohne Speise- und Getränkeservice gemietet werden.

Bei Abendanlässen beträgt die Mindestkonsumation CHF 500.00. Allfällige Konsumationen richten sich nach unseren Speise- und Getränkekarten.

Unsere Bankettangebote gelten ab 15 Personen. Als Grundlage gilt die dem Kunden schriftlich zugestellte Auftragsbestätigung gemäss individueller Vereinbarung und den allgemeinen Geschäftsbedingungen. Änderungen bedürfen der schriftlichen Form und sind bis spätestens 3 Werktage vor dem Anlass dem Zentrum Höchweid mitzuteilen.

Wir bieten Ihnen Menuvorschläge für Familienfeiern, Geburtstage und Jubiläen, Trauerfeiern, Vereinsanlässe und Aperitifs sowie für Mittagstische, Institutionen und Betriebe an. Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer und sind gültig für Anlässe ab dem 01.01.2025.



Apéro-Platten

- Fleisch-Käse Platte mit Garnituren CHF 19.00 / Person
Schinken, Fleischkäse, Coppa, Bündnerfleisch, Käse, reich garniert, mit Brot und Butter
- Fleisch-Käse Platte mit Pastete CHF 22.00 / Person
Schinken, Rauchfleisch, Bündnerfleisch, Aufschnitt, zwei Sorten Käse, Pastete, reich garniert und serviert mit Brot und Butter
- Käse Platte CHF 19.00 / Person
Verschiedene Hart- und Weichkäse nach Ihrer Wahl, Brot und Butter
- Rohkostteller CHF 12.50 / Person
Verschiedene Gemüsesticks mit Dips



Traueressen/Leidessen

- 4-Gang Tagesmenu CHF 38.00/Person
mit Suppe, Marktsalat, Hauptgang
und Dessert
inkl. personalisierte Menükarten

- 3-Gang Tagesmenu CHF 35.00/Person
mit Suppe oder Marktsalat, Hauptgang
und Dessert
inkl. personalisierte Menükarte



Das Menu nach belieben zusammen stellen.



Vorspeisen

→ Honigmelone mit Rohschinken	CHF 15.50
→ Rassiges Rindstatar garniert, Toast & Butter	CHF 17.50
→ Duett vom Lachs und Forelle	CHF 17.50
→ Blätterteigkissen mit Pilzragout	CHF 15.50
→ Gebratene Pouletbruststücke mit Salat, Sesam und Sauerrahm	CHF 17.50

Suppen

→ Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF 8.50
→ Kokoscrèmesuppe mit Curry	CHF 9.50
→ Saisonale Crèmesuppe (Spargel, Bärlauch, Kürbis, Marroni)	CHF 9.50
→ Tagessuppe	CHF 7.50

Salate

→ Marktsalat mit Croutons und gerösteten Kernen	CHF 9.50
→ Gemischter Salat mit Croutons und gerösteten Kernen	CHF 10.50
→ Nüsslisalat mit Ei und steirischem Kürbiskernöl	CHF 12.50
→ Tomaten -Mozzarella-Salat mit Basilikum	CHF 12.50
→ Ruccolasalat mit Bresaola, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	CHF 13.50
→ Reichhaltiges Salatbuffet mit Antipasti, ab 25 Personen	CHF 12.50

Hauptgänge

Fleisch

- Kalbs-Saltimbocca an einer Marsalasauce mit Safranrisotto und buntem Saisongemüse CHF 34.00
- Gebratenes Schweinssteak an einer Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet CHF 34.50
- Knuspriger Krustenbraten mit seinem Jus, Lyoner Kartoffeln und buntem Saisongemüse CHF 32.00
- Pouletpiccata Mailänder Art mit Tomatensauce, Spaghetti oder Risotto CHF 25.00
- Wiener Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzli und buntem Gemüse CHF 27.00
- Gebratene Pouletbrust an Honig-Pfeffersauce mit Griesshalbmonden und Mandelbrokkoli CHF 25.00

Höchweid Klassiker

- Schweinsfilet, am Stück gebraten, an Senfsauce, Butternudeln und Gemüsebouquet CHF 32.00
- Rindsstroganoff mit Nudeln und Mandelbrokkoli CHF 27.00
- Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» mit Röstikroketten und Gemüsegar nitur CHF 29.50
- Äbiker Blätterteigpastetli (Brätchügeli, Schweinefleisch, Champignons) mit Pommes-Frites und Erbsen-Karotten CHF 25.00
- Höchweid Hackbraten mit Kartoffelstock-Seeli und Vichy Karotten CHF 27.00



Eifach guet

- Klassisches, reichlich gefülltes Cordon-Bleu mit Pommes-Frites und Saisongemüse CHF 32.00
- Pouletcurry im Reisring mit Früchten garniert CHF 23.00
- Bio-Rindshackbällchen vom Ueli-Hof mit Senfsauce, Kartoffelstock, glasierte Karotten CHF 23.00
- Hausgemachte Lasagne CHF 21.00

