

# *Spirgarten*

HOTEL • BRASSERIE • VERANSTALTUNGEN

## Weihnachten





## Willkommen im Hotel Spirgarten

Bei uns finden Sie die perfekten Voraussetzungen für unvergessliche Events, private Feiern und Veranstaltungen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Veranstaltungen von 5 bis 600 Personen. Das Verpflegungsangebot reicht von Apéros und Flying Dinners bis zu Gala-Banketten.

Sie möchten tanzen, haben eine Show oder es tritt ein DJ auf? Auf und neben unserer Bühne werden Sie genügend Platz finden für ein unvergessliches Rahmenprogramm.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus bei einer persönlichen Besichtigung. Eine massgeschneiderte Offerte erhalten Sie von uns unverbindlich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

**Ihr Hotel Spirgarten Team**

[info@spirgarten.ch](mailto:info@spirgarten.ch)

+41 44 438 15 15



## Raumkapazitäten

Raum	Runde Tische (Bankett)	Tischreihen (Bankett)
Theater	320	600
Europa	185	180
Limmat	80	120
Uetli	48	42
Letzi	40	40
Albis 1	8	10
Albis 2	16	10
Albis 3	32	30



## Diverse Kosten

### Saalbereitstellungskosten

(Bereitstellung, Reinigung, Tischwäsche etc.)

Ab einem Umsatz von CHF 10'000 aus Essen und Getränke werden die Saalbereitstellungskosten nicht verrechnet.

Theater, 610m2 (Europa, Limmat, Uetli)	CHF 2'000.00
Europa, 326m2	CHF 1'250.00
Limmat, 145m2	CHF 450.00
Uetli, 94m2	CHF 450.00
Letzi, 77m2	CHF 300.00
Europa & Limmat, 471m2	CHF 1'600.00
Limmat & Uetli, 239m2	CHF 750.00
Albis 1, 28m2	CHF 50.00
Albis 2, 34m2	CHF 50.00
Albis 3, 66m2	CHF 100.00
<b>Diverses</b>	
Garderobe, pauschal	CHF 200.00
(obligatorisch Oktober bis März)	
Dekoration, pro Tisch ab	CHF 15.00
Zapfengeld, pro Flasche	CHF 35.00
Event-Support Mitarbeiter, pro Stunde	CHF 75.00
Klavier, pauschal	CHF 300.00

### Technik

Für Ihre Eventtechnik ist unsere Partnerfirma Megatron Eventtechnik AG zuständig.  
Gerne stellen wir den Kontakt für eine individuelle Offerte her.





## Apéros

### Apéro Pauschalen

(ab 10 Personen, pro Person)

#### Basic

Chips und Nüssli, 1 Häppchen

CHF 12.00

#### Classic

5 verschiedene Häppchen,  
warm, kalt, salzig & süss

CHF 25.00

#### Comfort

8 verschiedene Häppchen,  
warm, kalt, salzig & süss

CHF 39.00

### Apéro Häppchen zur Auswahl

(pro Stück)

#### Silserli

Norwegischer Rauchlachs

CHF 5.50

Rohschinken

CHF 5.50

Schnittlauch-Frischkäse

CHF 5.00

Brie | Birnenchutney

CHF 5.50

Avocado | Tomaten

CHF 5.00

#### Toast-Canapés

Norwegischer Rauchlachs

CHF 4.50

Rohschinken

CHF 4.50

Schnittlauch-Frischkäse

CHF 4.00

Brie | Birnenchutney

CHF 4.50

Avocado | Tomaten

CHF 4.00

#### Suppen

Karottensuppe | Ingwer | Schnittlauch-Olivenöl

CHF 4.50

Sellerierahmsuppe | Thymian-Apfelwürfel

CHF 4.50

Tomatensuppe | Basilikumrahm

CHF 4.50

Weissweinsuppe | Krabbenfleisch | Dill

CHF 5.50



## Apéros

### Apéro Häppchen zur Auswahl

(pro Stück)

