



RESTAURANT EULACHPARK

HALLE 710

## APERRO UND MENÜVORSCHLÄGE

Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab 10 Personen, die ein einheitliches Menü miteinander geniessen möchten. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch oder vegan essenden Gäste. Kinder bewältigen meistens kein ganzes Menü, wir servieren auch gerne von unserer Kinderkarte.





**RESTAURANT EULACHPARK**

**HALLE 710**

**Unsere Extras:**

**FONDUE-PLAUSCH á Discretion**

**Fondue Chinoise (Bouillon)**

**Frisches handgeschnittenes Fleisch (Rind, CH-Poulet, CH-Schwein)**

**Fünf verschiedene Saucen**

**-Cocktail**

**-Knoblauch**

**-Curry**

**-Tartare**

**-BBQ**

**Pommes Frites**

**CHF 44.00 pro Person**

**(erhältlich ab 8 Personen auf Vorbestellung)**

---

**SPAGHETTIPLAUSCH á Discretion**



**mit fünf Saucen :**

**-Bolognese**

**-Pesto**

**-Carbonara**

**-American**

**-Tomate**

**Parmesan**

**CHF 29.00 pro Person**

**(erhältlich ab 15 Personen auf Vorbestellung)**



## RESTAURANT EULACHPARK

### HALLE 710

Nachfolgend finden Sie alles, was Ihren Anlass kulinarisch bereichert. Viele Köstlichkeiten, die Sie nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können, sowie einige fertige Menüvorschläge.

#### APÉRO



##### FINGERFOOD KALT

Chips und Nüssli	CHF 2.50/Schale
Gemischte Oliven	CHF 6.00/Schale
Bruschetta Tomate, Parmesan	CHF 2.50/Stk
Gemüwestäbli mit Joghurt-Dip	CHF 3.00/p.P.
Tomaten-Mozzarella Spiess	CHF 3.00/Stk.
Tomaten-Avocado Timbale	CHF 3.00/Stk
Rauchlachsroulade	CHF 4.00/Stk
Crevetten Cocktail im Glas	CHF 4.00/Stk
Rindstatar auf Toast	CHF 4.00/Stk
Grissini mit Landrauchschinken	CHF 4.00/Stk
Saisonale Suppe in der Espressotasse	CHF 3.50/Stk

##### FINGERFOOD WARM

Frühlingsrollen (Poulet / Vegi)	CHF 2.50/Stk
Chäschüechli	CHF 2.80/Stk
Zanderknusperli mit Sauce Tartare	CHF 2.50/Stk
Gebackene Riesencrevette mit Dip	CHF 4.50/Stk
Datteln im Speckmantel	CHF 2.80/Stk
Hacktäschli	CHF 2.50/Stk
Poulet-Spiess	CHF 3.50/Stk
Schinkengipfeli	CHF 3.50/Stk
Risotto mit Pilzen, Parmesan	CHF 4.00/Stk
Tomaten-Aubergine Gratin	CHF 4.00/Stk
Saisonale Suppe in der Espressotasse	CHF 3.50/Stk

##### FLAMMKUCHEN

Flammkuchen klassisch Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Peterli	<b>CHF 17.00</b>
Flammkuchen „710“ vegi Crème fraîche, Zwiebeln, mediterranes Gemüse, Rosmarin	<b>CHF 17.00</b>
Flammkuchen Swiss Crème fraîche, Zwiebeln, Bündner Rohschinken, Greizer	<b>CHF 17.00</b>

##### BAGUETTE BELEGT MIT:

Käse	CHF 2.80/Stk.
gekochtem Schinken	CHF 2.80/Stk.
Salami	CHF 2.80/Stk.
Kräuterfrischkäse	CHF 2.80/Stk.
Rauchlachs	CHF 3.80/Stk.



