

MENU VORSCHLÄGE

Flügerstübli



RESTAURANT
holding

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich für das Restaurant Holding interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige nützliche Hinweise und Tipps, welche Sie bei der Organisation Ihres Anlasses unterstützen.

Gerne sind wir Ihnen auch vor Ort, per E-Mail oder telefonisch behilflich, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Gastgeberin:

Nicole Locatelli

Überlandstrasse 255

8600 Dübendorf

Tel. 044/823 23 25

Fax 044/823 26 53

E-Mail: holding@airforcecenter.ch

www.airforcecenter.ch

Öffnungszeiten:

Dienstag + Mittwoch 09.00 – 18.00 Uhr

Donnerstag + Freitag 09.00 – 23.00 Uhr

Samstag 08.30 – 23.00 Uhr

Sonntag 13.00 – 17.00 Uhr

Allgemeine Richtlinien

Provisorische Reservationen

Im Anschluss an Ihre Anfrage werden wir die gewünschte Räumlichkeit provisorisch für Sie reservieren. Diese Buchung bleibt während einer Optionszeit von ca. 14 Tagen bestehen. Sollten wir in der Zeit eine andere Anfrage erhalten, erlauben wir uns Sie zu kontaktieren. Nach Ablauf der Optionsfrist erlauben wir uns, die provisorische Reservation ohne Rücksprache aufzulösen.

Detailabsprache

Das Team freut sich, Sie persönlich bei der Organisation Ihres Anlasses beraten zu können. Bitte vereinbaren Sie für die Absprache vorab einen Termin.

Personalkosten

Ausserhalb der Betriebszeiten öffnen wir gerne ab 20 Personen das Restaurant. Die Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet. (CHF 35.00 pro Mitarbeiter/Std.)

Bankettvorschläge

Unsere Bankettvorschläge sind in erster Linie die Grundlage für eine persönliche Beratung. Wir sind gerne bereit auf Ihre speziellen Wünsche einzugehen.

Für Gesellschaften ab 15 Personen bitten wir Sie, aus servicetechnischen Gründen, ein einheitliches Menü auszuwählen. Allfällige Vegetarier oder Allergiker können selbstverständlich berücksichtigt werden.

Nachservice

Die nachfolgenden Speisen werden grundsätzlich als Tellergericht serviert. Auf Wunsch bieten wir Ihnen einen Nachservice. Die Zusatzkosten hängen von den bestellten Gerichten ab und können Ihnen individuell mitgeteilt werden.

Zapfengeld

Sollten Sie sich dazu entscheiden, einen Wein oder Spirituosen mitzubringen, erlauben wir uns ein Zapfengeld wie folgt in Rechnung zu stellen:

Wein	CHF 15.- pro 7,5 dl Flasche
Champagner	CHF 30.- pro 7,5 dl Flasche
Destillate	CHF 50.- pro 7,5 dl Flasche

Preis- und Menüanpassungen

Preis- sowie Menüanpassungen sind dem Restaurant Holding vorbehalten.

Geburtstagstorten

Möchten Sie Ihren Kuchen oder Torte mitbringen oder durch einen externen Lieferanten anliefern lassen, erlauben wir uns, CHF 2.80 pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen.

Verlängerung

Verlängerungen sind möglich.

Bis 01.00 Uhr CHF 150.00

Bis 02.00 Uhr CHF 300.00

Brennbare Materialien/Feuerwerk

Aus Sicherheitsgründen bitten wir Sie, auf alle brennbaren Materialien zu verzichten (Ausnahme: Kerzen auf den Tischen).

Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtungen werden der Gesellschaft belastet.

Parkplätze

Vor dem Air Force Center stehen Ihnen genügend Parkplätze zur Verfügung.

Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, damit wir Ihnen die Rechnung zusenden können. (zahlbar rein netto inner 10 Tagen)

Alle unsere aufgeführten Preise beinhalten 8% MwSt.

Personenanzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenanzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese werden Ihnen dann auch in Rechnung gestellt.

Apéro-Vorschläge

<p style="text-align: center;">Apéro 1</p> <p style="text-align: center;">Weisswein 7/10 (Epresses) Orangenjus Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">Chips, Nüssli</p> <p style="text-align: center;">CHF 13.-</p>	<p style="text-align: center;">Apéro 2</p> <p style="text-align: center;">Weisswein 7/10 (Epresses) Orangenjus Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">Partybrötli (Schinken, Salami, Käse)</p> <p style="text-align: center;">CHF 19.-</p>
<p style="text-align: center;">Apéro 3</p> <p style="text-align: center;">Weisswein 7/10 (Epresses) Orangenjus Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">„Chäschüechli“ Schinkengipfeli</p> <p style="text-align: center;">CHF 21.-</p>	<p style="text-align: center;">Apéro 4</p> <p style="text-align: center;">Weisswein 7/10 (Epresses) Orangenjus Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">Käse und gemischte Fleischplatte mit Brotkorb „Chäschüechli“ Schinkengipfeli Crudités mit div. Dips</p> <p style="text-align: center;">CHF 28.-</p>

