

Feste und Feiern auf dem Wassberg

Feierliche Bankette und Weihnachtsessen, gemütliche Familienfeiern, rauschende Feste und unvergessliche Hochzeiten. Das alles bekommen Sie bei uns auf dem Wassberg.

Vom kleinen Stübli bis zum grossen Saal bieten wir Ihnen den passenden Raum für Ihr Fest - und eine grandiose Aussicht noch dazu! Wir begleiten Ihren Event von der Planung bis zur Durchführung kompetent und effizient und verwöhnen Sie mit Köstlichkeiten aus unserer regionalen Küche. Sie und Ihre Gäste parkieren gratis und falls jemand danach nicht mehr nach Hause fahren möchte, haben wir auch achtzehn schöne Hotelzimmer für müde Gäste.

Wassberg Arvenstübli Schöne Aussicht auf den Greifensee und das ganze Zürcher Oberland im heimeligen Stil für 12 bis 20 Personen

Wassberg Bankettsaal 1 Bankettsaal mit grosser Fensterfront und Sicht über das ganze Zürcher Oberland, Platz für 20 bis 50 Personen

Unsere Bankett Menü Vorschläge

Frühlings Apéro

Alkoholfreie Bowle 0.2l p.P.	CHF 6.50
Kalbs Tatar	CHF 8.50
Gemischte Canapes	CHF 6.50
Wraps mit Lauch, Speck und Sour Cream	CHF 5.50

CHF 27.00 pro Person

Sommer Apéro

Alkoholfreie Bowle 0.2l p.P.	CHF 6.50
Bruschetta	CHF 4.50
Kaltes Süppli im Shot Glas (Saisonal)	CHF 5.50
Poulet Spiess mit Kräuter Dip	CHF 5.50

CHF 22.00 pro Person

Herbst Apéro

Alkoholfreie Bowle 0.2l p.P.	CHF 6.50
Pilz Risotto	CHF 6.50
Crostini mit Rohschinken	CHF 6.50
Rosa Kalbsnuss auf Erbsenpüree	CHF 9.50

CHF 29.00 pro Person

Winter Apéro

Glühwein 0.2l p.P.	CHF 8.00
Spare Ribs vom Kalb mit Aioli	CHF 6.50
Warmes Süppchen in der Espresso Tasse	CHF 5.50
Fleischbällchen vom Kalb in BBQ Sauce	CHF 8.50

CHF 28.50 pro Person

Nüssli, Chips, Salstängeli, Brotchips mit Rosmarin und Fleur de Sel, Schinkengipfeli jeweils à CHF 3.50