## RESTAURANT EULACHPARK

### HALLE 710

## MENÜS

### EULACHMENÜ

Trilogie vom Lachs mit Wasabi-Sauerrahm-Sauce, Salatbouquet

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bearnaise, Pommes Frites oder Krokette, frisches Gemüse vom Markt

\*\*\*

Bio-Quarkmousse mit Mango und Himbeercoulis

**CHF 62.00 pro Person**



### FRÜHLINGSMENÜ

Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten, Radiesli, Gartenkresse und gerösteten Kernen

\*\*\*

Schweizer Pouletbrust an Morchelrahmsauce, Tagliarini, Gemüse vom Markt

\*\*\*

Erdbeer- Rharbarbersalat mit Mangosorbet

**CHF 49.00 pro Person**

### SOMMERMENÜ

Melone mit Landrauchschenken

\*\*\*

Weideland Rinds Entrecôte an Cognacrahmsauce

Kartoffelgratin, Sommergemüse vom Markt

\*\*\*

Frische Beeren aus der Region mit Vanilleglace

**CHF 59.00 pro Person**

### HERBSTMENÜ

Salat von roten Linsen mit Waldpilzen, Schnittlauch

\*\*\*

Rehschnitzel an Wachholderrahmsauce hausgemachte Spätzle, Preiselbeer Birne, Apfelrotkraut

\*\*\*

Parfait von weisser Schokolade mit lauwarmen Rotweinzwetschen

**CHF 59.00 pro Person**

### WINTERMENÜ

Nüsslisalat mit CH-Ei, Speck und Croutons

French Dressing

\*\*\*

Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce, hausgemachter Kartoffelstock, Lauchbündel

\*\*\*

Apfelküchli mit Zimtsabayone, Vanilleglace

**CHF 49.00 pro Person**



## RESTAURANT EULACHPARK

### HALLE 710

#### Ihr eigenes Menü

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu oder Buffet nach Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünschen zusammen.

Um Ihren Anlass in jeder Beziehung optimal organisieren und durchführen zu können, bitten wir Sie uns Ihre Wünsche für das Menu (inkl. Getränke) mindestens 8 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.



#### **VORSPEISEN**

Bunter Blattsalat, French-Dressing und Croûtons

**CHF 9.50**

Gemischter Salat, Balsamico-Dressing

**CHF 9.50**

Nüsslisalat Freilande, Speck und Croûtons, French Dressing

**CHF 15.00** (saisonal)

Tomaten mit Burrata Mozzarella, Rucicola, Extra Vergine Oliven

**CHF 16.00**

Salatbouquet mit gebratenen Riesencrevetten „provenzalischer Art“

**CHF 20.50**

Trilogie vom Lachs mit Wasabi Sauerrahm-Sauce, Salatbouquet

**CHF 19.50**

Melone Landrauchschinken

**CHF 19.50**

Tatar vom Schweizer Rind mit Zwiebeln, Kapern, Peterli, Toast

**CHF 23.00**

#### **SUPPEN**

Frisch aufgeschlagene Rieslingschaumsuppe mit Rosmarin Croutons

**CHF 10.50**

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumrahm

**CHF 10.50**

Flädlsuppe mit Schnittlauch

**CHF 9.50**

Aufgeschlagene Kürbisschaumsuppe mit Madras Curry und gerösteten Kernen

**CHF 10.50**

Bündner Gerstensuppe mit Gemüse

**CHF 10.50**

#### **FISCH**

Lachstranche (Mastai, Oberwinterthur)  
auf Limonenrisotto, grilliertes Gemüse

**CHF 34.00**

Fish & Chips (Mastai, Oberwinterthur)  
Zanderknusperli, Sauce Tartare, Pommes Frites oder Salat

**CHF 29.00**

Filets vom Wolfbarsch, Safranschaum, schwarzer Reis  
und mediterranes Gemüse

**CHF 44.00**



## RESTAURANT EULACHPARK

### HALLE 710



#### FLEISCH

Feine Scheiben vom Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Pommes frites, Grillgemüse

**CHF 39.00**

Rindsentrecôte an Cognacrahmsauce, Hausgemachte Spätzli und Gemüse vom Züri Mark

**CHF 39.00**

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise, Schupfnudeln, marktfrisches Gemüse

**CHF 52.00**

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachten Quarkspätzli und glasierten Rübli

**CHF 36.00**

Rosa gebratenes Kalbsteak an Spitzmorchelsauce, Tagliarini und Gemüse vom Züri Markt

