

Bankettangebot «8610 am See» Frühling 2018

Unser Bankettangebot ist ab 15 bis 24 Personen buchbar.

Für grössere Gruppen oder Veranstaltungen wenden Sie sich bitte ans
«8610 Restaurant» an der Friedhofstrasse 3a in Uster, Telefon 044 940 8610.

Vorspeisen

Mesclunssalat geröstete Kerne Sprossen	CHF	10.00
Gemüse-Tatar Auberginen-Kaviar Gemüsechips vegan	CHF	16.00
Asiatischer Poulet-Spargel-Salat Glasnudeln Koriander Ingwer	CHF	16.00
Rindstatar 50g Belper Knolle Roggen-Crostini	CHF	20.00
Nüsslisalat Brotcroûtons Ei Speck	CHF	16.00
Thuna 60g Mangochutney Meeresspargel Zitronenchip	CHF	20.00
Trüffelrisotto Chèvre-Buche Lavendelhonig	CHF	15.00

Suppen

Weisse Spargelsuppe Bärlauch-Cracker	CHF	11.00
Geflügelcrèmesuppe Pouletbrustwürfel Brotcroûtons	CHF	13.00
Safransuppe Flusskrebsravioli Gemüseperlen	CHF	14.00

Hauptgänge

Fisch

Soufflierter Saibling Kartoffel-Frischkäse-Terrine Frühlingsspinat Morchel-Luft	CHF	36.00
Gebratene Lachstranche Spargelrisotto Speckchip Sesamsegel	CHF	34.00
Störfilet Belugalinsen Auberginen-Kaviar Vodka-Luft	CHF	38.00
Seeteufel Zitronensauce Safranrisotto Kefen	CHF	49.00

Fleisch

Gebratene Maispoularde Spargel-Tomatengemüse Kartoffelgnocchi Kräuterjus	CHF	34.00
Schweinsfilet im Speck-Kräutermantel Spätzli Marktgemüse Senfsauce	CHF	41.00
Rindsfilet Wellington Kartoffel-Frischkäse-Terrine Marktgemüse Rosmarinjus	CHF	62.00
Kalbsfilet im Knusperteig Pommes Anna Marktgemüse Rosmarinjus	CHF	58.00
Lammhüftli Spargelrisotto Tomatenchutney Morchel-Luft	CHF	36.00

Vegi

Spargelrisotto Morchel-Luft Tomatenconfit	CHF	24.00
Ricotta-Zitronen-Ravioli Spargel-Espuma Belper Knolle	CHF	27.00
Gemüse-Tatar Auberginenkaviar Gemüsechips vegan	CHF	21.00

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen Sauerrahmglacé	CHF	16.00
Erdbeer-Trifle Sauerrahmglacé Vanillemascarpone	CHF	15.00
Kardamom-Panna-Cotta Kumquat-Granatapfelkompott	CHF	12.00
Ananas-Carpaccio Kokosglacé	CHF	11.00
Schokoladenmousse Rhabrberkompott	CHF	14.00

Menüvorschläge

Menü 1

Nüsslisalat | Brotcroûtons | Ei | Speck



Kalbsfilet im Knusperteig
Pommes Anna | Marktgemüse | Rosmarinjus



Schokoladenmousse
Rhabarerkompott

CHF 88.00

Menü 2

Weisse Spargelcrèmesuppe | Bärlauch-Cracker



Schweinsfilet im Kräuter-Speckmantel
körnige Senfsauce | Spätzli | Marktgemüse



Lauwarmer Schokoladenkuchen
Sauerrahmglacé

CHF 68.00

Menü 3

Mesclunsalat
geröstete Kerne | Sprossen



Seeteufel
Zitronensauce
Safranrisotto | Kefen



Erdbeer-Trifle
Sauerrahmglacé | Vanillemascarpone

CHF 74.00

Die Auswahl der Gerichte sollte in jedem Gang einheitlich sein. Für die Auswahl eines vegetarischen Hauptgangs stehen wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns mit, ob bei Ihren Gästen allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten oder besondere Wünsche bestehen (Laktoseintoleranz, Gluten, Vegetarier etc.).

