

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)

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 3.50/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 3.50/Stk. |
| Tomaten-Avocado Timbale | CHF 4.00/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 4.00/Stk |

FINGERFOOD WARM

| | |
|---|--------------|
| Frühlingsrollen (Poulet / Vegi) | CHF 3.00/Stk |
| Chäschüechli | CHF 3.50/Stk |
| Zanderknusperli mit Sauce Tartare | CHF 3.50/Stk |
| Gebackene Riesencrevette mit Dip | CHF 4.50/Stk |
| Datteln im Speckmantel | CHF 3.00/Stk |
| Hacktäschli | CHF 3.00/Stk |
| Poulet-Spiess | CHF 4.00/Stk |
| Schinkengipfeli | CHF 3.80/Stk |
| Risotto mit Pilzen, Parmesan | CHF 6.00/Stk |
| Tomaten-Aubergine Gratin | CHF 6.00/Stk |
| Saisonale Suppe in der Espressotasse | CHF 4.00/Stk |

FLAMMKUCHEN

| | |
|--|-----------|
| Flammkuchen klassisch Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Peterli | CHF 18.00 |
| Flammkuchen „710“ vegi Crème fraîche, Zwiebeln, mediterranes Gemüse, Rosmarin | CHF 18.00 |
| Flammkuchen Swiss Crème fraîche, Zwiebeln, Bündner Rohschinken, Greyerzer | CHF 19.00 |

BAGUETTE BELEGT MIT:

| | |
|---------------------------|---------------|
| Käse | CHF 2.80/Stk. |
| gekochtem Schinken | CHF 3.00/Stk. |
| Salami | CHF 3.00/Stk. |
| Kräuterfrischkäse | CHF 3.00/Stk. |
| Rauchlachs | CHF 4.50/Stk. |

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 Rahmsauce,
Tagliarini, Gemüse vom Markt

Erdbeer- Rhabarbersalat mit Mangosorbet

CHF 49.00 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



SOMMERMENÜ

Blattsalat, Melone, Sprossen

Weideland Rinds Entrecôte an
Cognacrahmsauce,
Kartoffelgratin, Sommergemüse vom Markt

Frische Beeren aus der Region mit Vanilleglace

CHF 59.00 pro Person

WINTERMENÜ

Nüsslisalat mit CH-Ei, Speck und Croutons
French Dressing

Rindsfiletwürfel «Stroganoff», Paprika-Sauerrahmsauce,
hausgemachte Quarkspätzli

Apfelküchli mit Zimtsabayone, Vanilleglace

CHF 59.00 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

12.50

Nüsslisalat Freilande, Speck und Croûtons, French Dressing

CHF 15.00 (saisonal)

Tomaten mit Burrata Mozzarella, Ruccola, 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 Landrauchsinken

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 36.00

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 41.00

Rindsentrecôte an Cognacrahmsauce, Hausgemachte Spätzli und Gemüse vom Züri Markt

CHF 41.00

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

CHF 54.00

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 46.00

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

Kalb **CHF 38.00**

Poulet **CHF 29.00**

Schwein **CHF 29.00**

Hausgemachter Kalbshackbraten mit Champignonrahmsauce, Kartoffelstock, Erbsli und Rübli

CHF 28.00

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

CHF 44.00

Rehschnitzel an Wacholderrahmsauce, Apfelrotkraut, gefüllte Preiselbeerbirne und hausgemachten Quarkspätzli

CHF 42.00 (Saison)

Maispoulardenbrust an Limonen Sauce, Butterreis und Zucchetti

CHF 28.00

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

CH-Schwein **CHF 34.00**

Kalb **CHF 41.00**

CH-Schweinssteak, Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse

CHF 29.00

VEGETARISCH

Gemüsegeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti

CHF 26.00

Tomatenrisotto mit sautierten Pilzen, Kräutern und gebackenem Brie

CHF 26.00

Rotes Linsencurry mit Chili und Kokos und Süsskartoffel Chips

CHF 26.00

Tomaten – Aubergine Gratin mit Mozzarella im Ofen gebacken

CHF 26.00



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

Caramelköpfler mit Rahm

CHF 9.50

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace

CHF 12.00

Schweizer Eiskaffee, Moccaglace, mit Espresso aufgerührt

CHF 9.50

Coupe Dänemark, Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

CHF 10.50

Apfelkuchen / Zwetschgkuchen 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.