

BANKETT – MENÜ – KARTE

**IN DIESER
AUSGABE:**

<i>Hinweise</i>	2
<i>Kalte Tellergerichte</i>	3
<i>Warme Tellergerichte</i>	3
<i>Apéro Vorspeisen</i>	4
<i>Bankett Menüs</i>	6-9
<i>Weine</i>	10
<i>Besucherbergwerk</i>	11

Fleischprodukte

- Alle unsere Fleischprodukte sind – soweit nicht anders auf der Karte vermerkt – aus Schweizer Produktion. Auch sind wir aus ökologischen Gründen bestrebt, lokale und regionale Produzenten zu bevorzugen, sofern diese unseren Qualitätsansprüchen genügen.
- Für Anregungen, Lob oder auch Kritik sind wir Ihnen immer dankbar, denn nur mit Ihrer Unterstützung ist es möglich, unser Ziel – zufriedene Gäste – täglich neu zu erreichen.

SEHR GEEHRTER GAST

Wir danken Ihnen für das Interesse, Ihren Anlass in unserem Hause durchzuführen.

Um Ihnen die Zusammenstellung Ihres Festmenüs zu erleichtern, haben wir diese Dokumentation ausgearbeitet.

**Die folgenden
Menüvorschläge
gelten für**

**Anlässe mit mehr als 10 Personen und
wenn für alle Teilnehmer ein
einheitliches Menü bestellt wird.**

Für Anlässe unter 10 Personen verlangen Sie unsere reichhaltige à la carte Karte. Detailfragen lassen sich am Besten in einem persönlichen Gespräch klären.

Wir bitten Sie, uns die Menübestellung, mindestens eine Woche vor dem Anlass mitzuteilen.

Nutzen Sie unsere Erfahrung im Bankettwesen. Wir freuen uns auf Ihre Reservation. Mit freundlichen Grüßen

Hurt Meier



Herr Thaki kocht über 8 Jahre im Glärnischhof und garantiert für ein kulinarisches Erlebnis.

ALLE PREISE INKL. 8.0 % MWST.

Hinweise für den Veranstalter

Abmachungen

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir auch Zeit haben, um alle Details zu besprechen.

Annulation

Bei definitiven Reservationen, welche weniger als 10 Tage vor dem entsprechenden Datum annulliert werden, müssen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag in Rechnung stellen.

Blumendekoration

Zu unseren Tischen gehört auch immer ein Väschen mit Frischblumen.

Für einen grösseren Blumenschmuck sind wir gerne bereit Arrangements nach Ihrem Wunsch bei unserem Gärtner zu besorgen.

Den Aufwand berechnen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis.

Faktura

Für Bankette kann eine Rechnung verlangt werden. Als Kreditkarten akzeptieren wir, EC Direkt – Visa Eurocard – Mastercard – Post Card und Maestro.

Samstag /Sonntag

Ab 20 Personen verpflegen wir Sie gerne auch an einem Wochenende bei uns im Glärnisch Hof.

Menüauswahl

Das Kernstück Ihres Festanlasses ...

Gerne sind wir bereit auf Ihre eigenen Wünsche einzugehen.

Bitte bestellen Sie nach Möglichkeit nur 1 Menü.

Es erleichtert und garantiert einen einwandfreien Ablauf.

Polizeistunde

In Horgen ist um 24.00 Uhr Polizeistunde. Auf Ihren Wunsch werden wir für Verlängerung eine schriftliche Eingabe auf dem Polizeiposten Horgen machen.

Ab 24.00 Uhr werden Ihnen pro angebrochene Stunde Fr. 150.-- Verrechnet. In diesem Betrag ist der Nachtzuschlag für unsere Angestellten inbegriffen.

Teilnehmer

Für eine möglichst genaue Angabe der Personenzahl sind wir Ihnen dankbar. Bei grösseren Abweichungen erlauben wir uns die



Blumenschmuck auf dem Tisch geliefert oder von uns.

WICHTIGE HINWEISE

Damit auch bei
Ihrem
Anlass alles
wie am Schnürchen
läuft.



