

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>	11
<i>Besucherbergwerk</i>	12

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.
- Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

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

Kurt Meier

Ihr Gastgeber
vom Restaurant GlärnischHof



Herr Thaqi kocht bereits über 9 Jahre mit viel Leidenschaft im Glärnisch Hof

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 machen.

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



Blumenschmuck auf dem Tisch geliefert oder von uns.

KALTE UND WARMER TELLERGERICHTE

Kalte Tellergerichte

Salatteller

mit Ei und Spargeln Fr. 17.50

Roastbeefsteller

Sauce Tartar
garniert mit Salat Fr. 18.50

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. 19.50

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,
Bohnen Salzkartoffeln Fr. 22.50

Schweinsbraten

Kartoffelstock,
Erbsen und Carotten Fr. 22.50

Geschnetzeltes (Schweinefleisch)

Champignons-Rahmsauce mit
Rösti in Butter Fr. 19.50

Schweins Bratwurst

Zwiebelsauce mit
Rösti in Butter Fr. 18.50

Schweins Schnitzel paniert

Gemüsegarnitur
Pommes frites Fr. 22.50

Riz Casimir (Pouletfleisch)

Currysauce
und Früchtegarnitur
Reis in Butter Fr. 19.50

Fleischvogel

Kartoffelstock, Gemüse Fr. 19.50

Chäpfner Bergwerkschüblig

mit Kartoffelsalat Fr. 20.50

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.--

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.00

Melone mit Rohschinken Fr. 10.50

Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter Fr. 12.50

Beefsteak-Tatar

Zartes Rindfleisch mit spezieller Haussauce,
garniert mit Zwiebeln, Kapern, Gurken
Toast und Butter

wählen Sie mild, mittel, oder Scharf Fr. 19.50



BANKETT MENÜS

Menü Nr. 1 Fr. 53.50

Suppe

Blattsalat mit warmen Pilzen

Rindshuftsteak „Café de Paris“

Gemüse

Pommes frites

Caramelköpfl

Menü Nr. 2 Fr. 43.—

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes nach

Zürcher Art

Rösti in Butter

Fruchtsalat mit Rahm

Menü Nr. 3 Fr. 45.50

Suppe

Bunter Blattsalat

Schweinspiccata Mailänder Art

Safranrisotto

Zitronensorbet mit Wodka

Menü Nr. 4 Fr. 45.50

Suppe

Bunter Blattsalat

Schweinsbraten

Gemüse

Kartoffelstock

Meringue mit Rahm

Menü Nr. 5 Fr. 45.50

Suppe

Blattsalat mit warmen Pilzen

Wiener Rahmgulasch Kalbfleisch

Hausgemachte Spätzli

Gemüse

Parfaitglace mit Grand Marnier

Menü Nr. 6 Fr. 61.00

Suppe

Blatt – Salat

Kalbs – Cordon Bleu

Gemüse

Kartoffelkroquetten

Vanilleglace mit heissen Beeren

Menü Nr. 7 Fr. 44.00

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel paniert

Gemüse garnitur

Pommes frites

Gemischtes Eis

Menü Nr. 9 Fr. 42.50

Suppe

Bunter Blattsalat

* * *

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“
an Currysauce

mit Früchte garniert

Reis

Eis – Caramel

Menü Nr. 10 Fr. 42.50

Suppe

Gemischter Salat

Schweinskotelett "Walliserart"

