

EINFACH
DER NASE
NACH.

GRÜNERBAUM

WILLKOMMEN

Sie möchten das Restaurant Grünerbaum mal ganz für sich allein haben? Eine Nachricht genügt, und wir schauen, wie wir Ihre Wünsche mit unseren Möglichkeiten vereinen. Ob Küchenparty, Galadinner oder Überraschungsevent für Ihre Kunden - unser passioniertes Team steht Ihnen mit kreativen Ideen und handfesten Umsetzungen zur Seite.

Das Bankettangebot gilt für Buchungen im Restaurant Grünerbaum. Für externe Caterings, werfen Sie bitte einen Blick in unsere Cateringdokumentation.

Ihr Grünerbaum-Team

Restaurant Grünerbaum

Heinrich Moser-Platz 1
8212 Neuhausen am Rheinflall

+41 52 521 37 00
info@restaurant-gruenerbaum.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

DI-SA: 18.00 - 22.00 Uhr

Auf Anfrage öffnen das Restaurant für Sie auch an anderen Tagen und zu anderen Uhrzeiten.

EINSTIEG

APERITIF

Marinierte Oliven	50 g	5.50
Parmesanwürfel	50 g	5.50
Hausgemache Nussmischung	50 g	5.50
Chips	20 g	2.50

SUPPE IM GLÄSLI

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe		4.50
Linsensuppe <i>mit Kokosmilch und Limette</i>		4.50
Erbsen-Basilikumsuppe		4.50

WRAPS

pro Stück 2.50

Rauchlachs

mit Dillcrème, Kaviar

Grillgemüse

mit Ruccola, Basilikum

Pastrami

mit Meerrettich, Kräuter

Rauchwurst

mit Gruyère, Aprikose

KALTE UND WARME HÄPPCHEN

pro Stück 3.50

Schaffhauser Bülletünne
Rindshackbällchen mit BBQ Dip
Riesencrevette mit Safranrisotto

VIELSEITIG EINSETZBAR

Unsere Kreationen eignen sich für Apéros und für Flyingbuffets genau so gut wie als Snack und Zwischenverpflegung.

SALAT & SUPPE

SALAT

Bunter Blattsalat <i>mit Kernen</i>	8.50
Förstersalat <i>mit Ei, Champignons und Speckwürfel</i>	11.50
Ceasar Salad <i>mit Speck</i>	11.50
Assortierter Salat	9.50

SUPPEN

Schaffhauser Rieslingschaumsuppe	9.50
Randenschaumsuppe	9.50
Consommé <i>mit Rindssiedfleisch</i>	9.50
Weisse Tomatensuppe <i>mit Garnele</i>	13.50

VORSPEISE

KALTE VORSPEISE

Karamellisierter Ziegenkäse	16.50
<i>mit konfierten Tomaten, Basilikumcracker</i>	
Sanft gegarte Lachsroulade	18.50
<i>mit Wasabi-Gurkensalat und Avocado-Knusperrolle</i>	
Rindscarpaccio	19.50
<i>mit Pesto und Parmesan gerollt Kräutersalatbouquet</i>	

WARME VORSPEISE

Risotto	14.50
<i>mit Jakobsmuschel und Safranschaum</i>	
Kartoffel-Trüffelravioli	13.50
<i>mit Parmesanschaum</i>	
Gebratener Zander	16.50
<i>auf Oliven-Kartoffelschnee, Dillschaumsauce</i>	

INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLT

Stellen Sie das Angebot für Ihren Anlass individuell zusammen. Bei der Auswahl stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

HAUPTGANG

FISCH

Gebratenes Dorschloinfilet	36.50
<i>mit Kapern, Dörrtomate und Zitronenwürfel, Kräuterpatatli</i>	
Saiblingsfilet	38.50
<i>mit Eblyrisotto und Peperonischaum</i>	

FLEISCH

Gefüllte Maispoularde	36.50
<i>an Thymianjus mit Tomatenreis, Marktgemüse</i>	
Rindsschmorbraten	38.50
<i>an Blauburgundersauce, Bramata Polenta, Bohnenwickel</i>	
Grilliertes Landschweinkotelett	39.50
<i>mit Pommes Alumettes, mediterranes Ofengemüse</i>	
Kalbschnitzel al Limone	41.50
<i>mit Tagliatelle</i>	

VEGETARISCH

Zitronenravioli	34.50
<i>mit Parmesanschaum</i>	
Blumenkohlblatt-Curry	34.50
<i>mit Kokosmilch, Parfümreis</i>	

DESSERT

Schaffhauser Süssmostcrème	10.50
Lauwarmes Schokoladeküchlein <i>mit Sauerrahmglace</i>	12.50
Panna cotta <i>mit Beerencoulis</i>	10.50
Schweizer Käseauswahl <i>mit Früchtebrot</i>	14.50

