

## Apéro 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, Schinkengipfel 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

Nachservice ( Beilagen und Fleisch ) CHF 10.00

### 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



## 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

\*\*\*

Kalbfilet 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**

## Vegetarischer Hauptgang

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 ind 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 Geschnetzeltes,  
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 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

Cupcake Affair - Zürich

### Maximale Gästeanzahl

Restaurant & Terrasse 84 Personen

Wassbergsaal 48 Personen

### Menükarten

Menükarten schwarz/weiss CHF 0.50 pro Stück

Menükarte farbig CHF 2.00 pro Stück

### Übernachtung

Im Hotel Wassberg bieten wir Ihnen 18 Zimmer für Sie und Ihre Hochzeitsgäste.

### Probeessen

Wir freuen uns, wenn wir Sie zu einem Probeessen begrüßen dürfen. Bitte vereinbaren Sie dazu mit uns im Vorfeld einen Termin. Das Probeessen findet auf eigene Kosten statt.

### Umsatzgarantie

Restaurant und Terrasse CHF 7'000

Restaurant und Wassbergsaal CHF 12'000

Wassbergsaal keine

### 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, Spirituosen mit einem Zapfengeld von CHF 45.00 pro Flasche.

### Himmelslaternen / Ballone & ähnliches

Gemäss Polizeiverordnung der Gemeinde Maur ist das Steigenlassen von Leuchtkörpern (Himmelslaternen, Balone etc.) verboten.