

Catering und Bankette



Nichts ist unmöglich!

Sehr geehrte Gäste

Sie möchten Ihre Freunde zu einer kleinen, feinen Kaffeepause einladen oder Ihre Arbeitskollegen zu einem kreativen Stehlunch bitten? Ein gediegener Apéro, ein Abendessen oder ein grosses Fest mit Ihrer Familie stehen bevor? Worum auch immer es geht: Überlassen Sie uns die Organisation und Durchführung!

Lassen Sie uns an Ihren Ideen und Vorstellungen teilhaben, damit wir Ihnen das passende Angebot präsentieren können. Und worauf Sie sich besonders freuen dürfen: Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen und ein herzlicher Service sind unsere Visitenkarte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Oetwil am See, Februar 2022



Paul Cukov
Leiter Restauration

Kontakt:

Clenia Schössli AG
Restaurant Terrasse, Catering
Paul Cukov
Schlösslistrasse 8
8618 Oetwil am See

Telefon: +41 44 929 83 30
E-Mail: gastro.schloessli@clenia.ch
Web: www.clenia-gastro.ch

Inhaltsverzeichnis

Apéro-Kreationen	4
Menu-Ideen und Grillbuffet	5
Pâtisserie-Angebot und Torten	6
Getränke	7
Weinkarte	8
Pauschalen für Seminare und Sitzungen	9
Seminar- und Banketträume, Tisch- und Stuhlvarianten	10
Technische Geräte und Mobiliar	11
Diverses	12
Deklaration	14

Apéro-Kreationen

		Intern CHF	Extern CHF
Kalt (Bestellfrist 2 Werktage)			
Rohschinken-Rolle gefüllt mit Rucola und Parmesan	Stück	1.80	2.70
Brie de Meaux auf Birnenbrot	Stück	2.50	3.80
Gemüsecrudité im Kräuterquark im Glas	Glas	3.00	4.50
Crevette CaMau auf Papaya Salat (pikant)	Schälchen	4.50	6.80
Klassischer Hummus mit Fladenbrot (bestellbar ab 5 Portionen)	Schälchen	4.00	6.00
Rauchlachs auf marinierter Zucchetti und Koriander- Minze-Sauce	Schälchen	4.50	6.80
Vitello tonnato nach Schlössli-Art (bestellbar ab 10 Portionen)	Schälchen	4.50	6.80
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum zum Selberbelegen	Stück	2.00	3.00
Wraps gefüllt mit: (Bestellfrist 3 Werktage)			
Frischkäse und Lachs (bestellbar ab 8 Stück)	Stück	1.80	2.70
Dörrtomaten und Feta (bestellbar ab 8 Stück)	Stück	1.80	2.70
Warm (Bestellfrist 2 Werktage)			
Mini-Chüechli assortiert (Brokkoli-Käse, Tomaten-Frischkäse, Käse und Quiche-Lorraine)	Stück	2.50	3.80
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00	4.50
Samosa mit Gemüse	Stück	3.00	4.50
Frühlingsrolle mit Poulet	Stück	3.00	4.50
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	2.50	3.80
Rindfleischbällchen mit würziger Tomatensauce (bestellbar ab 5 Stück)	Stück	2.50	3.80
Satay-Spiessli mit Erdnussbuttersauce (bestellbar ab 5 Stück)	Stück	3.50	5.30
Sandwiches und Canapés (Bestellfrist 2 Werktage)			
Silserli assortiert:			
Ei, Frischkäse mit Kräutern oder Thon	Stück	2.50	3.80
Salami, Kochschinken, gegrilltes Gemüse, Brie de Meaux oder Hartkäse	Stück	3.00	4.50
Rauchlachs, Rindstatar, Bündner Fleisch oder Parmaschinken	Stück	3.50	5.30
Canapés:			
Ei, Frischkäse mit Kräutern oder Thon	Stück	2.00	3.00
Salami, Schinken, grilliertes Gemüse, Brie de Meaux oder Hartkäse	Stück	2.50	3.80
Rauchlachs, Rindstatar, Bündner Fleisch oder Parmaschinken	Stück	3.00	4.50
Z'Vieri-Plättli (Bestellfrist 2 Werktage)			
Schweizer Käse und Trockenfleischvariation garniert mit verschiedenem Essiggemüse und gemischten Brötchen	pro Person	15.00	22.50