**CHF 42.00**

Zürcher Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit knusprige Rösti und Gemüse vom Züri Mark

Kalb **CHF 36.00**

Poulet **CHF 28.00**

Schwein **CHF 26.00**

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Champignonrahmsauce, Kartoffelstock, Erbsli und Rübli

**CHF 26.00**

Australisches Lammfilet an Pinot Noir Sauce, Thymian- Kartoffelgratin, grüne Bohnen

**CHF 42.00**

Rehschnitzel an Wacholderrahmsauce, Apfelrotkraut, gefüllte Preiselbeerbirne und hausgemachten Quarkspätzli

**CHF 39.00 (Saison)**

Maispouardenbrust an Limonen Sauce, Butterreis und Zucchetti

**CHF 28.00**

Cordon Bleu Klassik mit Schinken, Greyerzer Käse, Pommes Frites, Gemüse

CH-Schwein **CHF 32.00**

Kalb **CHF 39.00**

CH-Schweinssteak, Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse

**CHF 29.00**

#### VEGETARISCH

Gemüsegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti

**CHF 24.00**

Tomatenrisotto mit sautierten Pilzen, Kräutern und gebackenem Brie

**CHF 24.00**

Rotes Linsencurry mit Chili und Kokos und Süsskartoffel Chip

**CHF 24.00**

Tomaten – Aubergine Gratin mit Mozzarella im Ofen gebacken

**CHF 24.00**



**RESTAURANT EULACHPARK**

**HALLE 710**



**DESSERTS**

Bio-Quarkmousse mit lauwarmen Beeren

**CHF 12.00**

Crème Brûlée mit Mangosorbet

**CHF 11.00**

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert

**CHF 11.00**

Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Mangostreifen, Himbeercoulis

**CHF 14.00**

Caramelköppli mit Rahm

**CHF 9.50**

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace

**CHF 11.00**

Schweizer Eiskaffee, Moccaglace, mit Espresso aufgerührt

**CHF 9.50**

Coupe Dänemark, Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

**CHF 10.50**

Apfelkuchen / Zwetschgenkuchen mit Rahm

**CHF 6.50**



## RESTAURANT EULACHPARK

### HALLE 710

**Aus Qualitätsgründen servieren wir ab 10 Personen ausschliesslich ein einheitliches Menü. Jeder Gast erhält dieselbe Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Selbstverständlich berücksichtigen wir vegetarisch-/vegane Wünsche oder Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten.**

**Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu oder Buffet nach Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünschen zusammen.**

**Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

#### **Bestellung**

Die 3 Tage im Voraus schriftlich oder mündlich mitgeteilte Personenanzahl gilt als Richtzahl für die Bereitstellung von Essen und Getränken. Die genaue Anzahl für Essen und Getränke kann bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos um mehr oder weniger 5% angepasst werden.

#### **Annulation**

Bei Annulation durch den Veranstalter bis zu 14 Tage vor dem Anlass fallen keine Annulationskosten an  
14-7 Tage vor dem Anlass ab 15 Personen 50% des Rechnungsbetrages  
6-1 Tag vor dem Anlass ab 15 Personen 75% des Rechnungsbetrages

#### **Währung**

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inklusive Mehrwertsteuer.

#### **Zahlungsbedingungen**

Bei Veranstaltungen gilt als Berechnungsbasis die Personenanzahl, die uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wurde. Sie erhalten von uns eine detaillierte Rechnung zahlbar innert 10 Tagen rein netto. Im Falle eines Anlasses im Umfang von CHF 4.000.00 und mehr behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir helfen gern.  
Kalbfleisch: CH: Rindfleisch: CH/IR/Südamerika\* Schwein: CH Lamm: AUS Fisch: CH/DK/N Muscheln:  
NL

Riesencrevetten: Vietnam Geflügel: CH/FR Käse: CH/IT Wild CH/AUT/DE  
(\* kann mit Hormonen und Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Restaurant Eulachpark, Barbara-Reinhart-Strasse 25, 8404 Winterthur

[info@restaurant-eulachpark.ch](mailto:info@restaurant-eulachpark.ch) / Tel. +41 52 243 35 35





**RESTAURANT EULACHPARK**

**HALLE 710**