



Gasthof zur alten Kanzlei AG
Familie Jochum

Dorfstrasse 13
CH-8606 Greifensee
Tel. 0041 (0) 44 944 85 65
info@gasthofkanzlei.ch
www.gasthofkanzlei.ch



Sehr geehrte Bankett-Gastgeberin
Sehr geehrter Bankett-Gastgeber

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankett-Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.
Um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können, bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu beschränken Einzelnen Gästen die vegetarische Kost bevorzugen, werden wir gerne vor Ort einen Hauptgang empfehlen. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, Ihr Bankett mindestens zwei Wochen im Voraus zu bestellen und uns *die genaue Teilnehmerzahl 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen.*

Räumlichkeiten: Stübli	25 Personen
Restaurant	26 Personen
Saal (unterteilbar)	bis 80 Personen mit Musik
	bis 100 Personen ohne Musik

Verlängerung: Sollten Sie beabsichtigen bis nach Mitternacht zu feiern, besteht die Möglichkeit über die Gemeindekanzlei eine Bewilligung bis 2.00 Uhr zu beantragen. Wir berechnen Ihnen Pauschal Fr. 200.-.

Verrechnung: Nebst Bargeld in CHF akzeptieren wir EC-Direct, Postcard und Kreditkarten (alle ausser DinersClub). Nach Absprache ist auch eine Zusendung der Rechnung per Post möglich.

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, um die Details zu besprechen, damit wir genügend Zeit für Sie einplanen können. Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste schon bald bei uns begrüssen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen

Familie Jochum
und Team



Liebe Gäste

Alle unsere Preise sind inkl. MwSt.

Sollten Sie unter Allergien und/oder Unverträglichkeiten leiden, lassen Sie es uns bitte wissen, wir sind Ihnen sehr gerne behilflich.

Lebensmittelherkunft

(sofern nicht anders gekennzeichnet)

Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Australien, Neuseeland
Rind:	Schweiz, Uruguay, Paraguay
Rauchlachs:	Norwegen
Egli:	Estland, Island
Saibling:	Estland, Island
Zander:	Estland, Island
Crevetten:	Vietnam



Suppen

<i>Bouillon mit Mark</i>	Fr. 10.50
<i>Bouillon mit Flädli</i>	Fr. 9.50
<i>Bouillon mit Gemüsewürfel</i>	Fr. 9.50
<i>Kresseschaumsuppe</i>	Fr. 10.50
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	Fr. 10.50
<i>Kürbiscrèmesuppe</i>	Fr. 10.50
<i>Currysuppe mit Crevettenspiess</i>	Fr. 12.50

Salate

<i>Bunter Blattsalat</i>	Fr. 9.50
<i>Bunter Blattsalat mit Pilzen</i>	Fr. 14.50
<i>Gemischter Salat</i>	Fr. 10.50
<i>Nüsslisalat mit Ei und Croûtons</i>	Fr. 11.50
<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum an Ital. Dressing</i>	Fr. 12.50
<i>Bunter Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons an Ital. Dressing</i>	Fr. 15.50

Kalte Vorspeisen

<i>Rindstatar mit Toast und Butter</i>	Fr. 18.50
<i>Rauchlachstatar mit Salatgarnitur</i>	Fr. 18.50
<i>Morchelterriner mit Toast und Butter</i>	Fr. 18.50
<i>Irisher Rauchlachs mit Meerrettichschaum</i>	Fr. 19.50
<i>Blattsalat mit gebackenen Fischstreifen und Tartarsauce</i>	Fr. 16.50

Warme Vorspeisen

<i>Ricotta-Ravioli mit gebratenen Cherry-Tomaten und Salbeibutter</i>	Fr. 15.50
<i>Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilz-Traubenragoût</i>	Fr. 14.50
<i>Lachsfilet im Kartoffelmantel an Weissweinsauce</i>	Fr. 17.00