3 Gang Menüs

Menü 1

Honig Melone Rohschinken

CHF 16.50

Brasato vom Rind

auf Pomme Macaire und saisonalem Gemüse

Bratenjus

CHF 38.50

Warme Beeren

mit Vanilleglace

CHF 11.50

CHF 65.00 pro Person

Menü 2

Nüsslisalat

mit gebratenen Milken

CHF 15.00

Züri Geschnetzeltes

Nüdeli und saisonalem Gemüse

CHF 42.50

Tobleronemousse

mit lauwarmen Schokoladenkuchen

CHF 12.50

CHF 70.00 pro Person

Menü 3

Triologie vom Saibling

Tatar, Mousse und gebeizt

CHF 18.50

Rosa Kalbsnuss Sous Vide gegart
auf Rahmkartoffeln und Erbsen, Randen Gemüse

Portweinjus

CHF 43.50

Pistazien Creme Brûlée

mit weissem Schokoladeneis

CHF 13.00

CHF 75.00 pro Person

Nachservice (Beilagen und Fleisch) CHF 10.00



4 Gang Menüs

Menü 1

Bunt gemischter Marksalat

CHF 11.50

Lauchcrèmesuppe
mit Safran Croutons

CHF 10.50

Maispouardenbrust
auf Kartoffelstampf und Pilzragout

CHF 38.00

Frischer Fruchtsalat
mit Joghurteis

CHF 11.50

CHF 70.00 pro Person

Menü 2

Vitello Tonnato
mit Kapern, Oliven und Zwiebeln

CHF 16.50

Randencrèmesuppe mit Vanille

CHF 10.50

Filet Medaillon vom Schwein
auf einem Kartoffel Gemüse Ragout

CHF 44.00

Panna Cotta von der Tonkabohne
mit Saisonalen Früchten

CHF 12.00

CHF 80.00 pro Person

Menü 3

Saisonales Kalbstatar
mit hausgebackenen Focaccia

CHF 18.50

Kartoffelcremesuppe
mit Speckschaum

CHF 10.50

Geschmorte Kalbsschulter
auf Krokette und saisonales Gemüse

Rotweinjus

CHF 42.00

Weisses Tobleronemousse
mit Saisonalen Früchten

CHF 12.50

CHF 85.00 pro Person

Nachservice (Beilagen und Fleisch) CHF 10.00



5 Gang Menüs

Menü 1

Kalbslebermousse
auf rotem Zwiebel Konfit
CHF 12.50

Spargelcrèmesuppe (saisonal)
CHF 10.50

Erdbeer Orangen Granité
CHF 9.50

Rosa Roastbeef am Stück gegart
auf Speck Zwiebel Bratkartoffeln
und saisonales Gemüse, Sauce Bernaise

CHF 45.50

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus

CHF 11.50

+ CHF 4.00 Vanilleeis

CHF 85.00 pro Person

Menü 2

Nüsslisalat
mit gebratenen Pilzen und Croutons
CHF 14.50

Erbсенcrèmesuppe
mit Randen Schaum
CHF 10.50

First Date
mit Limonen Mascarpone Sorbet

CHF 9.50

Lamm Entrecôte unter der Kräuterkruste
Weisswein Risotto und Saisonales Gemüse

Thymianjus

CHF 44.50

Rosmarin Creme Brûlée
mit Sauerrahmeis
CHF 12.50

CHF 90.00 pro Person

Menü 3

Geräucherte Entenbrust
auf Feigenmousse
CHF 17.50

Kürbiscrèmesuppe (saisonal)
mit seinen Kernen und Öl
CHF 10.50

Sorbet Colonel
CHF 9.50

Kalbsfilet am Stück gegart
auf Kartoffelstampf und Speckbohnen

Rotweinjus

CHF 52.00

Zweierlei Schokoladenmousse
Granatapfel und Chili
CHF 12.50

CHF 98.50 pro Person

Nachservice (Beilagen und Fleisch) CHF 10.00

Wassberg Kalb-Menüs

Variante 1

Zerlei Peperoni Suppe
mit Spinatschaum, Erdnussöl
und Sesam Poulet Spiess
CHF 13.50

Mit Pilzen gefüllte
Kalbfleischroulade
im Pistazien Kräutermantel
Zuchettiröllchen, Randen, Tomate
und Pfirsich
CHF 18.50

Rosa Kalbshuft Sous Vide gegart
Süßkartoffelpüree, Erbse,
Radieschen
violetter Blumenkohl
CHF 45.00

Zerlei Tobleronemousse
mit Orangen-Vanillecreme gefüllte
Kirschen
Kiwi Couli und Rosmarin Crumble
CHF 14.50

CHF 89.00 pro Person

Variante 2

Saisonales Kalbs Tatar
mit hausgebackenen Focaccia
CHF 18.50

Kalbs Consommé
mit Steinpilz Ravioli
CHF 14.00

Kalbsfilet Sous Vide gegart
auf Rahm Nüdeli
Lauch und Cherry Tomaten
Vanillebutter
CHF 52.00

Wassberg Tiramisu
mit Saisonalen Früchten
CHF 12.00

CHF 94.50 pro Person

Wassberg Buffet

Salat Buffet ab 20 Personen

Verschiedene Blattsalate
Tomatensalat
Gurkensalat
Anti Pasti
Waldorf Salat
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Melone Rohschinken
Tomate Mozzarella mit Rucola
Pesto
Rohkost Salat
Italien Dressing
Haus Dressing
Essig und Öl
Croutons
Nüsse

CHF 25.00 pro Person

Dessert Buffet ab 20 Personen

Pistazien Creme Brûlée
Panna Cotta von der Tonkabohne
Fruchtsalat
Schokoladenmousse
Wassberg Tiramisu
Beerenragout
Regionale Käse Auswahl