#### Kalte Fingerfood Häppchen

Avocado   Crevetten   Cocktailsauce   Mango   Dill	CHF 7.00
Wraps   Guacamole   Lattich   Tomate   Koriander	CHF 4.50
Kalbfleischröllchen   Thunfischsauce   Kapern	CHF 7.50
Antipastispiess   Feta	CHF 4.50
Büffelmozzarella   Rucola   Tomatenpesto	CHF 4.50
Crêpesröllchen   Frischkäse   Norwegischer Rauchlachs	CHF 6.50
Swiss Beizlachs   Blini   Schnittlauch-Sauerrahm	CHF 7.50
Jacobsmuschel-Ceviche   Limone   Avocado   Tomate Koriander	CHF 8.50

#### Warme Fingerfood-Häppchen

Schinkengipfeli	CHF 4.50
Gruyère Chäschüechli	CHF 4.50
Chäs-Lauch-Quiche	CHF 4.50
Tortilla   Peperoni   Kräuter	CHF 4.50
Meatballs   Barbecue-Sauce	CHF 4.50
Lachs-Rührei   Toast   Dill	CHF 6.50
Krautstiel-Risotto   Parmesan   Sprossen	CHF 5.00
Saison-Risotto   Parmesan   Sprossen	CHF 5.00

#### Vegane Fingerfood Häppchen

Falaffel   Humus   Sprossen	CHF 4.00
Frühlingsrolle   Gemüse   Sweet-Chili-Sauce	CHF 4.50

#### Süsse Fingerfood Häppchen

Tartelette   Vanillecrème   Orange	CHF 5.50
Früchtespiess	CHF 5.00
Kokos-Panna Cotta   Mango   Minze	CHF 5.00
Felchlin-Schoggimousse   Beeren	CHF 5.50
Blaubeerkuchen   Vanillesauce	CHF 5.00



## 3-Gang-Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Bunter Marktsalat | Hausdressing | gerösteten Kernen | Sprossen  
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» | Rösti  
Karamelflan im Glas | Rahm

CHF 69.00

Rüebli-Ingwersuppe | Kerbelöl  
Wiener Kalbsgulasch | Champignons | Rotkraut | Butterspätzli  
Lava-Schokoladenkuchen | Vanilleglace | Beeren

CHF 66.50

Suppe vom Orangen-Kürbis | Kernöl  
Rehgeschnetztes | Steinpilzrahmsauce | Rosenkohl | glasierten |  
Maroni | Schupfnudeln  
Apfelstrudel | Zimt | Vanillesauce

CHF 78.00

Hauspastete | Selleriesalat | Orange | Preiselbeeren | Honig-Baumnüssen  
Maispouardenbrust | Rosmarinjus | Ratatouille | Würfelkartoffeln  
Hibiskus-Panna Cotta | Orangensauce

CHF 69.00

Gebundene Ochschwanzsuppe | Sherry  
Gebratene Swiss-Lachstranche | Dillsauce | Blattspinat | Kartoffelstampf  
Schokoladenmousse | Beeren

CHF 72.00

(auf Ihre Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne individuelle Menü-Vorschläge, abgestimmt auf Ihre Vorstellungen und Budget)

### Vegetarisch

Rüebli-Ingwersuppe | Kerbelöl  
Steinpilzrisotto | Dörrtomaten | Rucola  
Lava-Schokoladenkuchen | Vanilleglace | Beeren