Menu-Ideen für Anlässe im Schlössli

Ob Sie ein Menü mit Ihren Gästen am festlich gedeckten Tisch, als Stehlunch oder als Flying Menü geniessen möchten, entscheiden Sie selber. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Natürlich machen wir Ihnen gerne auch individuelle Vorschläge je nach Art des Anlasses.

	Intern CHF 88.00	Extern CHF 110.00
Fleisch (Bestellfrist 2 Wochen)		
Vitello Tonnato nach Schlössli-Art (Kalbsrücken, Saku-Thunfisch «Salsa di tonno», Balsamicozwiebeln, Enokipilze, frittierte Kapern und Rucola)		

Sous-Vide gegarte Maispoulardenbrust, Beluga-Linsen, Granatapfelkerne, Erbsen, Spargel und Rosmarinschaum		

Blumenkohl-Velouté mit Blumenkohlpüree, Blumenkohl-Crumble und Trüffel		

Zweierlei von Kalb und Rind (Bäckchen und Filet), Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, sautierte Kräutersaitlinge, Fingerkarotten und Portweinjus		

Mango-Mousse mit Erdbeer-Crème und Meringues		
Fisch (Bestellfrist 2 Wochen)	88.00	110.00
Saku-Thunfisch im Sesammantel mit Wakame, marinierten Kefen, Wasabi- Schaum, Seehasen-Kaviar und Algenchips		

Meeresfrüchtesalat nach Schlössli-Art (Pulpo, Calamari, Olivenöl-Limetten-Emulsion, Tomaten und Kerbel-Öl)		

Zitronengrass-Ingwer-Velouté mit glasierter Jakobsmuschel, Randenpüree, Koriander-Öl und Lauchstroh		

Sautiertes Ora-King-Lachsfilet mit Erbsenpüree und gerösteten Pinienkernen, konfierte Cherry-Tomaten, Enokipilze, Krustentierjus und Pommes Noisette		

Zweierlei Mousse (Weisse Schokolade und Yuzu) mit Yuzu-Crème und Meringues		
Grillbuffet Fleischvariante (Bestellfrist 1 Woche)	59.50	69.50
Rindsentrecôte, Lammnierstück, Pouletbrust und kleine Kalbs-, und Bauernbratwürste (250 Gramm Fleisch pro Person)		
Grillbuffet Vegetarische Variante (Bestellfrist 1 Woche)	49.50	59.50
Gegrillte Portobello-Pilze, Halloumi, Vegetarische-Burger und Tofu- Gemüsespiesse		
Grillbuffet-Beilagen: Baked Potatoes mit Sauerrahm, Kartoffelsalat, italienischer Gemüsesalat, saisonaler Blattsalat und Korb mit Mini-Brötli.		
Auf Wunsch grillieren wir grosse Stücke auch in unserem Smokey-Grill. Gerne beraten wir Sie.		