Fisch

- Pochierte oder gebratene Forellenfilets an einer Weissweinsauce mit Spinat und Salzkartoffeln CHF 22.50
- Gebratene Wildlachstranche (Norwegen) auf Schnittlauchsauce mit Reis und Gemüse CHF 29.50

Pasta

- Pasta Buffet mit Spaghetti, Penne und Cannelloni und zwei Saucen (Bolognese, Carbonara, Gorgonzola, Pesto oder all'arrabiata) CHF 22.50
- Zusätzlich reichhaltiges Salatbuffet CHF 7.00
- Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli an einer Rahm-Schaumsauce CHF 24.00
- Hörnli mit Gehacktem vom Ueli-Hof und Apfelmus CHF 22.50

Vegetarisch

- Zucchetti -Feta-Täschli auf Tomatenragout und Bratkartoffeln CHF 24.50
- Gemüsesteller mit knusprig-crémigen Mais-Kroketten CHF 24.50
- Rotes Gemüsecurry im Reisring CHF 19.50

Desserts

→ Karamellköpfl	CHF	7.50
→ Gebrannte Crème nach Grosmutters Art	CHF	8.50
→ Panna Cotta auf Fruchtsauce	CHF	8.50
→ Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Rahm oder Kirsch	CHF	8.50
→ Dessert Variation	CHF	14.50
→ Dessertbuffet pro Person, ab 25 Personen	CHF	15.00



Für unsere Kleinen

Stellen Sie für Kinder bis 12 Jahre den Hauptgang (je 1 Komponente) selbst zusammen.

Schritt 1

- kleines paniertes Schnitzel
- Chicken Nuggets
- Fisch Knusperili
- Cheeseburger
- Hamburger
- Wienerli

Schritt 2

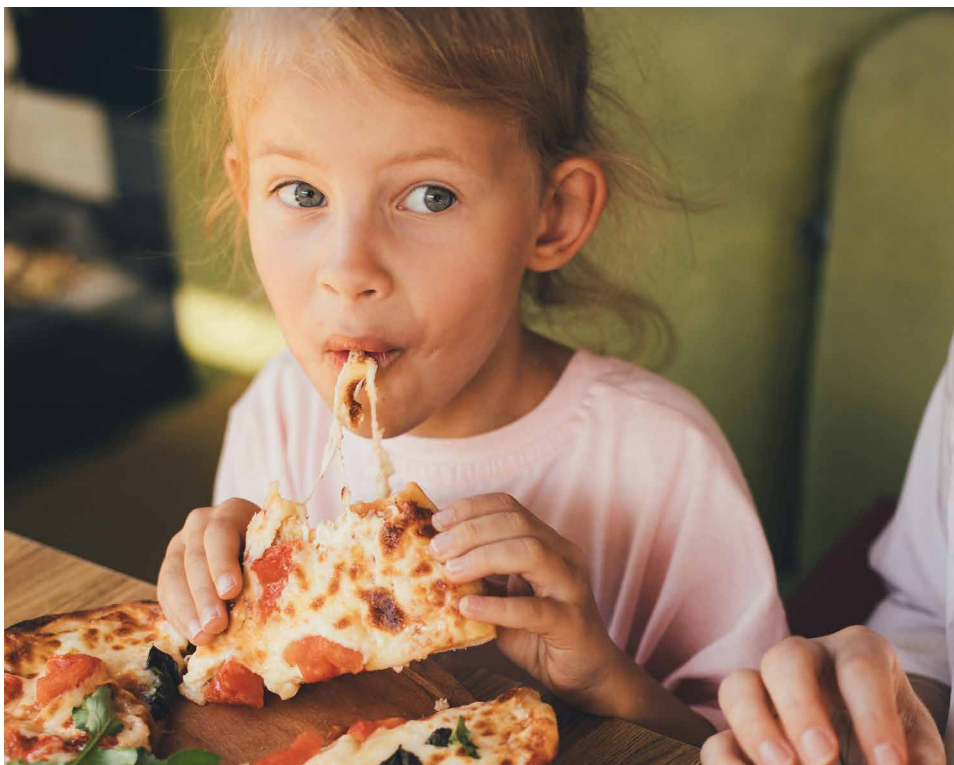
- Pommes frites
- Risotto
- Spaghetti
- Spaghetti Bolognese

Schritt 3

- Rüeblì
- Erbsli
- Brokkoli

Kinder Glacè coupe

- Kinder gehen mit dem Koch in die Grossküche und wählen ihre Glacé selbst aus.
- An der bunten Candy-Bar dürfen die Kinder ihre Glacé reichlich garnieren.

