

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.

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	Raummiete 1-4 Std. (zwischen 8-18 Uhr)	Raummiete 1 Tag (8-18 Uhr)	Mindest- konsumation (ab 18 Uhr)
Saal Höchweid	20 - 150	Beamer, WIFI, Laptop, Audioanlage, Head- und Stabmikrofon	Fr. 80.00	Fr. 150.00	min. Fr. 500
Saal Rotsee	15 - 45	Beamer, WIFI, Laptop	Fr. 60.00	Fr. 120.00	
Saal Risch	1 - 16	Beamer, WIFI, Laptop	Fr. 40.00	Fr. 70.00	
Äbiker Saal	10 - 60	Beamer, WIFI, Laptop, Stabmikrofon	Fr. 60.00	Fr. 120.00	

– UNSERE LEISTUNGEN –

In den Miet- und Infrastrukturkosten ist die Bereitstellung von Tischen, Stühlen und Medias (Beamer, Leinwand, Laptop, Hellraumprojektor, Mikrofon, Headset, etc.) inbegriffen. Einrichtungen, die über diese hinausgehen, werden nach Aufwand verrechnet.

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 Erdnusssdip 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 Basis 5.00/Person
Portion Chips, Nüssli und 1 kalter Snack
- Apéro Klassik 10.00/Person
2 kalte Snacks und 2 warme Snack
- Apéro Deluxe 20.00/Person
Süppchen, 3 kalte Snacks, 3 warme Snacks & 1 süsser Snack
- Apéro Höchweid 25.00/Person
Süppchen, 3 kalte Snacks, 4 warme Snacks & 1 süsser Snack
- Apéro Riche 30.00/Stk.
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 Reiring 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 Marsalasaucce 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

■ Rindsfiletstreifen Stroganoff
mit Nudeln und Mandelbrokkoli 26.50

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

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

■ 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
mit Rahm oder Kirschen 8.50

■ 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

Wildgeschnetzeltes 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 Hächweid 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 Hächweid 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 Hächweid 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 Hächweid für alle Beschädigungen und Verluste. Das Zentrum Hächweid lehnt jede Haftung für Diebstahl ab.

ZAPFENGELD

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

ZAHLUNGSKONDITIONEN

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