Pâtisserie-Angebot und Torten

		Intern CHF	Extern CHF
Süss und fruchtig			
(Bestellfrist 2 Werktage, bestellbar ab 5 Stück)			
Mousse au Chocolat	Glas	3.50	5.30
Panna cotta mit Fruchtmark	Glas	3.50	5.30
Fruchtsalat	Glas	3.50	5.30
Pâtisserie (Bestellfrist 3 Werktage)			
Schlössli-Crèmeschnitte	Stück	3.50	5.30
Schlössli-Crèmeschnitte am Meter	Meter	80.00	120.00
Hausgemachtes Minigebäck	Stück	0.80	1.20
Hausgemachte Pralinés (Oktober bis März)	Stück	1.20	1.80
Beeren-Muffin	Stück	2.50	3.80
Erdbeertörtli (April bis September)	Stück	4.00	6.00
Vermicelles (Oktober bis März)	Stück	4.00	6.00
Mini-Pâtisserie (Bestellfrist 3 Werktage)			
Mini-Crèmeschnitte	Stück	2.50	3.80
Mini-Erdbeertörtli (April bis September)	Stück	1.80	2.70
Mini-Vermicelles (Oktober bis März)	Stück	1.80	2.70
Schoggikopf (bestellbar ab 10 Stück)	Stück	2.50	3.80
Eclair (bestellbar ab 10 Stück)	Stück	2.50	3.80
Torten (Bestellfrist 5 Werktage)			
Schokoladentorte	20 cm	24.00	30.00
	26 cm	32.00	40.00
Vanilletorte	20 cm	24.00	30.00
	26 cm	32.00	40.00
Schwarzwälder-Torte	20 cm	24.00	30.00
	26 cm	32.00	40.00
Quarktorte Aromen: Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Mango, Passionsfrucht	20 cm	24.00	30.00
	26 cm	32.00	40.00

Getränke

		Intern CHF	Extern CHF
Alkoholfreie Getränke			
Mineralwasser Elmer mit/ohne Kohlensäure	0.75 Liter	6.00	6.50
Mineral PET mit/ohne Kohlensäure	0.5 Liter	2.60	4.00
Orangensaft Michel Premium	1.0 Liter	7.00	7.50
Orangensaft Michel Premium	0.25 Liter	2.80	3.50
Apfelsaft Ramseier	1.0 Liter	7.00	7.50
Coca-Cola	0.5 Liter	3.60	4.50
Cola Zero	0.5 Liter	3.60	4.50
Schorle	0.5 Liter	3.60	4.50
Sinalco Original	0.5 Liter	3.60	4.50
Rivella Rot	0.5 Liter	3.60	4.50
Rivella Blau	0.5 Liter	3.60	4.50
Ice Tea	0.5 Liter	3.60	4.50
Pepita	0.5 Liter	3.60	4.50
Focus Rot	0.5 Liter	3.60	4.50
Focus Gelb	0.5 Liter	3.60	4.50
Red Bull	0.25 Liter	3.30	4.50
Kaffee/Espresso	Tasse	2.30	3.50
Tee	Tasse	2.80	3.50
Kaffee/Espresso/Tee mit Guetzli	Portion	3.60	4.50
Bier			
Appenzeller Quöllfrisch	0.33 Liter	4.00	4.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	0.33 Liter	4.00	4.50
Hausgemachte Getränke			
Früchtebowle ohne Alkohol	1.0 Liter	15.00	17.00
Früchtebowle mit Alkohol	1.0 Liter	25.00	27.00
Hausgemachter Eistee (bestellbar ab 5 Liter)	1.0 Liter	14.00	16.00

Weinkarte

		Intern CHF	Extern CHF
Schaumwein/Champagner			
Ponte Prosecco, Viticoltori Ponte, Italien, Treviso	0.75 Flasche	33.00	39.00
Bollinger Spezial Cuvée, Champagner Bollinger, Frankreich, Champagne	0.75 Flasche	65.00	75.00
Weisswein			
Sauvignon d'Or, Weinbau Wetli, Schweiz, Männedorf	0.75 Flasche	40.00	46.00
Petite Arvine, Cardonier & Lamon, Schweiz, Wallis	0.75 Flasche	39.00	45.00
Rueda Verdejo, Bodegas Beronia, Spanien, Rueda	0.75 Flasche	32.00	37.00
Weissburgunder Fels am Wagram, Weinhof Waldschütz, Österreich, Niederösterreich	0.75 Flasche	35.00	40.00
Roero Arneis, Guidobono, Italien, Roero	0.75 Flasche	36.50	41.00
Rosé			
Rosalie Méditerranée rosé, Robert Brunel, Frankreich, Méditerranée	0.75 Flasche	33.00	38.00
Rotwein			
Pinot Noir Classic, Weingut Hermann, Schweiz, Graubünden	0.75 Flasche	40.00	46.00
Gamaret Blauburgunder, Weinbau Wetli, Schweiz, Männedorf	0.75 Flasche	38.00	44.00
Rioja Reserva, Bodegas Beronia, Spanien, Rioja	0.75 Flasche	34.00	39.00
Selección Especial, Abadía Retuerta, Spanien, Castilla y Leon	0.75 Flasche	53.00	59.00
Lagone, Aia Vecchia, Italien, Toscana	0.75 Flasche	41.00	47.00
Kleinformat			
Yvorne, Devinière, Schweiz, Waadtland	0.5 Flasche	23.00	26.00
Pinot Noir Classic, Weingut Herrmann, Schweiz, Graubünden	0.5 Flasche	26.00	31.00

