

## *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 Krokettten 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](http://www.stilundstiele.ch)

### Stuhlhussen

CHF 12.00 pro Stuhl

### Kinderkarten

Finden Sie auf unserer Homepage [hotel-wassberg.ch](http://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.