

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.

Im heimelichen kleinen Arven-Stübli 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 22 Personen

Unsere Bankett Vorschläge

Apéro

Alkoholfreie Bowle 0.2l p.P.	CHF 6.50	Glühwein 0.2l p.P.	CHF 8.00
Rinds Tatar	CHF 8.50	Bruschetta	CHF 4.50
Gemischte Canapes (geviertelt)	CHF 6.50	Kaltes Súppli im Shot Glas (Saison)	CHF 5.50
1 Fleischbällchen (60g) an BBQ	CHF 6.50	Pouletflügeli an BBQ-Sauce	CHF 5.50
warmes Súppli in Espresso-Tasse	CHF 5.50	Schinkengipfeli	CHF 3.50
Pilzrisotto	CHF 6.50		

Nüssli, Chips, Salzstängeli, Brotchips mit Rosmarin und Fleur de Sel pro Schälchen CHF 3.50



Typisch Wassberg servieren wir alle Salate und Suppen in grossen Schüsseln zum Selberschöpfen!

Salate aus der Schüssel

Gemischter Blattsalat saisonal	CHF 11.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Croutons	CHF 13.50
Ruccolasalat mit Hinkelsteinkäse und Datteltomaten	CHF 11.50

an Hausdressing, Kartoffeldressing oder Essig & Öl

Suppe kalt

Gurkenkaltschale
Gazpacho
Melonenkaltschale
Kartoffel-Lauch

pro Suppe CHF 10.50

Suppe warm

Kartoffel-Lauch-Suppe
Tessiner Minestrone (mediterrane Gemüsesuppe)
Steinpilz-Creme-Suppe
Weisswein-Schaum-Suppe

pro Suppe CHF 10.50

Vorspeisen

Rindstatar klassisch mit Zwiebel-Kräuterbutter und Brotchip	CHF 18.00
Sonnengereifte Melone mit Trockenfleisch-Spezialitäten (Rohschinken, „Bündnerfleisch“ und Bresaola)	CHF 16.50
Vitello Tonnato, Kapern Zwiebeln und Sardellen	CHF 16.50
Hausgebeizter Swiss-Lachs mit Apfel-Gurken-Salat und frisch geriebenen Meerrettich	CHF 19.00

Typisch Wassberg servieren wir auch unsere Hauptgänge zum Selberschöpfen und auch als Tellergericht!

Rosa / Kurzgebratenes

Lamm Entrecote mit Kräuterkruste	CHF 46.00
Roastbeef	CHF 49.00
Kalbsnuss	CHF 45.00
Schweinsfilet	CHF 39.00
Maispoularde	CHF 29.50
Zürigeschnetzeltes	CHF 43.00
Swiss-Lachsfilet CHF	CHF 45.00

Geschmortes

- Suure Mocke	CHF 33.50
- Kalbsschulter	CHF 32.00
- Lamm-Gigot	CHF 32.00
- Rindsvoessen	CHF 29.50
- Tessiner Braten	CHF 29.50
- Kalbsragout mediterran mit Oliven und Tomaten	CHF 35.00

Im Preis sind eine Beilage und Gemüse inklusive.

Beilagen

Kartoffelgratin
Spätzli
Hausgemachter Kartoffelsalat
Serviettenknödel
Rosmarinkartoffeln
Risotto

Preis pro weitere Beilage CHF 7.50

Saucen zum kurzgebratenen

Portweinjus
Kräuterjus
Rotweinjus
grüne Pfeffersauce

Im Preis inklusive

Typisch Wassberg servieren wir alle Desserts in grossen Schüsseln zum Selberschöpfen oder auch in kleinen Glässchen!

Desserts

Helles und dunkles Mousse

Wassberg Tiramisu klassisch oder saisonal

Apfel-, Aprikose-, Kirsch- und Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce

Panna Cotta

Gebratene Crème „Grosis Art“

Crème Brûlée mit Glace nach Wahl

Kaiserschmarn mit hausgemachtem Apfelmus

Fruchtsalat mit saisonalen Früchten und Mangosorbet

Tobleronemousse mit Randen-Schoggikuchen

Preis pro Dessert CHF 12.00

Käseauswahl / 5 verschiedene, regionale Käse

CHF 18.50

Kreieren Sie sich Ihre eigene Tavolata!

Salat oder Suppe, 2 verschiedene Hauptgänge mit Ihren Beilagen

und 3 verschiedene Dessert

Gesamtpreis von CHF 75.00

Entdecken Sie ein neues lockeres Erlebnis mit Ihren Gästen, dass Ihnen viel Freude bereiten wird!

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 10 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 Menus.

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

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.

Mindestkonsumation

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.