KALTE UND WARMER TELLERGERICHTE

Kalte Tellergerichte

Salatteller
mit Ei und Spargeln Fr. 17.50

Pouletsalat
garniert mit Melone Fr. 17.50

Rindfleischsalat
garniert mit
gemischtem Salat Fr. 17.50

Forellenfilets
mit Meerrettichschaum
garniert mit Salat Fr. 18.50

Bündnerteller
luftgetrocknetes Bündner-
fleisch und Rohschinken
mit Butter Fr. 21.50

Z'Vieri Teller
Schinken, Fleischkäse,
Salami, Aufschnitt und
Käse Fr. 16.50

Wurstsalat
garniert
mit gemischtem Salat Fr. 14.50

Wurst - Käse - Salat
garniert mit
gemischtem Salat Fr. 17.50

Grüner Blattsalat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.00



Warme Tellergerichte

Rahmschnitzel
Schweinschnitzel mit Rahmsauce
Butternudeln Fr. 21.50

Bernerteller
Speck, Zungenwurst, Rippli,
Zunge, Salzkartoffeln Fr. 22.50

Schweinsbraten
Kartoffelstock,
Erbsen und Carotten Fr. 20.50

Geschnetzeltes (Schweinefleisch)
Rahmsauce mit
Rösti in Butter Fr. 19.50

Schweins Bratwurst
Zwiebelsauce mit
Rösti in Butter Fr. 17.50

Schweins Schnitzel paniert
Gemüse garnitur
Pommes frites Fr. 21.50

Riz Casimir (Pouletfleisch)
Currysauce
und Früchte garnitur
Reis in Butter Fr. 19.50

Fleischvogel
Kartoffelstock, Gemüse Fr. 18.50

Chäpfner Bergwerkschüblig
mit Kartoffelsalat Fr. 18.50

Heisser Schinken
mit Kartoffelsalat Fr. 18.50



Für die Vereinsfeier
ein kleiner Imbiss

APÉROS

Chips, Nüssli, Salzstengeli	pro Person	Fr. 2.—
Nachos Tortilla-Chips mit sweet-Chili Tip Sauce	pro Person	Fr. 2.50
Minipizza Minichäschüechli und Minischinkengipfel	je ein Stück pro Person	Fr. 3.50
Bruskette ...unsere Spezialität! - „pomodoro“ Tomatenwürfeli, wenig Knobli, Olivenoel, Peterli auf getostetem Brot	drei Stück pro Person	Fr. 6.--
- „al pinie“ leicht pikanter Käseaufstrich mit gerösteten Pinien garniert	drei Stück pro Person	Fr. 6.--
Chäschuechli	pro Stück	Fr. 3.--
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 3.--



Für die Diplomfeier
ein Festessen !

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Salat d'estate mit Champignons, Speck Zwiebeln	Fr. 11.50
Kalbfleischpastete „Waldorf“ mit Cumberlandsauce garniert	Fr. 10.50
Melone mit Rohschinken	Fr. 10.50
Rauchlachs Toast und Meerrettichschaum	Fr. 14.--
Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter	Fr. 12.50

Wir schenken
Ihrem Anlass die
vollste
Aufmerksamkeit
und freuen uns
mit Ihnen auf ein
gutes Gelingen.

WARME VORSPEISEN

„Pappardelle salmone“

(breite Butternudeln an Dillrahmsauce
mit geräuchten Lachsfiletstreifen)

Fr. 12.50

„Tortelloni alla Panna“

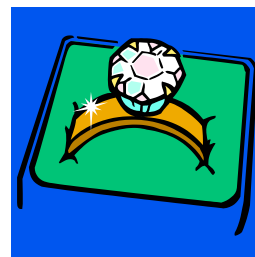
(Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
an leichter Käse-Rahmsauce)

Fr. 12.50

„Risotto porcini e verdure“

(Safranrisotto mit Steinpilze
Saisongemüse und Parmesan)

Fr. 12.50



**Für die Verlobung
ein Festessen !**

*„Die Menüvorschläge
sollen Ihnen Ideen geben
und können auch nach
Ihren Wünschen
geändert werden.“*



