

Stolläbeiz

Kantine der ARGE IBT Islisbergtunnel, Matt, 8903 Birmensdorf

Tel: 076 575 61 34

Email: stollaebeiz@gastrostyle.ch



MENUVORSCHLÄGE

Sehr geehrter Bankett-Gastgeber in der Stollenbeiz...

Wir freuen uns Ihnen heute unsere Bankett-Menuvorschläge vorlegen zu können.

Für die Organisation und individuelle Beratung Ihres Anlasses, wenden Sie sich bitte an Herrn Jürg Egle-Bernal. Er steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir empfehlen Ihnen ein Menü für alle Gäste auszuwählen. Sie erleichtern uns und Ihnen damit den Ablauf. Ergänzende Menükompositionen stellen wir Ihnen gerne zusammen.

Für Fragen und spezielle Wünsche nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Wir danken für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihren Anruf oder email.

Cristina & Jürg Egle-Bernal
und Mitarbeiter

Öffnungszeiten: (Kantinenbetrieb)

Frühstück		06.00 bis 07.00 Uhr
Znüni		08.45 bis 10.00 Uhr
Mittagessen	(Menu)	12.00 bis 13.00 Uhr
Nachessen	(Menu)	19.00 bis 20.00 Uhr

Barbetrieb und kleine Snacks

Montag und Dienstag	ab 16.30 bis 22.00 Uhr
Mittwoch und Donnerstag	ab 16.30 bis 24.00 Uhr
Freitag	ab 16.00 bis 21.00 Uhr

Ruhetag

Samstag und Sonntag ist unser Betrieb geschlossen

Für Bankette öffnen wir auch am Wochenende für sie die Türen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Bis 150 Personen in der Kantine (8-12er Reihen)
- Bis 20 Personen für Apéro auf der Aussichtsterrasse oder 200 Personen auf dem Parkplatz
- Parkplätze
Genügend Parkplätze stehen um das Lokal zur Verfügung.
- Zufahrt und Parkiermöglichkeiten mit dem Car / Bus.
- Gerne liefern wir Ihnen den Apéritiv auch zum Info-Pavillon nebenan, vom Tiefbauamt d. Kt. Zürich.
- Menu ab 8 Personen
- Menuwahl:
Beim Höhepunkt, dem Menu, stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung.
- Getränke
Gerne helfen wir Ihnen, den passenden Wein zu Ihrem Menu zu finden.
- Kaffee und Liköre...
setzen Ihrem Menu ganz sicher die Krone auf.
- Wein-Degustation sind ab 30 Personen möglich
- Aenderungen müssen mindestens 24 Std. vor dem Anlass gemeldet werden.
Die Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung.
- Blumen/ Dekoration
Eine schöne Dekoration verleiht einem festlichen Anlass eine ganz besondere Note. Selbstverständlich können Sie den blumenschmuck selber mitbringen. Wir nehmen Ihnen diese Vorbereitungsarbeit jedoch gerne ab und bestellen die Dekoration bei unserem Floristen. Dieser kennt unsere Tischordnung und das Lokal. Die Blumen geben wir Ihnen zum Selbstkostenpreis ab. In diesem Fall dürfen Sie die Dekoration am Schluss des Festes gerne mit nach Hause nehmen.
 - Sträusschen ab Fr. 15.-- / Arrangements ab Fr. 50.-- / Kerzen pro Stk. 2.--
- Musikanlage und Technik
Unser Lokal ist mit einer Musikanlage ausgestattet, welche sich für Background-Sound, Ansagen geeignet ist. Für Video/ DVD oder andere Projektionen und Vorführungen nehmen Sie bitte genug früh mit uns Kontakt auf.
- Musiker
Für Musiker, Kabarettisten und Unterhalter besitzen wir eine Auswahl an Adressen und Kontakten. Beschreiben Sie uns Ihre Vorstellungen, bestimmt können wir Ihnen bei der Suche helfen.
- Ansprachen/ Pausen/ Produktionen
Damit wir Ihnen einen reibungslosen ablauf Ihres anlasses gewährleisten können, geben Sie bitte allfällige Pausen dem zuständigen Bankettleiter Herrn Jürg Egle-Bernal vorher bekannt.
- Polizeistunde/ Verlängerungen
Für spezielle Anlässe kann die Polizeistunde bis um 02.00 Uhr verlängert werden.
 - 02.00 Uhr - Fr. 250.—inkl. Gebühren und Service
- Alle Preise sind inkl. 7.6 % MwSt.
- Kreditkarten/ WIR-Check
Nach Absprache können wir einen Anteil an WIR entgegennehmen. Kreditkarten können wir leider nicht als Zahlungsmittel annehmen. Gerne lassen wir Ihnen die Rechnung per Post zukommen, damit sie den Anlass mit dem Einzahlungsschein begleichen können.