CHF 59.00





## 4-Gang-Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

### Nüsslissalat «Mimosa»

Steinpilzrisotto | Dörrtomaten | Rucola

Zanderfilet | Estragonsauce | Tomaten-Fenchelgemüse | Butterreis

Fruchtsalat | Vanilleglace | Minze

CHF 86.00

Hausgebeizter Randen-Gewürzlachs | Zitronen-Crème fraîche | Salatbouquet

Rüebli-Ingwersuppe | Kerbelöl

Rosa Roastbeef | Rotweinjus | grünen Bohnen | Kartoffelgratin

Beschwipste Zwetschgen | Vanilleglace | Zimtrahm

CHF 99.50

Bunter Marktsalat | Hausdressing | gerösteten Kernen | Sprossen

Sautierte Riesencrevetten | Tomaten-Fenchelgemüse | Pernodsauce

Kalbssteak «au four» | Steinpilzrahmsauce | Gemüsenudeln

Hibiskus-Panna Cotta | Orangensauce

CHF 105.00

### Vegetarisch

Nüsslissalat | süss-sauer mariniertem Kürbis | Balsamicodressing

Knollenselleriesuppe | Thymian | Sternanis | Trüffelöl

Rote Rüben aus dem Ofen | Pistousauce | Süsskartoffelstampf | sautierten Pilzen

Beschwipste Zwetschgen | Vanilleglace | Zimtsahne

CHF 64.00

(auf Ihre Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne individuelle Menü-Vorschläge, abgestimmt auf Ihre Vorstellungen und Budget)

## Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen:

### Salate

Nüsslisalat   Frenchdressing   Ei	CHF 12.50
Bunter Blattsalat   Kerne   Gemüsestreifen   Hausdressing	CHF 10.50
Gemischter Salat   Rüebl   Gurken   Tomaten	CHF 12.00
Cearsalat   Speck   Parmesan   Kräuter-Frenchdressing	CHF 12.50

### Suppen

Sellerierahmsuppe   Thymian-Apfelstückli	CHF 10.50
Karottensuppe   Ingwer   Schnittlauch-Olivenöl	CHF 10.50
Rindskraftbrühe   Flädli	CHF 11.50
Tomatensuppe   Basilikumrahm	CHF 11.00
Ofen-Kürbisrahmsuppe   Kernöl	CHF 11.50
Champignonrahmsuppe   Balsamico	CHF 11.50

### Kalte Vorspeisen

Swiss-Beizlachs   Gurkensalat   Wasabi-Mayonnaise	CHF 19.50
½ Avocado   Vinaigrette   Randenwürfel   Sprossen	CHF 17.50
Kalbfleisch   Thunfischsauce   Kapern   Zwiebelringe	CHF 19.50
Hauspastete   Preiselbeeren   Selleriesalat	CHF 18.50

### Hauptspeisen Fleisch & Fisch

Hackbraten   Kräuterjus   Rüebl   Spätzli	CHF 33.00
Pouletgeschnetztes «Stroganoff»   Reis	CHF 35.00
Maispoulardenbrust   Honig-Rosmarinjus   Waldpilzrisotto   Ofen-Tomate	CHF 37.00
Rindsragout   Balsamico-Perlzwiebeln   Brösel-Blumenkohl   Nudeln	CHF 35.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art   Rösti	CHF 39.00
Kalbsschulterbraten   Rotweinjus   Rüebl   Polenta	CHF 36.00
Roastbeef   Thymianjus   Speckbohnen   Kartoffelgratin	CHF 56.00
Zanderfilet   Weissweinsauce   Blattspinat   Reis	CHF 37.00
Swisslachs Tranche   Kapernbutter   Fenchelstreifen   Kartoffelstampf	CHF 39.50

### Vegetarisch & Vegan

Mangold-Risotto   Kirschtomaten   Selleriechips   Sprossen (Vegan)	CHF 27.00
Auberginen-Piccata   Tomatensauce   Pestonudeln	CHF 28.00
Gemüse-Curry   Duftreis   Sprossen (Vegan)	CHF 28.00

### Dessert

Felchlin-Schokoladenmousse   Blaubeeren	CHF 13.50
Kokos-Panna Cotta   Mango	CHF 12.00
Karamelköpfl   Rahm	CHF 11.50
Kiwisalat   Zitronensorbet   Prosecco	CHF 14.00
Saisonaler Fruchtsalat	CHF 9.50
Schokoladenfondant   Vanilleglacé   Beeren	CHF 13.50