

# MENU VORSCHLÄGE

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](mailto:holding@airforcecenter.ch)  
[www.airforcecenter.ch](http://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;"><b>Apéro A</b></p> <p style="text-align: center;">Weisswein (Epresses) Orangenjuss Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">Chips, Nüssli</p> <p style="text-align: center;">CHF 15.-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Apéro B</b></p> <p style="text-align: center;">Weisswein (Epresses) Orangenjuss 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;"><b>Apéro C</b></p> <p style="text-align: center;">Weisswein (Epresses) Orangenjuss Mineralwasser</p> <p style="text-align: center;">„Chäschüechli“ Schinkengipfeli</p> <p style="text-align: center;">CHF 23.-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Apéro D</b></p> <p style="text-align: center;">Weisswein (Epresses) Orangenjuss 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

<p><b>Vorspeise 1.1</b></p> <p>Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli</p> <p>CHF 7.50</p>	<p><b>Vorspeise 2.1</b></p> <p>Broccolicrèmesuppe</p> <p>CHF 7.50</p>
<p><b>Vorspeise 3.1</b></p> <p>Bunter Blattsalat mit Parmesanchip</p> <p>CHF 8.50</p>	<p><b>Vorspeise 4.1</b></p> <p>Gemischter Salat</p> <p>CHF 10.50</p>
<p><b>Vorspeise 5.1</b></p> <p>Blattsalat mit sautierten Pilzen und Croûtons</p> <p>CHF 13.50</p>	<p><b>Vorspeise 6.1</b></p> <p>Tessinerplatte (Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch und Käse)</p> <p>CHF 15.50</p>

# Vegetarische Menu

<p><b>Menu 7.1</b></p> <p>Goldbraun gebratene Rösti mit Tomaten, Kräuter und Käse überbacken</p> <p>CHF 22.00</p>	<p><b>Menu 8.1</b></p> <p>Blätterteigkissen gefüllt mit Gemüseragout</p> <p>CHF 23.50</p>
<p><b>Menu 9.1</b></p> <p>Tomatenrisotto mit Gemüse garniert</p> <p>CHF 23.50</p>	<p><b>Menu 10.1</b></p> <p>Spanische Tortilla mit Sauercreme</p> <p>CHF 23.50</p>

# Menus

<p><b>Menu 11.1</b></p> <p>Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat</p> <p>CHF 20.50</p>	<p><b>Menu 12.1</b></p> <p>Poulet-Ananas-Spiessli an Sweet and Sour Sauce mit Basmatireis</p> <p>CHF 24.50</p>
<p><b>Menu 13.1</b></p> <p>Poulet Stroganoff mit hausgemachten Spätzli</p> <p>CHF 25.50</p>	<p><b>Menu 14.1</b></p> <p>Tessinerbraten mit Polenta und Gemüse</p> <p>CHF 28.50</p>
<p><b>Menu 15.1</b></p> <p>Burgundergeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli</p> <p>CHF 28.00</p>	<p><b>Menu 16.1</b></p> <p>Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</p> <p>CHF 28.50</p>



# Menus

<p><b>Menu 17.1</b></p> <p>Schweinsfilet an Calvadossauce mit Reis</p> <p>CHF 34.00</p>	<p><b>Menu 18.1</b></p> <p>Kalbsvoressen Wienerart mit hausgemachten Spätzli</p> <p>CHF 32.50</p>
<p><b>Menu 19.1</b></p> <p>Schweinssteak an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Saisongemüse</p> <p>CHF 33.50</p>	<p><b>Menu 20.1</b></p> <p>Schweins Cordonbleu mit Pommes Frites und Saisongemüse</p> <p>CHF 31.50</p>
<p><b>Menu 21.1</b></p> <p>Kalbssaltimbocca mit Risotto</p> <p>CHF 36.50</p>	<p><b>Menu 22.1</b></p> <p>Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüse</p> <p>CHF 37.50</p>

## Dessert

<p><b>Dessert A.1</b></p> <p>Orangencrème hausgemacht</p> <p>CHF 7.50</p>	<p><b>Dessert B.1</b> (max. 80 Personen)</p> <p>Caramelköppli mit Rahm</p> <p>CHF 8.50</p>
<p><b>Dessert C.1</b></p> <p>Gebrannte Crème hausgemacht</p> <p>CHF 8.50</p>	<p><b>Dessert D.1</b></p> <p>Mousse au chocolat hell und dunkel</p> <p>CHF 10.50</p>
<p><b>Dessert E.1</b></p> <p>Schokoladenküchlein mit Vanille Glace</p> <p>CHF 10.50</p>	<p><b>Dessert F.1</b></p> <p>Frischer Fruchtsalat</p> <p>CHF 12.50</p>
<p><b>Dessert G.1</b></p> <p>Sorbeteller mit Früchten garniert</p> <p>CHF 13.50</p>	

## Buffet ab 15 Personen am Abend

Heisser Fleischkäse  
Heisser Schinken  
Schweinsbraten

\* \* \*

Gurkensalat  
Karottensalat  
Maissalat  
Tomaten Mozzarellasalat  
Kartoffelsalat

\* \* \*

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

CHF 44.50