APERITIF

Holen Sie sich einen gesunden Appetit, ganz nach Ihrem Geschmack. Einige Anregungen finden Sie in unseren Vorschlägen.

- Bis 20 Personen kann der Apéro auf der Aussichtsterrasse oder 200 Personen auf dem Parkplatz genossen werden.

Apéro-Vorschläge

Schweizer Apéro

Spritziger Weisswein (z. Beisp. Féchy, St. Saphorin, Schinznacher R x S) gemäss Karte
Orangensaft, Mineralwasser

Apéro Clasic

Cynar, Campary, Rossi, Vermouth mit Orangenjus oder Mineralwasser	4 cl	Fr.	6.50
Gin, Wodka mit Orangensaft, Süssgetränk oder Mineralwasser	4 cl	Fr.	7.--
Scotch Whisky	4 cl	Fr.	8.--

Champagner Aperitif

Cupli brut oder rosé	1 dl	Fr.	12.--
----------------------	------	-----	-------

Moët & Chandon brut

75 cl - Preis nach Rückfrage

Prosecco

75 cl - Preis nach Rückfrage

Für die Kinder : Rimuss

Portion Fr. 7.--

Beilagen

Pommes Chips, Salzstengeli, Nüssli	p. Person	Fr.	4.50
Chäschüechli	p. Stk.	Fr.	2.50
Schinkengipfeli	p. Stk.	Fr.	2.50
Mini-Wurst-Weggli	p. Stk.	Fr.	--.80

Blätterteiggebäck

p. Person Fr. 6.50

Amuse bouche (1/2 Toast)

Salami, Ei, Schinken, Spargeln, Sellerie, Crevetten, Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Tartar, Geflügellebermousse	p. Stk.	Fr.	3.--
---	---------	-----	------

Spezialitäten

Beachten sie bitte, dass bei Kombinationen der Preis angepasst werden kann.

Melonenwürfeli mit Landrauschschinken	p. Person.	Fr.	3.50
---------------------------------------	------------	-----	------

Kibe - Rindfleischkugeln (Brasilianische Spezialität) mit Dippsaucen	p. Stk.	Fr.	1.50
---	---------	-----	------

Oliveros - Oliven im Backteig goldgelb gebacken	p. Pers.	Fr.	1.50
---	----------	-----	------

Gemüsestengeli mit diversen Dippsaucen	p. Person	Fr.	4.--
--	-----------	-----	------

Eglifilet im Backteig mit Tartarsauce	p. Person	Fr.	5.--
---------------------------------------	-----------	-----	------

Kantinenmenüs à Fr. 17.00

Preise inkl. 7.6 % MwSt.

Variante 1

Tomaten-Crèmesuppe

Saison-Blattsalat mit gehacktem Ei

Truthahn-Braten

an sämiger Senfsauce
serviert mit Spiralnudeln
und Broccoli an Butter

Variante 2

Frühlings-Suppe mit getrockneten Tomaten,
Lauch und Karotten

Bunt gemischter Gärtnersalat

Schweins-Piccata "Milanese"
mit Champignons und Schinkenstreifen,
dazu Spaghetti an Tomatensauce

Variante 3

Kürbis-Purreesuppe

Gemischter Salat

Schweins-Ragout
an Pilz-Rahmsauce
dazu Butter-Nudeln
und Broccoli an Butter

Variante 4

Bouillon mit Gemüseeinlage

Bunter Blattsalat mit Spargelspitzen

Pouletbrüstchen vom Grill Pizzaiola
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Kräuterjus
dazu Bratkartoffeln

Variante 5

Fideli-Suppe

Tomaten-Gurkensalat
mariniert mit Zwiebeln

Poulet-Geschnetzeltes
An feiner Curry-Rahmsauce
Trockenreis
Früchtegarnitur

Variante 6

Bündner Gerstensuppe

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Pouletbrüstchen gebraten
an Kräuterrahmsauce
Risotto mit Parmesan
glasierte Pfälzer-Karotten

Variante 7

Tomaten-Crèmesuppe

Karottensalat mit Joghurt -Dressing

Chicken-Balls
Brätkugeln aus Poulet
Pilzrahmsauce
Spiralnudeln an Butter

Variante 8

Geflügel-Crèmesuppe

Bunter Gärtnersalat

Schweins-Bratwurst
Zwiebelsauce
Rösti-Galetten

Menu-Desserts

als Ergänzung zu den Kantinen-Menüs

Preise inkl. 7.6 % MwSt.