Pauschalen für Seminare und Sitzungen

Pro Person und halben Tag	Intern CHF	Extern CHF	
(Bestellfrist 2 Werktage)			
Just Drinks unsere klassische Getränkeauswahl: Kaffee/Espresso (bio- und fairtrade-zertifiziert), Kaffeemaschine im Seminarraum, Newby -Tee verschiedene Aromen, Mineralwasser Elmer mit und ohne Kohlensäure	5.50	7.00	
Z'Nüni Classic unsere klassische Getränkeauswahl, dazu ein Korb mit gemischten Gipfeli und Brötli	7.50	9.00	
Z'Nüni Deluxe unsere klassische Getränkeauswahl, dazu eine Auswahl an gemischten Gipfeli, Brötli und saisonalen Früchten	9.00	10.50	
Z'Nüni Classic Plus mit Orangensaft	8.50	10.00	
Z'Nüni Deluxe Plus mit Orangensaft	10.00	11.50	
Z'Vieri Classic unsere klassische Getränkeauswahl, dazu eine Auswahl an hausgemachten Minigebäcken	7.50	9.00	
Z'Vieri Deluxe unsere klassische Getränkeauswahl, dazu eine Auswahl an hausgemachten Minigebäcken und saisonalen Früchten	9.00	10.50	
Z'Vieri Classic Plus mit Apfelsaft	8.50	10.00	
Z'Vieri Deluxe Plus mit Apfelsaft	10.00	11.50	
Winter Spezial (verfügbar von Oktober bis März) unsere klassische Getränkeauswahl mit Pralinés und saisonalen Früchten	10.00	11.50	
All IN im Kafi (nur nach Absprache mit Leitung Restauration verfügbar) Mineralwasser Elmer mit/ohne Kohlensäure im Raum. Ihre Gäste haben freie Wahl für ein Getränk und ein Gebäck, Sandwich oder Pâtisserie im Kafi.	7.50	9.50	
Optional können Sie Ihre Auswahl verfeinern mit:			
Fruchtsalat im Glas	Stück	3.00	4.50
Hausgemachtes Birchermüesli	Stück	3.00	4.50
Gemügesticks	Stück	3.00	4.50
Smoothie im Shotglas	Stück	3.50	4.00

Lunch

Pausen sind meist kurz bemessen. In unserem Selbstbedienungsrestaurant «Terrasse» finden Sie ein reichhaltiges Salat- und Beilagen-Büffet, Tagesmenüs und einen A-la-Carte-Corner. Gerne reservieren wir einen Tisch für Sie und Ihre Gäste.