**Zur Geburtstags
Party in den
GlärnischHof**

BANKETT MENÜS

Menü Nr. 1 Fr. 41.50

Suppe

Blattsalat mit warmen Pilzen

Rindshuftsteak „Café de Paris“

Gemüse garnitur

Pommes frites

Caramelköpfler

Menü Nr. 2 Fr. 33.50

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes nach

Zürcher Art

Rösti in Butter

Fruchtsalat mit Rahm

Menü Nr. 3 Fr. 35.50

Suppe

Bunter Blattsalat

Schweinspiccata Mailänder Art

Safranrisotto

Zitronensorbet mit Wodka

Menü Nr. 4 Fr. 35.50

Suppe

Bunter Blattsalat

Schweinsbraten

Gemüse

Kartoffelstock

Meringue mit Rahm

Menü Nr. 5 Fr. 39.50

Suppe

Blattsalat mit warmen Pilzen

Wiener Rahmgulasch Kalbfleisch

Hausgemachte Spätzli

Gemüse

Parfaitglace mit Grand Marnier

Menü Nr. 6 Fr. 44.50

Suppe

Blatt – Salat

Kalbs – Cordon Bleu

Gemüse garnitur

Kartoffelkroquetten

Vanilleglace mit heissen Beeren

Menü Nr. 7 Fr. 33.50

Suppe

Gemischter Salat

Pochierte Pouletbrust

Orangensauce

Gemüse garnitur

Butternudeln

Gemischtes Eis



Verlobungsfeier oder gar
ein Hochzeit's - Essen



Menü Nr. 9 Fr. 32.50

Suppe

Bunter Blattsalat

* * *

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“
an Currysauce
mit Früchte garniert

Reis

Eis – Caramel

Menü Nr. 10 Fr. 35.50

Suppe

Gemischter Salat

Schweinskotelett „Walliserart“
Gemüse

Pommes croquettes

Citronensorbet mit Calvados

Menü Nr. 11 Fr. 39.50

Suppe

Bunter Blattsalat

Kalbsbraten glaciert

Gemüse garnitur

Hausgemachte Spätzli

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menü Nr. 12 Fr. 44.50

Suppe

Bunter Blattsalat

Wienerschnitzel

Gemüse

Pommes frites

Coupé Dänemark

Menü Nr. 13 Fr. 39.50

Suppe

Gemischter Blattsalat

Egfilets gebacken

Spinat

Kräuterkartoffeln

Orangensalat mit Vanilleglace und
Grandmarnier

Menü 14 Fr. 44.50

Suppe

Blatsalat gemischt

Schweinsfilet an
Waldpilzsauce

Gemüse garnitur

Nudeln in Butter

Schokoladen Mousse mit Rahm

Menü Nr. 15 Fr. 54.50

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsfilet mit

Eierschwämmli sauce

Gemüse

Butter Spätzli

Parfait Grand Marnier
mit Fruchtegarnitur

Menü Nr. 16 Fr. 55.50

Suppe

Salat gemischt

Kalbssteak an Morchelsauce

Gemüse garnitur

Nudeln

Zitronensorbet mit Champagner

Menü Nr. 17 Fr. 45.50

Suppe

Blattsalat

Kalbsschnitzel

Champignonrahmsauce

Gemüse garnitur

Teigwaren in Butter

Coupe Jaques

Menü Nr. 18 Fr. 43.50

Suppe

gemischter Salat

Piccata (Kalbfleisch)

Spaghetti mit

Tomatensauce

Schwarzwälder Torte

Menü Nr. 19 Fr. 54.50

Suppe

Bunter gemischter Salat

Rindsfilet Medaillon

Gemüse

Pommes croquettes

Parfait glacé à l'orange

Menü Nr. 20 Fr. 34.50

Suppe

gemischter Salat

Schweinsbraten

Kartoffelstock

Gemüse

gemischtes Glace mit Rahm

Menü Nr. 21 Fr. 59.50.--

Saftige Cavaillonmelone mit

Rohschinken

Frische Spargelcrèmesuppe

Knackiger Saisonsalat mit

warmen Champignons

Schweins Kronen Braten

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Meringue Glacé

Menü Nr. 22 Fr. 61.50

Kraftbrühe mit Ei

Egfilet gebacken

Remoulade -Sauce

Salzkartoffeln

Kleiner gemischter Salat

Schweinsfilet "Wellington"