Dessert 1 **Fr. 6.50**

Karamelköpfler mit Schlagrahm

Dessert 2 **Fr. 7.50**

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet

Dessert 3 **Fr. 6.50**

Vanille-Himbeer-Parfait
mit Waldbeeren und Rahmtupf

Dessert 4 **Fr. 7.50**

Tira-mi-Sû
Biskuit-Schnitte mit Mascapone
Kaffee und Amaretto

Dessert 5 **Fr. 7.50**

Schokoladen-Mousse
garniert mit Kiwi und Schlagrahm

Dessert 6 **Fr. 6.50**

Gebrannte Crème nach Grossmutterart
garniert mit Rahmtupf

Dessert 7 **Fr. 6.50**

Pêche Melba
Pochierter Pfirsich serviert mit Vanilleglacé,
garniert mit Himbeersauce und Schlagrahm

Dessert 8 **Fr. 7.50**

Panna Cotta-Parfait
serviert mit Waldbeeren
garniert mit Rahm

Menus

Preise inkl. Service und 7.6 % MwSt.

1	Fr. 41.--	5	Fr. 52.--
<hr/>		<hr/>	
Bunter Blattsalat mit Pilzen an Butter ***		Minestrone ***	
Riz Casimir Geschnetzeltes Kalbfleisch An feiner Curry-Rahmsauce Trockenreis mit Datteln Früchtegarnitur ***		Melonen mit Rohschinken ***	
Erfrischendes Sorbet		Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei mit Marsala-Jus serviert mit Safranrisotto und frischem Marktgemüse	
2	Fr. 37.--	6	Fr. 58.--
<hr/>		<hr/>	
Hauspastete garniert mit Selleriesalat ***		Antipasta-Teller Marinierte Zucchetti und Artischockenherzen, Tomaten-Mozzarella, Crevetten an Cocktail- Sauce, Melonen-Rohschinken	
Schweins-Schnitzel an Champignon-Rahmsauce Eier-Nudeln an Butter 2 Saisongemüse ***		***	
Fruchtsalat mit Mangosorbet		Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi An feiner Gorgonzola-Zucchettisauce	
3	Fr. 38.50	Lammkotelettes vom Grill serviert mit würzigen Kräutern mit Knoblauch dazu Bratkartoffeln und geschmorte, grüne Bohnen	
<hr/>		<hr/>	
Gemischte Blattsalate mit Sesam an Butter ***		7	Fr. 69.--
Schweins-Hals im Ofen gebraten Kräuterjus Apfel mit Preiselbeeren Bratkartoffeln mit Zwiebeln Blattspinat an Buter ***		<hr/>	
Panna-Cotta-Partait Serviert mit Saisonfrüchten		Frischlachsschnitzel mariniert mit Zitronenpfeffer serviert auf Zucchettigemüse	
4	Fr. 42.--	***	
<hr/>		Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten Serviert mit Sauce Bernaise Bratkartoffeln mit Rosmarin zwei Saisongemüse	
Bouillon mit Gemüseeinlage ***		***	
Gespickter Rindsschmorbraten An kräftiger Cabernet-Sauce Kartoffelstock Saison Mischgemüse ***		Coupe Melba Vanilleglace mit pochiertem Pfirsich garniert mit Himbeersauce, Mandelsplitter und Schlagrahm	
Coupe Jaques			
<hr/>			

Geflügel-Terrine
mit Toast und Butter

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Gemüseeinlage

Kalbs-Karreebraten glasiert
an Rahmsauce mit Waldpilzen
serviert mit grünen Nudeln
dazu Blumenkohl und Rüebl

Fruits Exotiques Picasso
Raigen exotischer Früchte
serviert mit Fruchtsaucen
dazu Mangosorbet

Melonen-Cocktail mit Portwein

Klare Gemüsesuppe

Felchenfilet Niçoise
mit Tomatenwürfel, Oliven und Basilikum
Dazu Salzkartoffeln

Apfel Sorbet

Kalbsfilet-Mignons (1 Service)
an leichter Schnittlauchsauce
Wildreismix
Glasierte Karotten

Stracciatella-Parfait mit Waldbeeren