Hauptgerichte

<i>Schweinssteak an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur, Nudeln</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Lammfilets gratiniert mit Kräuterkruste Gemüse garnitur, Kartoffelgratin</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Grilltomate und Rösti</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Kalbshohrückensteak an Kumquatsauce Gemüse garnitur, Wildreis</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Kalbsbraten „Calvados“ Gemüse garnitur, Kartoffelgratin</i>	<i>Fr. 39.00</i>
<i>Kalbssteak an Morchelrahmsauce Gemüse garnitur, Nudeln</i>	<i>Fr. 47.00</i>
<i>Rindsfiletmédailles, Sauce Béarnaise Gemüse garnitur, Kartoffelkroketten</i>	<i>Fr. 47.00</i>
<i>„Deux Filets“ Kalbs- und Rindsfiletmédail- lon Morchelrahmsauce und Kräuterbutter Gemüse garnitur, Kroketten</i>	<i>Fr. 49.00</i>
<i>Saiblingsfilet an Grapefruitsauce Broccoli, Wildreis</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Zanderfilet „Schwyzer Art“ gebraten in Kartoffelkruste auf Muskat-Weissweinsauce dazu Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 38.50</i>



Vegetarische Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Spätzli mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Spinat-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter mit Gemüse garniert</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Rösti mit Gemüse und Spiegelei</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Gemüse-Curry im Reisring</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Nudeln an Pilzsauce und Gemüsegarnitur</i>	<i>Fr. 25.50</i>

Desserts

<i>Käseteller</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Schokoladenmousse mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleeis und Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Aprikosensorbet mit Abricotine</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Zwetschgensorbet mit Pflümli</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Warme Beeren mit Vanilleeis</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Coupe Dänemark</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Eis-Kaffee</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Meringueglace</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Parfait (nach Angebot) mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Je nach Saison:

<i>Coupe Romanoff</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>FrISChe gemischte Beeren mit Yogurteis und Rahm</i>	<i>Fr. 11.50</i>



Gemischter Salat

★ ★ ★

*Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“
mit Grilltomate und Nudeln*

★ ★ ★

Gebrannte Crème

Fr. 56.50

Flädli-suppe

★ ★ ★

Kalbsbraten „Calvados“

Gemüse-garnitur

Kartoffelgratin

★ ★ ★

*Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleeis und Rahm*

Fr. 57.50

Eisbergsalat mit Rauchlachs

Toast und Butter

★ ★ ★

Schweinsfiletmédallions an Pilzrahmsauce

Gemüse-garnitur

Nudeln

★ ★ ★

Hausgemachtes Parfait

Fr. 59.00

Nüssli-salat mit Ei

★ ★ ★

Kalbshohrückensteak an Kumquatsauce

Gemüse-garnitur

Wildreis

★ ★ ★

Schokoladenmousse mit Rahm

Fr. 59.50



Bunter Blattsalat

★ ★ ★

Flädli-suppe

★ ★ ★

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Gemüse-garnitur

Butternudeln

★ ★ ★

Coupe Dänemark

Fr. 73.00

Gemischter Salat

★ ★ ★

Kresseschaumsuppe

★ ★ ★

Rindsfiletmédallions mit Sauce Béarnaise

Gemüse-garnitur

Röstikroketten

★ ★ ★

Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 75.00

Geräucherter Rauchlachs

mit Toast und Butter

★ ★ ★

Lammfilets gratiniert mit Kräuterkruste

Gemüse-garnitur

Kartoffelgratin

★ ★ ★

Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 69.00



*Tomatensalat mit Mozzarella
und Basilikum*

★ ★ ★

Bouillon mit Gemüsewürfel

★ ★ ★

*Saiblingsfilet an Kumquatsauce
und Wildreis*

★ ★ ★

*Kalbsfiletmédallions an Morchelrahmsauce
Gemüsebouquet
Kroketten*

★ ★ ★

Warme Beeren mit Yogurteis

Fr. 93.00

*Rinds- und Rauchlachstatar
mit Toast und Butter*

★ ★ ★

Kürbiscrèmesuppe

★ ★ ★

*Ricotta-Ravioli
mit gebratenen Cherry-Tomaten und Salbeibutter*

★ ★ ★

Zitronensorbet

★ ★ ★

*Rindsfiletmédallions an Cognacsauce
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin*

★ ★ ★

Dessert Surprise

Fr. 99.00