

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 vegan 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-Spinat 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.