

zentrum



höchweid



# ZENTRUM HÖCHWEID

Apéro & Bankett Dokumentation

## 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.

### IHRE ANSPRECHPERSONEN



Bernhard Keiblinger, Teamleiter Restauration  
Telefon 041 444 01 06  
bernhard.keiblinger@ebikon.ch

Marco Furrer, Teamleiter Gastronomie  
Telefon 041 444 01 22  
marco.furrer@ebikon.ch

## – UNSERE LOKALITÄTEN –

### 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 Fr. 120.00, für einen ganzen Tag (08.00 bis 18.00 Uhr) Fr. 250.00.

### 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 Fr. 150.00.

### SAAL ROTSEE

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

### SAAL RISCH

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

### ÄBIKER SAAL (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 Logistik- und Infrastrukturkosten betragen für einen halben Tag Fr. 90.00, für einen ganzen Tag Fr. 200.00. Der Äbiker Saal befindet sich im Känzeli, Wydenhofstrasse 6.

## ÜBERSICHT

Lokalität	Platzzahl	Infrastruktur	Raumnutzung 1-4 Std. (zwischen 8-18 Uhr)	Raumnutzung 1 Tag (8-18 Uhr)	Mindest- konsumation (ab 18 Uhr)
Saal Höchweid	20 - 80	Beamer, WIFI, Laptop, Audioanlage, Head- und Stabmikrofon	Fr. 120.00	Fr. 250.00	min. Fr. 500
Saal Rotsee	15 - 45	Beamer, WIFI, Laptop	Fr. 90.00	Fr. 200.00	
Saal Risch	1 - 16	Beamer, WIFI, Laptop	Fr. 60.00	Fr. 130.00	
Äbiker Saal	10 - 60	Beamer, WIFI, Laptop, Stabmikrofon	Fr. 90.00	Fr. 200.00	

## – UNSERE LEISTUNGEN –

### MEDIAPAKETE

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

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

Bei Abendanlässen beträgt die Mindestkonsumation Fr. 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. 7.7% Mehrwertsteuer.

## – ALLES UM DEN APÉRITIF –

### KALT

- Partybrötli Salami, Schinken oder Käse 3.00/Stk.
- Partybrötli Rohschinken oder Mostbröckli 3.50/Stk.
- Canapé mit Rindtatar oder Rauchlachs (Norwegen) 3.50/Stk.
- Canapé mit Ei 2.50/Stk.
- Sushi mit Rauchlachs 3.00/Stk.
- Crêpesroulade saisonal 2.50/Stk.
- Baguette Salami, Schinken oder Käse 3.00/Stk.
- Baguette Rohschinken oder Mostbröckli 3.50/Stk.
- Bruschetta Tomate und Olive 3.00/Stk.
- Choux Pouletcurry 3.00/Stk.
- Tomate-Mozarella Spiessli 2.50/Stk.
- Grissini mit Rohschinken 2.50/Stk.
- Div. Minitartelettes 3.00/Stk.
- Crostini misti (Tomate, Olive, Kräuterkäse) 4.50/Stk.
- Focaccia Frischkäse, Olive oder Thunfisch (West Pazifik) 3.50/Stk.

### WARM

- Rindshackkugeln mit div. Saucen 3.50/2 Stk.
- Schinkengipfeli 2.00/Stk.
- Käseküchlein 2.00/Stk.
- Mini Pizza 2.50/Stk.

- Blätterteigkrapfen, saisonal gefüllt 3.00/Stk.
- Pouletspiessli mit Erdnussdip 3.00/Stk.
- Div. Apérosüppchen im Shotglas oder in der Espressotasse 3.50/Stk.

## SÜSS

- Zweifarbiges Schokoladenmousse 3.50/Stk.
- Panna Cotta saisonal 3.50/Stk.
- Tiramisu 3.50/Stk.
- Gebrannte Creme 3.50/Stk.
- Vermicelles (saisonal) 3.50/Stk.
- Früchtespiessli 2.50/Stk.

## APÉRO RICHE

- Apéro Snack 5.00/Person  
Portion Chips, Nüssli und 1 kalter Snack
- Apéro Einfach 10.00/Person  
2 kalte Snacks und 2 warme Snack
- Apéro für den kleinen Hunger 20.00/Person  
Süppchen, 3 kalte Snacks, 3 warme Snacks & 1 süsser Snack
- Apéro Plus 25.00/Person  
Süppchen, 4 kalte Snacks, 4 warme Snacks & 1 süsser Snack
- Apéro Riche 30.00/Person  
Süppchen, 5 kalte Snacks, 4 warme Snacks & 2 süsse Snacks

## APÉRO PLATTEN

- Fleisch-Rauchfleisch Platte 22.00/Person  
Schinken, Rauchfleisch, Bündnerfleisch, Aufschnitt, Pastete, schön garniert, serviert mit Brötchen und Butter
- Fleisch-Käse Platte 19.00/Person  
Schinken, Fleischkäse, Coppa, Bündnerfleisch, zwei Sorten Käse, serviert mit Früchtebrot, Hausbrot und Butter
- Käse Platte auf Anfrage  
Verschiedene Hart- und Weichkäse nach Ihrer Wahl
- Gemüse Platte 32.00/pro Kg  
Verschiedene Gemüsesticks mit Dips