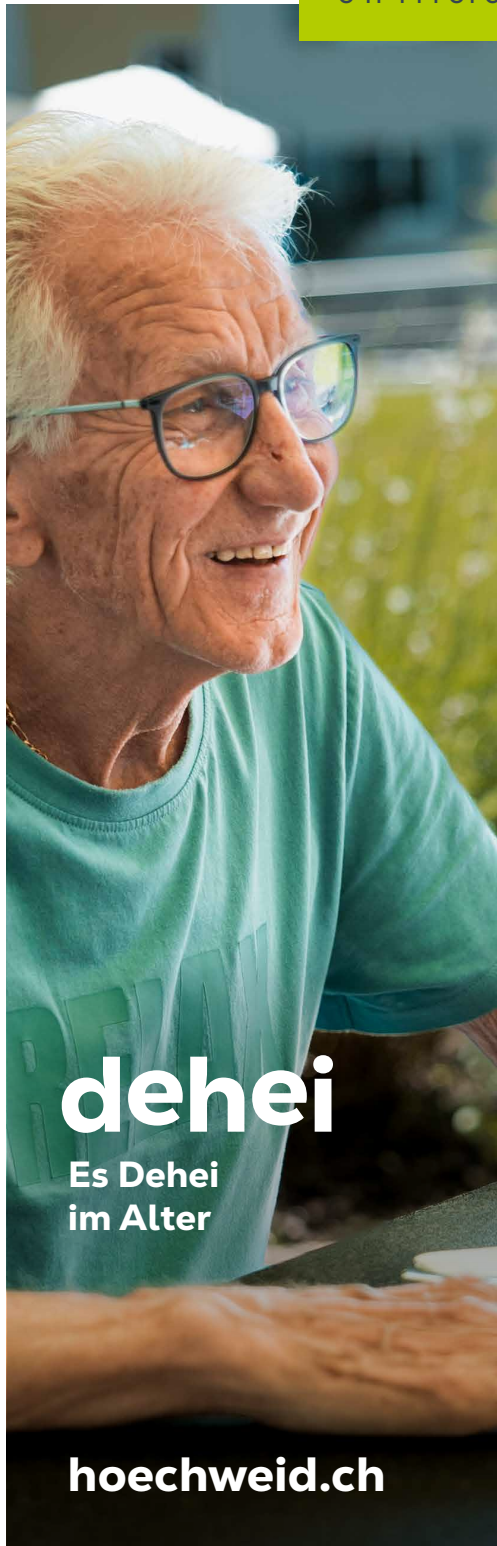


**Bei Fragen oder Anregungen
sind wir jederzeit gerne da.**

Kontakt

Zentrum Höchweid AG
Höchweidstrasse 36 | 6030 Ebikon
041 444 01 01 | info@hoechweid.ch

Februar 2026



dehei

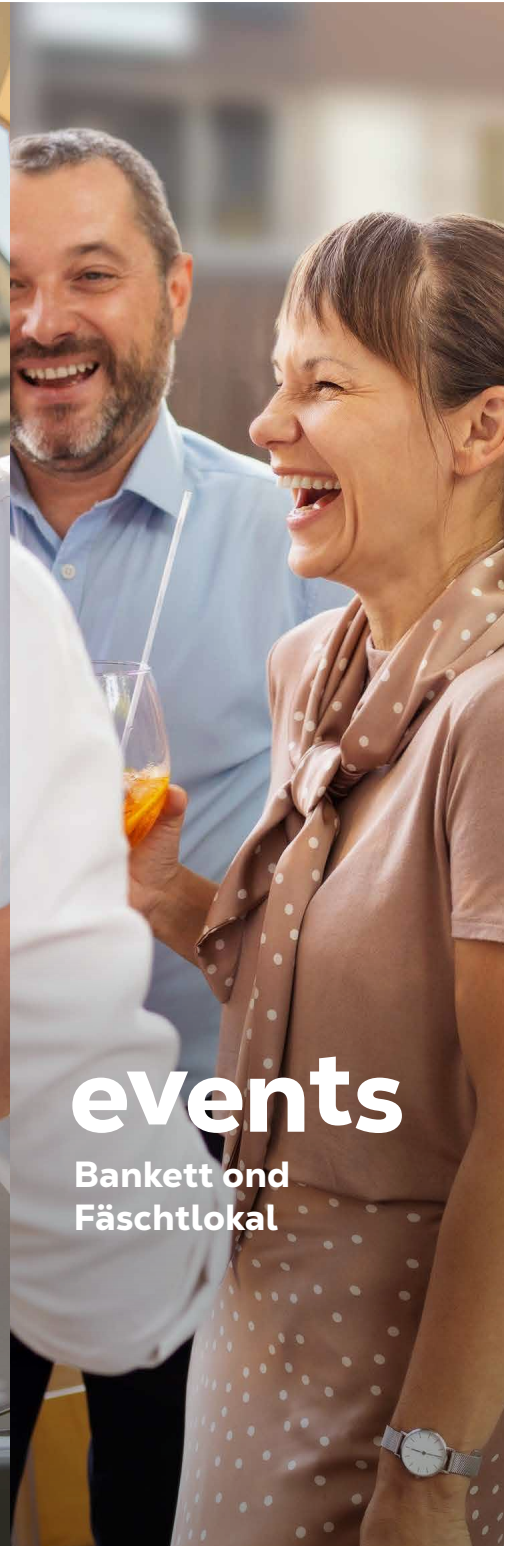
Es Dehei
im Alter

hoechweid.ch



bistro

Zäme ässe
ond plaudere



events

Bankett ond
Fäschtlokal