**Dessertbuffet ohne Käse CHF 28.00 pro
Person**

**Dessertbuffet mit Käse
CHF 34.00 pro Person**

Vegetarische Hauptgänge

Pilz Stroganoff
mit Butter Spätzle

CHF 28.50 pro Person

Kräuter Risotto mit gebratenen
Pilzen und Rucola

CHF 28.00 pro Person

Kartoffel Gnocchi mit Cherry Tomaten
Lauch und Oliven

CHF 27.00 pro Person

Ofenkartoffel
mit Gemüse Ragout gefüllt

CHF 26.00 pro Person

Fisch Hauptgang

Zanderfilet auf Kräuter
Kartoffelstampf und saisonalem
Gemüse, Weissweinsauce

CHF 42.00 pro Person

Saibling Filet auf Safran Risotto
und Ofengemüse Tomatensauce

CHF 40.00 pro Person

Riesen Crevetten
auf Gemüse Curry

CHF 45.50 pro Person

Forellenfilet mit Salzkartoffeln und
Saisonaalem Gemüse und Mandelbutter

CHF 38.00 pro Person

Leidmahl

Variante 1

Gemischte Canapes
Tagessuppe
Wassbergplatte mit Käse,
Rohschinken und Bündnerfleisch

CHF 50.00 pro Person

Variante 2 (Flying Buffet)

Bruschetta
Pilz Risotto
Tatar Canapes
Schinkengipfel
Spare Ribs vom Kalb mit Aioli
Tagessuppe in der Tasse serviert

CHF 32.50 pro Person

Menü 1

Bunt gemischter Marktsalat

Kalbsbraten vom Züri Oberland
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Wassberg Tiramisu

CHF 64.50 pro Person

Menü 2

Kalbskraftbrühe mit Kräuterflädli

Zürich Geschnetztes,
Kleines Gemüse und Nüdeli
(bis 10 Personen mit Rösti möglich)

Toblerone Creme Brûlée
mit weissem Schokoladeneis

CHF 70.00 pro Person

Das Kleingedruckte

Sie können das Menü Ihren Wünschen entsprechend aus den einzelnen Bestandteilen zusammenstellen. Wenn Sie zwischen zwei verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen oder Dessert auswählen möchten, benötigen wir die Vorbestellung spätestens 7 Werktage vor dem Anlass.

Ihre Bestellung können Sie bis zwei Tage vor dem Anlass ohne Zusatzkosten anpassen. Bitte beachten Sie, dass jedes Gericht mindestens 10-mal bestellt werden muss. A la carte Bestellungen aus dem Bankettangebot können wir aus organisatorischen Gründen leider kurzfristig nicht realisieren.

Verrechnet wird mindestens die Anzahl der bestellten Menüs.

Kurzfristige Bestellungen und Änderungen (24 Stunden vor dem Anlass oder vor Ort) werden zusätzlich verrechnet.

A la Carte Bestellungen können wir für bis zu 12 Personen entgegennehmen.

Dekoration

Gerne dürfen Sie Blumen und Dekorationen mitbringen.

Wir empfehlen: www.stilundstiele.ch

Stuhlhussen

CHF 12.00 pro Stuhl

Kinderkarten

Finden Sie auf unserer Homepage hotel-wassberg.ch unter „Restaurant“

Hochzeitstorte

Gerne können Sie die Torte vom Konditor Ihres Vertrauens liefern lassen. Das Tellergeld beträgt CHF 6.00 pro Person.

Folgende Konditoren können wir weiter empfehlen:

Konditorei Fleischli – Bülach

Konditorei Hotz Dübendorf

Bäckerei Konditorei Steiner Wetzikon

Maximale Gästeanzahl

Wassbergsaal	48 Personen
Barstube	22 Personen

Menükarten

Menükarten schwarz/weiss	CHF 0.50 pro Stück
Menükarte farbig	CHF 2.00 pro Stück

Übernachtung

Einzel- und Doppelzimmer sind vorhanden, welche wir gerne für Ihre Gäste reservieren.

Umsatzgarantie

Wassbergsaal	CHF 5'000
--------------	-----------

Verlängerung

Die Polizeistunde im Kanton Zürich ist um 24:00 Uhr. Eine Verlängerung ist bis 4:00 Uhr möglich. Wir verrechnen pro Stunde nach Mitternacht CHF 250.00.

Weinkarte

Diese finden Sie auf unserer Homepage unter „Restaurant“. Falls Sie einen eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche (0.75L Flasche) Magnum Flasche 70.00 CHF, Spirituosen mit einem Zapfengeld von CHF 45.00 pro Flasche.

Himmelslaternen/Feuerwerk/Ballone

Gemäss Verordnung der Gemeinde Maur ist es nicht erlaubt Himmelskörper steigen zu lassen.