

MENU VORSCHLÄGE

Flügerstübli



RESTAURANT
holding

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich für das Restaurant Holding interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige nützliche Hinweise und Tipps, welche Sie bei der Organisation Ihres Anlasses unterstützen.

Gerne sind wir Ihnen auch vor Ort, per E-Mail oder telefonisch behilflich, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Gastgeberin:

Nicole Locatelli

Überlandstrasse 255

8600 Dübendorf

Tel. 044/824 55 25

Fax 044/824 55 06

E-Mail: holding@airforcecenter.ch
www.airforcecenter.ch

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 09.00 – 18.00 Uhr

Samstag 08.30 – 18.30 Uhr

Sonntag 13.00 – 17.00 Uhr

Allgemeine Richtlinien

Provisorische Reservationen

Im Anschluss an Ihre Anfrage werden wir die gewünschte Räumlichkeit provisorisch für Sie reservieren. Diese Buchung bleibt während einer Optionszeit von ca. 14 Tagen bestehen. Sollten wir in der Zeit eine andere Anfrage erhalten, erlauben wir uns Sie zu kontaktieren. Nach Ablauf der Optionsfrist erlauben wir uns, die provisorische Reservation ohne Rücksprache aufzulösen.

Detailabsprache

Das Team freut sich, Sie persönlich bei der Organisation Ihres Anlasses beraten zu können. Bitte vereinbaren Sie für die Absprache vorab einen Termin.

Bankettvorschläge

Unsere Bankettvorschläge sind in erster Linie die Grundlage für eine persönliche Beratung. Wir sind gerne bereit auf Ihre speziellen Wünsche einzugehen.

Für Gesellschaften ab 15 Personen bitten wir Sie, aus servicetechnischen Gründen, ein einheitliches Menü auszuwählen. Allfällige Vegetarier oder Allergiker können selbstverständlich berücksichtigt werden.

Nachservice

Die nachfolgenden Speisen werden grundsätzlich als Tellergericht serviert. Auf Wunsch bieten wir Ihnen einen Nachservice. Die Zusatzkosten hängen von den bestellten Gerichten ab und können Ihnen individuell mitgeteilt werden.

Preis- und Menüanpassungen

Preis- sowie Menüanpassungen sind dem Restaurant Holding vorbehalten.

Geburtstagstorten

Möchten Sie Ihren Kuchen oder Torte mitbringen oder durch einen externen Lieferanten anliefern lassen, erlauben wir uns, CHF 2.80 pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen.

Verlängerung

Verlängerungen sind möglich.

Bis 01.00 Uhr CHF 150.00

Bis 02.00 Uhr CHF 300.00

Brennbare Materialien/Feuerwerk

Aus Sicherheitsgründen bitten wir Sie, auf alle brennbaren Materialien zu verzichten (Ausnahme: Kerzen auf den Tischen).

Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtungen werden der Gesellschaft belastet.

Parkplätze

Vor dem Air Force Center stehen Ihnen genügend Parkplätze zur Verfügung.

Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, damit wir Ihnen die Rechnung zusenden können. (zahlbar rein netto inner 10 Tagen)

Alle unsere aufgeführten Preise beinhalten 8% MwSt.

Personenanzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenanzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese werden Ihnen dann auch in Rechnung gestellt.

Apéro-Vorschläge

<p style="text-align: center;">Apéro A</p> <p style="text-align: center;">Weisswein (Epresses) Orangenjus Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">Chips, Nüssli</p> <p style="text-align: center;">CHF 15.-</p>	<p style="text-align: center;">Apéro B</p> <p style="text-align: center;">Weisswein (Epresses) Orangenjus Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">Partybrötli (Schinken, Salami, Käse)</p> <p style="text-align: center;">CHF 21.-</p>
<p style="text-align: center;">Apéro C</p> <p style="text-align: center;">Weisswein (Epresses) Orangenjus Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">„Chäschüechli“ Schinkengipfeli</p> <p style="text-align: center;">CHF 23.-</p>	<p style="text-align: center;">Apéro D</p> <p style="text-align: center;">Weisswein (Epresses) Orangenjus Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">Käse und gemischte Fleischplatte mit Brotkorb „Chäschüechli“ Schinkengipfeli Crudités mit div. Dips</p> <p style="text-align: center;">CHF 34.50</p>

Alle Apéropreise verstehen sich inklusive 8,0 % Mehrwertsteuer.
Apéro-Dauer bis 60 Minuten, danach wird nach Aufwand verrechnet