Seminar- und Banketträume, Tisch- und Stuhlvarianten

Raum	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
C039 Lausanne 87m² Miete extern CHF 200.00	Mehrzweckraum 10 Tische, 45 Stühle Beamer und Leinwand PC fix 1 Flip Chart, 3 Pinnwände 1 Moderatoren-Koffer Stereoanlage	U-Form mit Tischen 26 Pers. Blocktisch 26 Pers. Karrée- Form 26 Pers. Konzert 45 Pers. Stuhlkreis 30 Pers.	Bestuhlung erfolgt nach Wunsch
C046 Locarno 34m² Miete extern CHF 150.00	Fixbestuhlung ovaler Tisch für 12 Pers. 1 ovaler Tisch, 12 Stühle Beamer und Leinwand PC fix 1 Flip Chart		
C220 Luzern 46m² Miete extern CHF 200.00	Fixbestuhlung Karrée- Form für 22 Pers. 10 Tische, 22 Stühle Beamer PC fix 1 Flip Chart, 4 Pinnwände 1 Moderatoren-Koffer Hellraumprojektor	U-Form mit Tischen 22 Pers. Blocktisch 16 Pers. Konzertbestuhlung 22 Pers.	Bestuhlungsänderung eingeschränkt möglich
C105 Stübli 27m² Miete extern CHF 75.00	Fixbestuhlung rechteckiger Tisch für 8 Pers. Langer rechteckiger Tisch, 8 Stühle Sitzgruppe 4 Sessel PC fix Bildschirm/ TV		optimal für Mittagessen Möglichkeit für eigene Kaffeemasch.
C106 Restaurant Terrasse Miete extern CHF 400.00	Restaurantbestuhlung 43 Tische, 172 Stühle Balkon	teilbar mit Trennwand Konzert 180 Pers. Bankett 220 Pers. Balkonbenutzung bei gutem Wetter	Bestuhlung nach Wunsch möglich

Raum	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
S153 Konferenz- raum 89m² Miete extern CHF 300.00	Fixbestuhlung Karrée- Form für 22 Pers. 27 Stühle aussen herum <ul style="list-style-type: none"> - 6 Tische, 49 Stühle - Beamer und Laptop - 1 Flip Chart - 1 Moderatoren-Koffer - Hellraumprojektor - Multimediaanlage - Musikboxen - Terrassenzugang 	<ul style="list-style-type: none"> - U-Form mit Tischen - 30 Pers.(eng) - Blocktisch 28 Pers. - Konzertbestuhlung 66 Pers. - Stuhlkreis 30 Pers. 	nach 9.00Uhr Bestuhlung nach Wunsch möglich
S154 Ligerz 38m² Miete extern CHF 150.00	Fixbestuhlung Karrée-Form für 18 Personen <ul style="list-style-type: none"> - 6 Tische, 21 Stühle - PC Fix - Bildschirm / TV - 1 Flip Chart - Terrassenzugang 		
S181 Gericht 16m² Miete extern CHF 100.00	Fixbestuhlung Blocktisch für 9 Pers. <ul style="list-style-type: none"> - 3 Tische, 9 Stühle - 1 Flip Chart 		

Technische Geräte und Mobiliar

Gerne können wir Ihnen auf Wunsch eine Reihe technischer Geräte und weiteres Mobiliar reservieren. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Diverses

Service und Mitarbeiterkosten

**Extern
CHF**

Es gelten folgende Stundenansätze (Anfahrt, Aufbau, Service, Abbau und Rückfahrt gelten als Arbeitszeit):

Küchenmitarbeitende	59.00
Servicemitarbeitende	55.00
Leitung Service / Küche	65.00
Nachtzuschlag ab 20 Uhr pro Stunde	7.00
Wochenend- und Feiertagszuschlag pro Stunde	7.00

Transportkosten

Die Verrechnung unserer Fahrzeuge variiert je nach Fahrzeug und Wegstrecke (ab CHF 50.00)

Zapfengeld und Kuchengeld

**Intern
CHF** **Extern
CHF**

Bevorzugen Sie es, Ihre eigenen Weine oder Getränke mitzubringen, die durch uns ausgeschrieben, gekühlt oder bereitgestellt werden, dann verrechnen wir ein Zapfengeld und eine Servicegebühr als Pauschale pro Gast:

Alle Getränke durch den Veranstalter	12.00	15.00
Nur die Weine durch den Veranstalter	8.00	10.00
Möchten Sie ihren Kuchen selber mitbringen und durch uns servieren lassen, dann verrechnen wir pro Gedeck	2.00	2.50

Geschirr

Möchten Sie für Ihren externen Anlass unser Geschirr sowie Tischwäsche ausleihen? Bitte melden Sie sich bei uns. Die Mitarbeiter der Clenia-Gruppe bekommen 50 % Rabatt auf Geschirrmiete.