## – VORSPEISEN –

- Honigmelone mit Rohschinken 14.50
- Rassiges Rindstatar garniert, Toast & Butter 17.50
- Duett vom Lachs und Forelle 15.50
- Blätterteigkissen mit Pilzragout 15.50
- Tessiner Risotto mit Pilzen und Parmesan 15.50
- Spaghetti oder Penne mit Sauce Ihrer Wahl 14.00  
(Bolognese, Carbonara, Gorgonzola, Pesto oder all'arrabiata)
- Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli 16.00
- Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus 14.00

## – SUPPEN –

- Rindskraftbrühe mit Flädli 6.50
- Tomatencrèmesuppe mit Basilikum 6.50
- Kokoscrèmesuppe mit Curry 7.50
- Saisonale Crèmesuppe (Spargel, Bärlauch, Kürbis, Marroni) 6.50
- Tagessuppe 5.50

## – SALATE –

- Bunter Blattsalat 7.50
- Gemischter Salat 9.50
- Nüsslisalat mit Ei 11.50
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum 11.50
- Ruccolasalat mit Parmesan 11.50

## – HAUPTGÄNGE –

### PASTA

- Spaghetti oder Penne mit Sauce Ihrer Wahl 19.50  
(Bolognese, Carbonara, Gorgonzola, Pesto oder all'arrabiata)
- Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli 22.00
- Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus 19.50

### VEGETARISCH

- Zucchini/Auberginen-Piccata 22.50  
mit Tomatenragout und Nudeln
- Quornragout an Pilzrahmsauce 24.50  
mit Rösti und Saisongemüse
- Rotes Gemüsecurry im Reising 19.50

### FISCH

- Fischknusperli (Alaska) 22.50  
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln und Blattspinat
- Lachstranche, gebraten (Norwegen) 29.50  
auf Schnittlauchsauce mit Reis und Gemüse

### FLEISCH

- Gebratene Pouletbrust an Honig-Pfeffersauce 22.50  
mit Griesshalbmonden und Mandelbrokkoli
- Saltimbocca (Poulet) an Marsalasauc 24.50  
mit Safranrisotto und buntem Saisongemüse
- Kalbspiccata Mailänder Art 34.50  
mit Tomatensauce, Spaghetti oder Risotto
- Wiener Kalbsrahmgulasch 26.50  
mit hausgemachten Spätzli und buntem Gemüse

■ Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 44.50

■ Rinds- und Schweinefilet im Rohschinkenmantel  
mit Balsamicojus, Dauphinekartoffeln und buntem Gemüse 46.50

#### HÖCHWEID KLASSIKER

■ Rindsstroganoff 26.50  
mit Nudeln und Mandelbrokkoli

■ Kalbsgeschnetzeltes 'Zürcher Art' 29.50  
mit Röstikroketten und Gemüse garnitur

■ Schweinefilet, am Stück gebraten 29.50  
an Senfsauce, Butternudeln und Gemüsebouquet

■ Luzerner Blätterteigpastetli (Brätchügeli, Schweinefleisch,  
Champignons) mit Erbsen und Karotten 21.50

#### EIFACH GUET

■ Schweinsbraten aus dem Ofen (klein) 16.00  
mit Kräuterjus, Nudeln, Gemüse garnitur (normal) 19.50

■ Pouletcurry im Reisring mit Früchten garniert (klein) 16.00  
(normal) 19.50

■ Bio-Rindshackbällchen (klein) 16.00  
mit Senfsauce, Kartoffelstock, glasierte Karotten (normal) 19.50