Gemüse

Pommes croquettes

Citronensorbet mit Calvados

Menü Nr. 11 Fr. 48.50

Suppe

Bunter Blattsalat

Kalbsbraten glaciert

Gemüse garnitur

Hausgemachte Spätzli

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menü Nr. 12 Fr. 54.50

Suppe

Bunter Blattsalat

Wienerschnitzel

Gemüse

Pommes frites

Coupé Dänemark

Menü Nr. 13 Fr. 49.50

Suppe

Blattsalat

Eglifilets gebacken

Spinat

Kräuterkartoffeln

Orangensalat mit Vanilleglace
und Grand Marnier

Menü 14 Fr. 54.50

Suppe

Blattsalat

Schweinsfilet an

Waldpilzsauce

Gemüse garnitur

Nudeln in Butter

Schokoladen Mousse mit Rahm

Menü Nr. 15 Fr. 66.50

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsfilet mit

Eierschwämmli sauce

Gemüse

Butter Spätzli

Parfait Grand Marnier

mit Früchte garnitur

Menü Nr. 16 Fr. 63.50

Suppe

Salat gemischt

Kalbssteak an Morchelsauce

Gemüse garnitur

Nudeln

Zitronensorbet mit Champagner

Menü Nr. 17 Fr. 54.50

Suppe

Blattsalat

Kalbsschnitzel

Champignonrahmsauce

Gemüse garnitur

Teigwaren in Butter

Coupe Jaques

Menü Nr. 18 Fr. 52.50

Suppe

gemischter Salat

Piccata (Kalbfleisch)

Spaghetti mit

Tomatensauce

Schwarzwälder Torte

Menü Nr. 19 Fr. 61.50

Suppe

gemischter Salat

Rindsfilet Medaillon

Gemüse

Pommes croquettes

Parfait glacé à l'orange



*Sie bezahlen
Bar ,*

mit EC-Direct

oder

Kreditkarten

uns ist alles

Willkommen

Menü Nr. 20 Fr. 45.50

Suppe

gemischter Salat

Schweinsbraten

Kartoffelstock

Gemüse

gemischtes Glace mit Rahm

Menü Nr. 21 Fr. 62.50.--

Waldpilzrahmsuppe

Salat mit gebratenen Speckwürfeli
und Croutons

Roastbeef aus dem Ofen

Sauce Bernaise

Gemüse

Rösti-Croquetten

Schoggi-Mousse

Früchtegarnitur

Rahm

Menü Nr. 22 Fr. 64.00

Kraftbrühe mit Ei

Eglifilet gebacken

Sauce Tartar

Salzkartoffeln

Kleiner gemischter Salat

Schweinsfilet "Wellington"

Gemüse

Nudeln in Butter

Orangensalat mit Vanilleglace
und Grand Mariner**Menü Nr. 23 Fr. 75.--**

Rauchlachs mit

Toast und Butter

Broccolicrème Suppe

Kalbssteak mit

Morchelrahmsauce

Gemüsegarnitur

Butterspätzli

Zitronensorbet mit Champagner

Menü Nr. 24 Fr. 60.—

Suppe

Gebackene Eglifilet

Sauce Tartar

Peterlikartoffeln

Schweinsfilet am Stück gebraten

Pilzsauce

Gemüsebouquet

Spätzli hausgemacht

Schoggi-Mousse Rahm



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

Feuer-Lounge
In den Wintermonaten
Oktober–März
immer Montag–Freitag
ab 17.00 eingeheizt.
Für Fondue oder
Raclette



WEISS WEINE AUS DER SCHWEIZ

Féchy 5dl Fr. 19.50

Epresses 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.



Horgener Sehenswürdigkeit: *Besucherbergwerk mit Bergbaumuseum*

Hotel GlärnischHof Horgen

Irene und Kurt MeierErste
Geschäftsadresse

Adressenzeile 2

Adressenzeile 3

Adressenzeile 4

Telefon: 0555-5 55 55 55

Fax: 0555-5 55 55 55

E-Mail: jemand@example.com

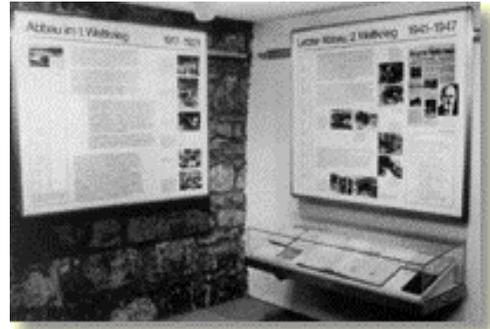
Käpfnach/Horgen
Bergwerkstrasse 29

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 Ab-

schluss !



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