



M E N U V O R S C H L Ä G E

Liebe Gäste

Erlauben Sie uns, Ihnen unsere Menuvorschläge zu unterbreiten.

Wir freuen uns, wenn Sie sich von unserem Angebot angesprochen fühlen.

Stellen Sie Ihr persönliches Lieblingsessen zusammen. Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen mit einer kompetenten Beratung zur Seite.

Auf Wunsch organisieren wir für Sie: vom Gratulationsstrauss über die Tischdekoration bis zur musikalischen Unterhaltung.

Die nachfolgenden Vorschläge sind nur ein Ausschnitt aus unserem breiten Angebot und können nach Ihren Wünschen individuell geändert werden.

Wichtige Hinweise

Lokalitäten	Restaurant Parterre	bis	80 Personen
	Saal 1. Stock	bis	50 Personen
	Gartenterrasse	bis	400 Personen
Spielplatz	Für unsere jungen Gäste steht ein grosser Spielplatz zur Verfügung.		
Bestuhlung	Je nach Teilnehmerzahl und Anlass bieten unsere Räumlichkeiten verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten.		
Dekoration	Blumenschmuck und Dekorationen aller Art können auf Wunsch zum Selbstkostenpreis für Sie besorgt werden.		
Apéro	Für Ihren Apéro empfehlen wir Ihnen bei schönem Wetter unsere Gartenterrasse.		
Bestellung	Alle Bestellungen der Menu-Kompositionen gelten ab mindestens 10 Personen, bei Buffet-Bestellungen ab mindestens 15 Personen. Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, benötigen wir Ihre Bankett-Bestellung mindestens 7 Tage im Voraus.		
Teilnehmerzahl	Die genau Gästezahl ist 24 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses uns mitzuteilen. Diese ist für uns verbindlich und wird in Rechnung gestellt.		
Wünsche	Kommen Sie ruhig mit Ihren Wünschen zu uns. Wir beraten Sie gerne und organisieren mit Freude Ihren Anlass.		

Menukarten	Unser Menukartendruck steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Der Menutext wird von uns vervielfältigt. Für spezielle Karten verrechnen wir Ihnen die Druckkosten.
Preise	Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich netto und inkl. MwSt. Wir gewähren keine Skonti oder Rabatte. Für mitgebrachte Speisen (Kuchen) verrechnen wir ein Tellergeld von Fr. 3.50. Für mitgebrachte Getränke erheben wir ein Zapfengeld von Fr. 20.00 pro Flasche
Raucherwaren	Es steht Ihnen ein Zigarettenautomat im Parterre zur Verfügung. Zigarren werden im Normalfall sofort einkassiert.
Polizeistunde	Die Polizeistunde ist täglich um 24.00 Uhr. Für Freinachtbetrieb erheben wir ab 01.00 Uhr eine Gebühr von Fr. 250.-- pro Stunde
Annulations-Bedingungen	Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen entstehen Ihnen folgende Kosten: bis 10 Tage vor Beginn: 25 % der bestätigten Leistungen bis 5 Tage vor Beginn: 50 % der bestätigten Leistungen bis 3 Tage vor Beginn: 80 % der bestätigten Leistungen

Ihre persönliche Checkliste für Ihren Anlass

- 0 Datum
- 0 Rahmenprogramm
- 0 Anmeldeschluss
- 0 Rechnungsadresse
- 0 Kaffeepausen
- 0 Apéro / Cocktail
- 0 Menu / Menukarten
- 0 Getränke
- 0 Raucherwaren
- 0 Spirituosen
- 0 Regieplan / Ablauf
- 0 Namensschilder / Tischkärtchen
- 0 Bestuhlungsplan
- 0 Tischdekoration
- 0 Musik
- 0 Verlängerung
- 0 Rednerpult
- 0 Technische Installationen / Tanzfläche etc.
- 0 Wegweiser / Transfer / Parkmöglichkeiten

Apéros

Apéro -Sortiment 1

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli

pro Person Fr. 4.00

Apéro-Sortiment 2

Blätterteiggebäck assortiert
Chips, Nüssli und Salzstängeli

pro Person Fr. 9.00

Apéro-Sortiment 3

Knoblibrot und Bruschetta gemischt

pro Person Fr. 11.50

Apéro-Sortiment 4

Kalte und warme Köstlichkeiten
Canapés mit Lachs, Salami, Ei und Käse (4 ¼ Canapés pro Person)
Mini-Käseküchli, Mini-Schinkengipfeli, Mini-Pizza
und Tomaten-Mozzarella-Spiessli

pro Person Fr. 14.50

Grissini

Bündnerfleisch, Rohschinken und Rauchlachs

3 Stück Fr. 7.00

Canapésauswahl auf Toastbrot

mit Salami
mit Rauchlachs
mit Käse
mit Ei

4 Toastscheiben Fr. 24.00
(16 ¼ Canapés)

Fingerfood

Rassige Meatballs (3 Stück)
Pouletflügeli (2 Stück)
Falafel (2 Stück)
Zwiebelringe gebacken (4 Stück)
Mini Käseküchli (3 Stück)
Mini Pizza (3 Stück)
Mini Schinkengipfeli (2 Stück)
Jalapenos (2 Stück)

pro Einheit Fr. 5.00

Apéro - Stehbuffet

Preis pro Person Fr. 45.00

Gebackene Köstlichkeiten

Chickennuggets
Mini Frühlingsrollen
Gebackenes Gemüse
Fischknusperli
Dazu Tartarsauce, Cocktailsauce und Knoblauchsauce