MENÜ

MENÜ 1 Schaffhauser Rieslingschaumsuppe Schweinsnierstück am Stück <i>gebraten mit Pinienkernkruste, kräftiger Rotweinjus mit Tagliatelle und Ofengemüse</i> Crème brûlée	pro Person	45.50
MENÜ 2 Bunter Blattsalat <i>mit gerösteten Kernen</i> Consommé <i>mit Siedfleisch und Gemüse</i> Rindsschmorbraten <i>an Blauburgundersauce, Polenta Bramata, Marktgemüse</i> Marronikuchen <i>mit Zimtglace und Portweinzwetschgen</i>	pro Person	56.00
MENÜ 3 Duett vom Lachs auf Guacamole <i>mit gefüllten Knuspercannelloni</i> Sellerieschaumsuppe <i>mit Ofensellerie</i> Sanft gegartes Rindsfilet <i>an Cognacjus, Kartoffel-Olivenstampf, Marktgemüse</i> Limettenparfait <i>mit Apfel-Basilikumragout</i>	pro Person	66.00
MENÜ 4 Zweierlei vom schottischen Lachs <i>mit Limettencrème, Olivenfocaccia</i> Kalbsrücken im Kräutermantel <i>gefüllte Kartoffeln, Marktgemüse</i> Hausgemachte Sorbetvariation <i>mit frischen Früchten</i>	pro Person	65.50
MENÜ 5 Kaltes Süppchen von Blattsalaten <i>mit gebratenen Salatherzen</i> Kross gebratener Zander <i>mit Grillgemüse-Ebly und rotem Peperonischäum</i> Panna cotta mit Beerenragout	pro Person	53.50

DEKLARATION

VON HIER KOMMT UNSER FLEISCH

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Lammfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
Geflügel: Europa
Wild: Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren: Schweiz

VON HIER KOMMT UNSER FISCH

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

VEGANE SPEISEN

Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen. Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Angebots.

UNSER CREDO

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

HINWEISE

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 5 Arbeitstage im Voraus mit.

MITARBEITERZUSCHLAG

Findet ein Anlass ausserhalb der regulären Öffnungszeiten statt, werden die Mitarbeitenden nach Aufwand verrechnet. Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde:

Anlassleitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Küche	Stunde	45.00

Ab 23.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzusatz von CHF 15.00 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.

MATERIAL

Bei Konsumation von Speisen und Getränken im Restaurant Grünerbaum sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Für alle anderen Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung	Weiterverrechnung der Kosten
Tischwäsche	Weiterverrechnung der Kosten
Dekoration	auf Anfrage

TECHNIK

Vorhandene technische Hilfsmittel im Restaurant Grünerbaum die wir Ihnen gerne zur Benutzung vorbereiten:

Flip Chart	pauschal	50.00
Beamer und Leinwand (3.5 x 3.5m)	pauschal	100.00
Mikrofon	pauschal	50.00

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche verrechnet. Für Spirituosen verrechnen wir CHF 45.00 pro Flasche.

AGB

1. GELTUNGSBEREICH UND BEGRIFFE

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und den Betrieben der ZFV-Unternehmungen. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

2. LEISTUNG

Die ZFV-Unternehmungen verpflichten sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

3. VEREINBARUNG

Der Auftrag gilt als erteilt, sobald die Offerte oder die Auftragsbestätigung vom Auftraggeber rückbestätigt wurde. Wenn zwischen den Parteien keine Schriftlichkeit vereinbart wurde, gilt auch eine mündliche Zusage als Rückbestätigung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner. Offerten sind bis 20 Tage nach Ausstelldatum gültig.

4. WERBUNG

Zeitungsanzeigen und sonstige kommerzielle Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen in den Betrieben der ZFV-Unternehmungen bedürfen der vorherigen Zustimmung der ZFV-Unternehmungen.

5. ÄNDERUNG DER TEILNEHMERZAHLEN

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

6. ANNULLIERUNG VON ANLÄSSEN UND RESERVATIONEN

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

7. HAFTUNG DES AUFTRAGGEBERS

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden), auch dann wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die ZFV-Unternehmungen haften nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der ZFV-Unternehmungen verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliessen die ZFV-Unternehmungen jede Haftung aus.

8. PREISE UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es werden die effektiven Konsumationen und Kosten in Rechnung gestellt. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig. Persönliche Checks werden nicht akzeptiert. Auftraggeber mit Domizil im Ausland haben 100 % des in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Betrags 7 Arbeitstage vor dem Anlass zu bezahlen. Sofern schriftlich vereinbarte Akontozahlungen nicht fristgerecht geleistet werden, sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und dem Auftraggeber allfällige bis zu diesem Zeitpunkt entstandene Aufwendungen in Rechnung zu stellen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Die ZFV-Unternehmungen behalten sich das Recht vor, Informationen zwecks Bonitätsprüfung Dritten zur Verfügung zu stellen sowie im Falle von ausstehenden Forderungen diese an Dritte zu übertragen, wobei anfallende Bearbeitungsgebühren dem geschuldeten Betrag angerechnet werden.

9. RÜCKTRITT DURCH DIE ZFV-UNTERNEHMUNGEN

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung sind die ZFV-Unternehmungen berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Haben die ZFV-Unternehmungen begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, können sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

10. ANWENDBARES GERICHT UND GERICHTSSTAND

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

September 2017