Mobiliar

Stehische (Stück)	7.50	15.00
Runde Bankettische für maximal 8 Personen (pro Tisch)	15.00	30.00
Festbankgarnitur für maximal 8 Personen pro Tisch (Garnitur)	7.50	15.00

Anzahl Gäste

Bitte teilen Sie uns möglichst frühzeitig, spätestens aber sieben Tage vor Ihrem Anlass die definitive Gästezahl mit. Die gemeldete Zahl von Gästen gilt als Basis für die Verrechnung.

Annulation

Bis 14 Tage vor dem Anlass kann dieser kostenlos storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die Clenia-Gastro-Betriebe im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 7. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

Parken

Auf unserem Areal steht Ihnen ein öffentlicher, gebührenpflichtiger Parkplatz zur Verfügung. Fragen Sie uns nach Parkgebühren.

Haftung

Bei allfälligen Schäden verursacht durch Veranstaltungsteilnehmer an Mobiliar, Textilien und Gebäuden haftet der Veranstalter.

Rechnung

Verrechnung sämtlicher Catering-Kosten per Rechnung. Zahlbar innert 30 Tagen. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Preisänderungen sind vorbehalten. MwSt. Nr. CHE-113.983.862.

Daran gedacht?

Vielleicht helfen Ihnen folgende Hinweise, Ihren Anlass noch besser zu organisieren:

- Habe ich an ein vegetarisches Menü gedacht?
- Habe ich an die kleinen Gäste gedacht? Wir bieten auch Kindermenüs und Kinderstühle.
- Habe ich Gäste mit Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten?
- Besteht ein Thema für die Dekoration?
- Wie ist die An- und Abreise gelöst?
- Ist die Anfahrt bekannt? Gerne übermitteln wir Ihnen die Anfahrsbeschreibung.
- Benötigen Sie eine Ausschilderung für Ihren Anlass?

Wir sind nahe am Oetwiler Bushof und daher gut erreichbar.

Vertragsabschluss

Im Anschluss an Ihre Reservation erhalten Sie von uns eine schriftliche Reservationsbestätigung. Der Vertrag zwischen den Parteien kommt erst mit dieser Bestätigung zustande.

Deklaration

Aus Überzeugung verwenden wir, wenn immer möglich, regionale und saisonale Produkte

Wenn nicht anders deklariert:

- Süsswasserfisch aus der Schweiz oder Europa
- Salzwasserfisch Aquakulturen oder Zucht
- Krustentiere MSC-zertifizierte Zucht
- Rind, Kalb und Schwein ausschliesslich aus der Schweiz (wenn immer möglich Zürcher Oberland)
- Geflügel aus der Schweiz
- Lamm aus Grossbritannien,
- Wild aus Deutschland und Österreich
- Platte mit geschnittenen Fleisch- und Wurstwaren nur mit Fleisch aus der Schweiz oder Italien
- Obst und Gemüse aus der Region und saisonal (Äpfel von Familie Näf aus Oetwil am See)
- Beeren aus dem Kanton Thurgau
- Frischeier vom biozertifizierten Schösslihof, gleich nebenan
- Bananen Fairtrade und Max-Havelaar-zertifiziert
- Kaffee wird in der Schweiz hergestellt und ist aus fairem Handel
- Von November bis Februar Orangen vom befreundeten Hof direkt aus Sizilien
- Backwaren aus der hauseigenen Konditorei

Um die Aktualität der Angaben zur Herkunft oder Fangart unserer verschiedenen Lebensmittel zu gewährleisten, werden wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Deklaration Ihres gebuchten Menüs zukommen lassen.