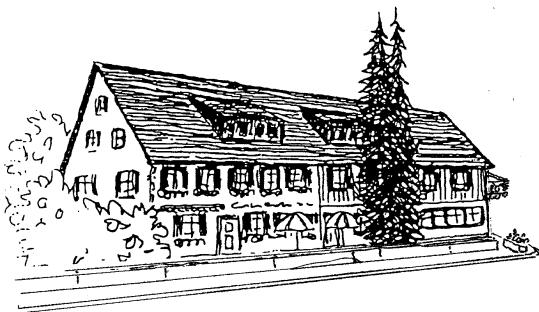


GASTHOF ZUR ALten Kanzlei



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-Menuvorschläge 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

Bouillon mit Mark	Fr. 10.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 9.50
Bouillon mit Gemüsewürfel	Fr. 9.50
Kresseschaumsuppe	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe	Fr. 10.50
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 10.50
Currysuppe mit Crevettenspiess	Fr. 12.50

Salate

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

Kalte Vorspeisen

Rindstatar mit Toast und Butter	Fr. 18.50
Rauchlachstatar mit Salatgarnitur	Fr. 18.50
Morcherterraine mit Toast und Butter	Fr. 18.50
Irischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr. 19.50
Blattsalat mit gebackenen Fischstreifen und Tartarsauce	Fr. 16.50

Warme Vorspeisen

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



Hauptgerichte

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



GASCHOF ZUR ALZEN KUNZLEI

Vegetarische Hauptgerichte

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

Desserts

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

Je nach Saison:

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



GÄSTEHOF ZUR ALten KANZlei

Gemischter Salat

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

Gebrannte Crème

Fr. 56.50

Flädlisuppe

Kalbsbraten „Calvados“

Gemüsegarnitur

Kartoffelgratin

*Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleeis und Rahm*

Fr. 57.50

Eisbergsalat mit Rauchlachs

Toast und Butter

Schweinsfiletmédaillo ns an Pilzrahmsauce

Gemüsegarnitur

Nudeln

Hausgemachtes Parfait

Fr. 59.00

Nüsslisalat mit Ei

Kalbshohrückenstein an Kumquatsauce

Gemüsegarnitur

Wildreis

Schokoladenmousse mit Rahm

Fr. 59.50

Änderungen vorbehalten



GÄSTHOFT ZUR ALten KANZLEI

Bunter Blattsalat

Flädlsuppe

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Gemüsegarnitur

Butternudeln

Coupe Dänemark

Fr. 73.00

Gemischter Salat

Kresseschaumsuppe

Rindsfiletmédaillons mit Sauce Béarnaise

Gemüsegarnitur

Rösti-kroketten

Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 75.00

Geräucherter Rauchlachs

mit Toast und Butter

Lammfilets gratiniert mit Kräuterkruste

Gemüsegarnitur

Kartoffelgratin

Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 69.00



GASCHOF ZUR ALten KANZlei

*Tomatensalat mit Mozzarella
und Basilikum*

Bouillon mit Gemüsewürfel

*Saiblingfilet an Kumquatsauce
und Wildreis*

*Kalbsfiletmédaillons an Mörchelrahmsauce
Gemüsebouquet
Kroketten*

Warne Beeren mit Yogurteis

Fr. 93.00

*Rinds- und Rauchlachstatar
mit Toast und Butter*

Kürbiscrèmesuppe

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

Zitronensorbet

*Rindsfiletmédaillons an Cognacsauce
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin*

Dessert Surprise

Fr. 99.00