Gemüse

Nudeln in Butter

Orangensalat mit Vanilleglace

und Grand Mariner

*Sie bezahlen**Bar ,**mit EC-Direct**oder**Kreditkarten**uns ist alles**Willkommen*

Menü Nr. 23 Fr. 69.--

Rauchlachs mit
Toast und Butter

Broccolicrème Suppe

Kalbsmedaillons mit
Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur

Butterspätzli

Zitronensorbet mit Champagner

Menü Nr. 24 Fr. 60.--

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

Kraftbrühe mit Käseschnitten

Blattsalat

Roastbeef

Sauce Bernaise

Gemüse

Kartoffel croquettes

Parfaitglacé flambé

Menü Nr. 25 Fr. 64.50

Filetpastete

Sauce Cumberland

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry

Blattsalat

Schweinsmedaillons
an Steinpilzsauce

Gemüseplatte

Nudeln in Butter

Eis - Torte

Menü Nr. 26 Fr. 72.--

Pastete mit
Sauce Cumberland

Spargel Creme Suppe

Seezungenfilet an Champagnersau-
ce

Reis in Butter

Rindsfilet "Madagaskar"

Gemüse garnitur

Pommes croquettes

Frucht - Torte

Menü Nr. 27 Fr. 89.50

Entenbrüstchen
an Orangensauce

Consommé Royal
mit Käsestangen

Lachssteak an Safranblütensauce

Citronensorbet mit Gravensteiner

Kalbsfilet an Pfeffersauce

Carotten glaciert

Erbsen in Butter

Nudeln Hausgemacht

Rindsfilet an „Morchel – Sauce“

Bohnen nach "Bauernart"

Kartoffel croquettes

Parfaitglace mit Rahm

Ihr Menüvorschlag:

Vorspeise:

Suppe

Fleisch:

Gemüse:

Beilage:

Dessert:



*Für unsere
Gäste stehen
20 Hotel
eigene
Parkplätze zur
Verfügung*

WEISS WEINE AUS DER SCHWEIZ

Féchy	5dl	Fr. 19.50
Epesses	5dl	Fr. 22.—
Rosé		
Oeil de Pederix	5dl	Fr. 19.50



Kurt Meier
berät Sie gerne
bei der Wahl
für den
richtigen Wein
zu Ihrem
Anlass.

ROTE WEINE

Pinot -Cabernet (Hauswein) von der Goldküste am Zürichsee	5 dl	Fr. 22.—
Tegerfelder Trottengessler	5 dl	Fr. 19.50



Barrique-Keller von
Clements Waldthaler
in Auer im Südtirol

...fragen Sie nach unserer reichhaltigen Weinkarte
mit einem Angebot an Qualitätsweinen in
jeder Preisklasse.

*Alle unsere Preise
verstehen sich mit*

8.0 % MWSt.

inklusive.



Hotel GlärnischHof Horgen

Irene und Kurt Meier
Glärnischstrasse 64
8810 Horgen

Telefon: 044 727 66 66
Fax: 044 727 66 00
E-Mail: hotel@glarischhof.ch

Käpfnach/Horgen
Bergwerkstrasse 29

Geöffnet: April bis November, samstags 14:00 bis 16:30

Reservationen von Gruppenführungen während der Woche:
Sekretariat Telefon 044/725 39 35



Stollen mit Schienen



Bergbaumuseum Käpfnach



Stollenfahrt



Kohlenabbau 1943

Nach einer Führung durchs Bergwerk.
Ein Imbiss oder ein Essen im
GlärnischHof in Horgen
der gediegene Abschluss !

Sie finden uns auch auf
dem Internet
www.glarischhof.ch



Der GlärnischHof Ihr Speiserestaurant