Vorspeisen “Flügerstübli”

<p>Vorspeise 1</p> <p>Tomatencreme-Suppe mit Gin</p> <p>CHF 9.50</p>	<p>Vorspeise 2</p> <p>Rüeblicreme-Suppe mit Ingwer verfeinert</p> <p>CHF 9.50</p>
<p>Vorspeise 3</p> <p>Bunt gemischter Blattsalat mit Parmesanchip und Kernen-Mix</p> <p>CHF 10.50</p>	<p>Vorspeise 4</p> <p>Gemischter saisonaler Salat</p> <p>CHF 12.50</p>
<p>Vorspeise 5</p> <p>Caesar Salat mit Parmesan und gebratene Pouletbruststreifen</p> <p>CHF 14.50</p>	<p>Vorspeise 6</p> <p>Graved Lachs an Dill-Senfschaum mit Kapern und Zwiebelringen garniert serviert mit einem Salat Bouquet</p> <p>CHF 15.50</p>

Vegetarische Menu „Flügerstübli“

<p>Menu 7</p> <p>Hausgemachte Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse</p> <p>CHF 26.00</p>	<p>Menu 8</p> <p>Auberginen-Cordonbleu mit Nudeln</p> <p>CHF 28.00</p>
<p>Menu 9</p> <p>Weissweinsrisotto mit gebratenen Pilzen</p> <p>CHF 26.50</p>	<p>Menu 10</p> <p>Zucchetti-Piccata auf Tomatenrisotto</p> <p>CHF 28.00</p>
<p>Menu 11</p> <p>Saisonaler Gemüseteller mit Baked potato an einer Sour Cream</p> <p>CHF 27.50</p>	<p>Menu 12</p> <p>Gemüse Sweet and Sour mit Basmatireis</p> <p>CHF 26.00</p>

Menus „Flügerstübli“

<p>Menu 13</p> <p>Pouletbrust an Sherrysauce Reis und Saisongemüse</p> <p>CHF 29.50</p>	<p>Menu 14</p> <p>Mischtchratzerli mit Rosmarinkartoffeln</p> <p>CHF 31.50</p>
<p>Menu 15</p> <p>Schwedenbraten gespickt mit Dörrzwetschgen an einem Bratenjus Kartoffelgratin</p> <p>CHF 34.00</p>	<p>Menu 16</p> <p>Kalbsfilet an Calvadosauce Reis und Saisongemüse</p> <p>CHF 38.50</p>
<p>Menu 17</p> <p>Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</p> <p>CHF 32.50</p>	<p>Menu 18</p> <p>Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Saisongemüse</p> <p>CHF 37.50</p>

Menus „Flügerstübli“

<p>Menu 19</p> <p>Kalbssteak An Pilzrahmsauce mit Nudeln</p> <p>CHF 41.50</p>	<p>Menu 20</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignons-Rahmsauce Butter-Rösti</p> <p>CHF 37.50</p>
<p>Menu 21</p> <p>Rindsfilet am Stück gebraten an Grüner Pfeffersauce mit Nudeln</p> <p>CHF 43.00</p>	<p>Menu 22</p> <p>Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüse</p> <p>CHF 39.50</p>
<p>Menu 23</p> <p>Zanderfilet mit Zucchettischuppen an Weissweinsauce Salzkartoffeln</p> <p>CHF 34.50</p>	<p>Menu 24</p> <p>Lachstranche an Champagnerrahmsauce mit Reis</p> <p>CHF 32.50</p>

Dessert „Flügerstübli“

<p>Dessert A</p> <p>Orangencrème hausgemacht</p> <p>CHF 8.50</p>	<p>Dessert B (max. 80 Personen)</p> <p>Caramelköppli mit Rahm</p> <p>CHF 9.50</p>
<p>Dessert C</p> <p>Gebrannte Crème hausgemacht</p> <p>CHF 9.50</p>	<p>Dessert D</p> <p>Mousse au chocolat hell und dunkel</p> <p>CHF 12.50</p>
<p>Dessert E</p> <p>Schokoladenküchlein mit Vanille Glace</p> <p>CHF 12.50</p>	<p>Dessert F</p> <p>Frischer Fruchtsalat</p> <p>CHF 12.50</p>
<p>Dessert G</p> <p>Sorbeteller mit Früchten garniert</p> <p>CHF 15.50</p>	