■ Hausgemachte Lasagne (klein) 16.00  
mit Tagessalat (normal) 19.50

#### – DESSERTS –

■ Karamellköpfler 7.50

■ Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art 8.50

■ Panna Cotta auf Fruchtsalat 8.50

■ Fruchtsalat aus frischen Früchten 8.50  
mit Rahm oder Kirschen

■ Dessert Variation 14.50

■ Dessertbuffet pro Person 15.00

## – MENÜS –

### FRÜHLINGSMENÜ 1 (15. MÄRZ BIS 31. MAI)

Spargelsalat auf Rucola mit Tomatenwürfeln

\*\*\*

Entrecôte

Sauce Béarnaise, neue gebratene Kartoffeln

Frühlingsgemüse

\*\*\*

Rhabarberkompott und Vanilleglace

58.00

### FRÜHLINGSMENÜ 2 (15. MÄRZ BIS 31. MAI)

Junger Salat mit gebackenem Ziegenkäse

Balsamico Dressing

\*\*\*

Spinatsuppe mit Morchelstreifen

\*\*\*

Gebratenes Lammrückenfilet

Kräutersauce, Spargel Risotto, glaciertes Gemüse

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu

59.50

### SOMMERMENÜ 1 (1. Juni bis 31. August)

Hüttenkäseterrine im Lauchmantel

Kräutervinaigrette

\*\*\*

Gazpacho Andaluz

\*\*\*

Sautiertes Kalbssteak, Limonensauce

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Ratatouille

\*\*\*

Pfirsichparfait an Himbeersauce

59.50

### SOMMERMENÜ 2 (1. Juni bis 31. August)

Rindstatar, geräucherter Lachs (Norwegen), Gemüsefrühlingsrolle

Salatgarnitur

\*\*\*

Schweinscarré am Stück gebraten, Kräuterjus

Tomatenrisotto, Grillgemüse

\*\*\*

Triologie aus Pfirsich, Aprikose und Nektarine

55.50

### HERBSTMENÜ 1 (1. September bis 30. November)

Geflügelterriner mit Preiselbeeren

Selleriesalat und Salatgarnitur

\*\*\*

Pilzsuppe mit Knoblauchcroûtons

\*\*\*

Wildgeschnetztes an Rahm-Zimtsauce

Steinpilzpolenta, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni

\*\*\*

Vermicelles mit Meringues an Vanilleglace

59.50

### HERBSTMENÜ 2 (1. September bis 30. November)

Sautierte Pilze auf Nüsslisalat

Croutons und Trauben

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe

\*\*\*

Hirschpfeffer

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni

\*\*\*

Marroni-Cassisschnitte

55.00

### WINTERMENÜ 1 (1. Dezember bis 14. März)

Geräuchertes Forellenfilet (Italien)

Meerrettichschaum

\*\*\*

Süßkartoffelsuppe mit Rosmarin

\*\*\*

Gekochter Schinken an MarsalasaUCE

Kartoffelgratin, Wintergemüse

\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce 55.00

### HERBSTMENÜ 2 (1. September bis 30. November)

Bouillon mit Sherry und Käseschnitten

\*\*\*

Spinatsuppe mit Morchelstreifen

\*\*\*

Geschmorte Kalbs Kopfbäggli

Glühweinjus, Süßkartoffelpüree, Brokkoli

\*\*\*

Gebrannte Creme

Eingelegte Mandarinen 58.00

Das Fleisch stammt aus Schweizer Produktion.

Informationen über unsere Zutaten in unseren Speisen, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Restaurationsmitarbeitenden.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.

## – ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN –

### ANZAHL TEILNEHMENDE

Der Kunde oder die Kundin teilt dem Zentrum H $\ddot{o}$ chweid die endg $\ddot{u}$ ltige Anzahl Teilnehmende m $\ddot{o}$ glichst fr $\ddot{u}$ hzeitig, sp $\ddot{a}$ testens drei Werktag $\ddot{e}$  vor dem Veranstaltungstermin, mit.

### ABENDLICHE VERL $\ddot{A}$ NGERUNGEN

Abendliche Verl $\ddot{a}$ ngerungen der Veranstaltung sind nur in vorheriger Abstimmung mit dem Zentrum H $\ddot{o}$ chweid m $\ddot{o}$ glich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde 00.30 Uhr (Polizeistunde) voraussichtlich  $\ddot{u}$ berschritten, hat sich der Kunde so fr $\ddot{u}$ h als m $\ddot{o}$ glich an das Zentrum H $\ddot{o}$ chweid zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt und die organisatorischen Massnahmen getroffen werden k $\ddot{o}$ nnen. Die Kosten f $\ddot{u}$ r die Bewilligung gehen vollumf $\ddot{a}$ nglich zu Lasten des Kunden.

### SCH $\ddot{A}$ DEN

Der Kunde haftet gegen $\ddot{u}$ ber dem Zentrum H $\ddot{o}$ chweid f $\ddot{u}$ r alle Besch $\ddot{a}$ digungen und Verluste. Das Zentrum H $\ddot{o}$ chweid lehnt jede Haftung f $\ddot{u}$ r Diebstahl ab.

### ZAPFENGELD

Bringt der Kunde Wein oder andere alkoholische Getr $\ddot{a}$ nke zur Konsumation mit, wird ein Zapfengeld von Fr. 20.00 pro angebrochene 7.5 dl Flasche als Handlings-Geb $\ddot{u}$ hr berechnet. Das Mitbringen solcher Getr $\ddot{a}$ nke bedarf grunds $\ddot{a}$ tzlich der Zustimmung des Zentrum H $\ddot{o}$ chweid.

### ZAHLUNGSKONDITIONEN

Das Zentrum H $\ddot{o}$ chweid ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen, insbesondere bei gr $\ddot{o}$ sseren Anl $\ddot{a}$ ssen. Ohne andere Abrede stellt das Zentrum H $\ddot{o}$ chweid dem Kunden die entstandenen Aufwendungen im Anschluss an die Veranstaltung in Rechnung. Der Kunde verpflichtet sich, Rechnungen des Zentrum H $\ddot{o}$ chweid 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 sp $\ddot{a}$ teren, teilweisen oder vollst $\ddot{a}$ ndigen Annullierung sind vom Kunden mindestens 50% der reservierten Leistungen gem $\ddot{a}$ ss Auftragsbest $\ddot{a}$ tigung zu entrichten. Allf $\ddot{a}$ llige weitere Kosten werden nach Aufwand verrechnet.

