

## Bankettangebot «8610 am See»

Unser Bankettangebot ist ab 15 bis 26 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

Gemischter Blattsalat   geröstete Kerne	CHF	10.00
Roher Randensalat   Apfel   Meerrettich   Kerne   <b>vegan</b> mit gratiniertem Ziegenkäse   80g   Chèvre Bûche   Honig	CHF	14.00
als Hauptgang	CHF	21.00
Karamellierter Chicorée   Orangenfilets   Feta-Käse	CHF	13.00
Asiatischer Poulet-Kürbis-Salat   Koriander   Ingwer   Minze	CHF	16.00
Rindstatar   Toast   Butter	CHF	24.00
Nüsslisalat   Brotcroûtons   Ei   Speck	CHF	16.00
Thuna Carpaccio   Limes   Chili   Zitronengras	CHF	21.00

### Suppen

Kürbiscrèmesuppe   Kürbiskernöl	CHF	11.00
Grana-Padano-Crèmesuppe Rahm   Trüffelöl   Brotcroûtons	CHF	13.00
Randensuppe   Turicum-Gin   Ricotta-Meerrettich-Crostini	CHF	10.00

## Hauptgänge

### Fisch

Seeteufel   Zitronensauce Safran-Risotto   Kefen	CHF	49.00
Gebratene Lachstranche Randenrisotto   Vanilleschaum   Ahornsirup	CHF	34.00

### Fleisch

Gebratene Maispoularde   gefüllt mit Kräuterfarce Kartoffelgratin   Marktgemüse	CHF	34.00
Schweinsfilet im Speck-Kräutermantel   körnige Senfsauce Spätzli   Marktgemüse	CHF	41.00
Tagliata di manzo Rindshuft   Bratkartoffeln   Peperoni-Ofengemüse Kräuterjus   Rucola   Parmesan	CHF	38.00
Kalbsbraten   Cognacsauce   Tagliatelle   Marktgemüse	CHF	43.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet Kräuterjus   Pommes Anna   Marktgemüse	CHF	59.00

### Vegi

Risonirisotto   Peperoni   getrocknete Tomaten   Basilikum-Pesto	CHF	24.00
Blätterteigkissen   Pilze an Rahmsauce   Marktgemüse	CHF	28.00
Ravioli   Ricotta-Parmesan   Salbei-Butter	CHF	24.00

### Desserts

Karamellisierte Bananen   Blutorangensorbet	CHF	13.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen   Sauerrahmglacé	CHF	16.00
Kardamom-Panna-Cotta   Ananascoulis	CHF	11.00
Ananascarpaccio   Kokosglacé	CHF	11.00
Schokoladenmousse   frische Früchte	CHF	14.00
Gratinierte Birnen   Vanilleglacé	CHF	12.00
Apfel-Crumble   Schokoladenglacé	CHF	12.00

### Erfrischendes Sorbet als Zwischengang

Zitronensorbet   Vodka	CHF	11.00
Blutorangensorbet   Prosecco	CHF	11.00

## Menüauswahl

### Menü 1

Grana-Padano-Crèmesuppe  
Rahm | Trüffelöl | Brotcroûton | vegetarisch



Rosa gebratenes Kalbsfilet  
Kräuterjus | Pommes Anna | Marktgemüse



Schokoladenmousse  
frische Beeren

CHF 86.00

### Menü 2

Karamellierter Chicorée  
Orangenfilets | Feta-Käse



Schweinsfilet im Kräuter-Speckmantel  
körnige Senfsauce | Spätzli | Marktgemüse



Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Sauerrahmglacé

CHF 70.00

### Menü 3

Gemischter Blattsalat  
geröstete Kerne



Seeteufel  
Zitronensauce  
Safranrisotto | Kefen



Apfel-Crumble  
Schokoladenglacé

CHF 71.00

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

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.