Alle Apéropreise verstehen sich inklusive 8,0 % Mehrwertsteuer.
Apero-Dauer bis 60 Minuten, danach wird nach Aufwand verrechnet

Vorspeisen “Flügerstübli”

<p>Vorspeise 1</p> <p>Kraftbrühe mit Kräuterflädli</p> <p>CHF 8.50</p>	<p>Vorspeise 2</p> <p>Rüeblicrème-Suppe mit Ingwer verfeinert</p> <p>CHF 9.50</p>
<p>Vorspeise 3</p> <p>Bunte gemischter Saisonsalat mit Parmesanchip und Kernenmix</p> <p>CHF 10.50</p>	<p>Vorspeise 4</p> <p>Ceasar Salat mit Parmesan und gebratene Pouletbrust</p> <p>CHF 13.50</p>
<p>Vorspeise 5</p> <p>Lachstartar mit Toast und Butter</p> <p>CHF 15.50</p>	<p>Vorspeise 6</p> <p>Graved Lachs an Dill-Senfschaum mit Kapern und Zwiebelringe garniert serviert mit einem Salat Bouquet</p> <p>CHF 15.50</p>

Vegetarische Menu „Flügerstübli“

<p>Menu 7</p> <p>Hausgemachte Spätzliplatte mit Saison Gemüse</p> <p>CHF 26.00</p>	<p>Menu 8</p> <p>„Pasta Teller“ an einer leichten Rahmsauce</p> <p>CHF 25.50</p>
<p>Menu 9</p> <p>Weissweinsrisotto mit gebratenen Pilzen</p> <p>CHF 26.50</p>	<p>Menu 10</p> <p>Zucchettipiccata auf Safranrisotto</p> <p>CHF 28.00</p>
<p>Menu 11</p> <p>Saisonaler Gemüseteller mit Baked potato an einer Sour Cream</p> <p>CHF 27.50</p>	<p>Menu 12</p> <p>Greencurry mit verschiedenen Gemüsen und Basmatireis</p> <p>CHF 26.00</p>

Menus „Flügerstübli“

<p>Menu 13</p> <p>Pouletbrust an Sherrysauce Reis und Saisongemüse</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>Menu 14</p> <p>Perlhuhnbrust an Balsamicojus Kartoffelgratin und Saisongemüse</p> <p>CHF 31.50</p>
<p>Menu 15</p> <p>Schwedenbraten gespickt mit Dörrzwetschgen an einem Bratenjus Kartoffelgratin</p> <p>CHF 34.00</p>	<p>Menu 16</p> <p>Schweinsfilet an Calvadossauce Reis und Saisongemüse</p> <p>CHF 37.50</p>
<p>Menu 17</p> <p>Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kartoffelstock und Karotten</p> <p>CHF 29.50</p>	<p>Menu 18</p> <p>Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Safrannudeln und Saisongemüse</p> <p>CHF 39.50</p>

Menus „Flügerstübli“

<p>Menu 19</p> <p>Kalbssteak an einer Morchelsauce mit Nudeln</p> <p>CHF 41.50</p>	<p>Menu 20</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignons-Rahmsauce Butter-Rösti</p> <p>CHF 37.50</p>
<p>Menu 21</p> <p>Burgundergeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli</p> <p>CHF 31.00</p>	<p>Menu 22</p> <p>Rosa gebratenes Roastbeef an einem Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüse</p> <p>CHF 39.50</p>
<p>Menu 23</p> <p>Rindsfilet mit Hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites garniert mit Gemüse</p> <p>CHF 43.00</p>	<p>Menu 24</p> <p>Lachstranche an einer Champagnerrahmsauce mit Reis</p> <p>CHF 32.50</p>
<p>Menu 25</p> <p>Zanderfilet mit Zucchettischuppen an einer Weissweinsauce Salzkartoffeln</p> <p>CHF 30.50</p>	<p>Menu 26</p> <p>Riesen Crevetten an einer Knoblisauce mit Reis</p> <p>CHF 35.50</p>

Dessert „Flügerstübli“

<p>Dessert A</p> <p>Orangencreme hausgemacht</p> <p>CHF 8.50</p>	<p>Dessert B (max. 80 Personen)</p> <p>Caramelköppli mit Rahm</p> <p>CHF 9.50</p>
<p>Dessert C</p> <p>Gebrannte Crème hausgemacht</p> <p>CHF 9.50</p>	<p>Dessert D</p> <p>Mousse au chocolat hell und dunkel</p> <p>CHF 10.50</p>
<p>Dessert E</p> <p>Schokoladenküchlein mit Vanille Glace</p> <p>CHF 12.50</p>	<p>Dessert F</p> <p>Frischer Fruchtsalat</p> <p>CHF 12.50</p>
<p>Dessert G (max. 50 Personen)</p> <p>Panna-Cotta mit heissen Beeren</p> <p>CHF 12.50</p>	<p>Dessert H</p> <p>Sorbeteller mit Früchten garniert</p> <p>CHF 15.50</p>