Das Getränkeangebot entnehmen Sie bitte unserer separaten Getränkekarte.

Individuelles Menü

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Entsprechen unsere Menükreationen nicht Ihrem Gusto? Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfrisch und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.

Menükarten

Die Menükarte gehört zum gelungenen Anlass und ist für Sie und Ihre Gäste ein Erinnerungsstück. Standardmässig drucken wir Ihnen Ihre Menükarte mit Ihren ausgewählten Speisen und ausgesuchten Weinen. Wir erstellen Ihnen die Menükarte auf Ihren Wunsch auch gerne mit persönlichen Angaben und Bildern.

Spezialkost

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischspeisen kreieren wir für Sie gerne ein entsprechendes vegetarisches Menü. Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) bereiten wir speziell auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Kindermenüs

Für kleine Gäste mit geringerem Hunger stellen wir individuelle Menüs zusammen.

Dekoration

Haben Sie besondere Wünsche und Vorstellungen was den Blumenschmuck anbelangt? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen. Die passende Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserer Gärtnerei. Es steht Ihnen selbstverständlich auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen. Für eine festliche Tafel ist warmes Kerzenlicht unverzichtbar. Am Abend werden alle Tische mit passendem Kerzenlicht dekoriert. Selbstverständlich gehört auch dies zu unserem Service.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Lieblingswein in unserem vielfältigen Angebot nicht finden sollten, lassen Sie es uns wissen. Wir organisieren diesen gerne für Sie. Möchten Sie den Wein selber mitbringen, berechnen wir Ihnen pro 75 cl Flasche Wein, Prosecco oder Champagner CHF 30.00 Zapfengeld.

Bedingungen und Konditionen

Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind massgebend für die Durchführung von Kursen, Seminaren, Konferenzen, Banketten und allen in diesem Zusammenhang stehenden Dienstleistungen im «8610 Restaurant», «8610 am See» und «8610 im Stadtpark».

Gästezahl

Die schriftlich gemeldete Gästezahl gilt fünf Werktage vor Ihrer Veranstaltung als verbindlich. Nehmen weniger als die definitiv gemeldete Anzahl Personen am Anlass teil, werden die Aufwendungen für die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als der definitiv gemeldeten Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt. Wir garantieren eine Abweichung bis 10%. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich das Werkheim Uster einen Austausch der Räumlichkeiten für Seminare und Bankette vor.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem jeweiligen Restaurant. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

Haftung des Veranstalters / Versicherung

Der Veranstalter haftet für den gesamten Rechnungsbetrag. Die Versicherung für mitgebrachtes Material ist durch den Veranstalter abzuschliessen. Eine Haftung unsererseits wird ausgeschlossen. Bei Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar des Werkheim Uster werden die dadurch entstandenen Kosten verrechnet.

Stornierung

Stornierungen bis 90 Tage vor dem vereinbarten Anlass sind kostenfrei.

Bei Stornierungen bis 60 Tage vor dem Anlass stellen wir 50% des bestätigten Angebots in Rechnung.

Bei Stornierungen bis 30 Tage vor dem Anlass stellen wir 75% des bestätigten Angebots in Rechnung.

Bei Stornierungen von weniger als 30 Tagen vor dem Anlass wird die Bestellung zur Zahlung fällig, auch wenn diese nicht beansprucht wird.

Um Missverständnisse auszuräumen, bitten wir Sie, uns Ihre Annullation schriftlich zu bestätigen.

Wurden die reservierten Leistungen (Menü & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 60.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage.

Zahlungskonditionen

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung in der Höhe des geschätzten Umsatzes in Rechnung zu stellen. Wir stellen Ihnen am Ende Ihres Anlasses eine Schlussabrechnung zu und bitten Sie diese innert 30 Tagen zu begleichen. Die verrechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innert 10 Tagen keine Beanstandung meldet.

Angebot- und Preisänderungen

Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen der Angebote und Preise bleiben vorbehalten.