Rohkost

Gurken mit Hüttenkäse
Diverse Gemüsestängeli
Chicorée mit Cocktailsauce
Radiesli

Bekanntes

Schinkengipfeli
Mini Pizza
Meatballs (Curry und Paprika)
Grissini mit Bündnerfleisch und Rohschinken
Canapés mit Schinken, Salami, Ei und Käse

Süssigkeiten

Früchtespiessli
Schoggimousse im Glas
Mini Fruchttörtli

Imbiss für Gruppen, Vereine und Leidmahl

Kalte Speisen

Kalter Teller	Fr. 20.50
Auswahl an Aufschnitt, Schinken, Salami und Käse garniert mit Ei, Tomate und Gurke	
Katzensee Teller	Fr. 29.50
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck , Salami, Schinken und Käse garniert mit Ei, Tomate, Gurke und Zwiebelringen	
Fürwehrteller	Fr. 24.00
Wurst-Käse-Salat garniert mit Tomate und Gurke serviert mit Röstli oder Pommes frites	

Warme Gerichte

Heisser Fleischkäse	Fr. 25.00
mit Kartoffelsalat und grünem Salat	
Heisser Beinschinken	Fr. 27.00
mit Kartoffelgratin	
Hausgemachter Hackbraten	Fr. 27.00
mit Kräuterjus, serviert mit Rotkraut und Kartoffelstock	
Rahmschnitzel	Fr. 27.00
Schweinschnitzel an Champignonsauce Farbenfrohes Gemüse und Nudeln	
Geschnetzeltes „Zürcher Art“	mit Poulet Fr. 26.00
an Champignonrahmsauce und Röstli	mit Schwein Fr. 28.00
	mit Kalb Fr. 38.00
Fitnesssteller	mit Poulet Fr. 28.00
gebratenes Schnitzel vom Grill	mit Schwein Fr. 30.00
mit Kräuterbutter und Salaten garniert	mit Kalb Fr. 38.00

Menu - Kompositionen

Menu 1

Fr. 49.50

Consommè Diablotine

(Fr. 9.00)

Poulet-Cordon-Bleu mit Mischgemüse
und Pommes Frites

(Fr. 32.50)

Griessköpfli mit Früchten garniert

(Fr. 8.00)

Menü 2

Fr. 50.00

Gemischter Salat

(Fr. 12.00)

Schweinsbraten „Grossmutter Art“

(Fr. 30.00)

Coupe Jaques

(Fr. 8.00)

Menu 3

Fr. 48.00

Gemischter Salat

(Fr.12.00)

Pouletbrust an feiner Estragonsauce mit
Zucchetti und Pilaw Reis

(Fr. 28.00)

Birne Helene

(Fr. 8.00)

Menü 4

Fr. 47.00

Bouillon mit Backerbsen

(Fr. 9.00)

Haus-Hackbraten an Champignonsauce
serviert mit Rotkraut und Kartoffelstock

(Fr. 29.00)

Lauwarme Zwetschgen mit Vanille Glace

(Fr. 9.00)

Menu 5

Fr. 48.00

Gemischter Salat

(Fr.12.00)

Heisser Beinschinken mit Kartoffelgratin

(Fr. 28.00)

Caramelküpfli mit Rahm

(Fr. 8.00)

Menü 6

Fr. 58.50

Spinatrahmsuppe

(Fr. 10.00)

Wiener Kalbsvoressen an grünen Bohnen
mit Kartoffelstock

(Fr. 39.50)

Casata napolitaine

(Fr. 9.00)

Menu 7

Fr. 58.00

Kraftbrühe „Mille fanti“

(Fr. 9.00)

Kalbs- und Schweinebraten an Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und Vichy-Karotten

(Fr. 39.00)

Coupe Dänemark

(Fr. 10.00)

Menü 8

Fr. 60.50

Gemischter Salat

(Fr. 12.00)

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Butterrösti

(Fr. 39.00)

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace

(Fr. 9.50)

Menü 9
Fr. 72.50

Kraftbrühe Madrilene
(Fr. 9.00)

Vegetarische Frühlingsrolle
auf Salat mit Sweet-Chili-Sauce
(Fr. 12.50)

Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce
mit Butternudeln und Mischgemüse
(Fr. 39.00)

Coupe Caramel
(Fr. 12.00)

Menü 10

Fr. 71.00

Lauchcremesuppe
(Fr. 9.00)

Bunter Blattsalat
(Fr. 10.00)

Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse
(Fr. 44.00)

Honig-Parfaitglace
(Fr. 8.00)

Menü 11

Fr. 68.50

Melonenschnitze mit Rohschinken

(Fr. 12.50)

Kalbspiccata nach Mailänder Art an Pilzrisotto mit Kräutern
und Mandelbrokkoli

(Fr. 44.00)

Zitronensorbet mit Vodka

(Fr. 12.00)

Menü 12

(serviert in 2 Gängen)

Fr. 89.00

Kräutercremesuppe

(Fr. 9.00)

Tomate Mozzarella

(Fr. 12.50)

Trois-Filet an ihren Saucen mit Kartoffelgratin und Spätzli an
buntem Gemüse

(Fr. 58.50)

Ovi-Mousse mit Schlagrahm

(Fr. 9.00)

Menü 13

Fr. 70.50

Selleriecremesuppe

(Fr. 9.00)

Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen

(Fr. 12.50)

Schweinsfiletmedaillons „Calvados“
mit gedämpften Apfel an Vichykarotten mit Röstikroketten

(Fr. 39.50)

Gebrannte Creme

(Fr. 9.50)

Menü 14

Fr. 87.00

Kraftbrühe „Celestine“

(Fr. 9.00)

Blattsalat „Mimosa“

(Fr. 9.50)

Zartes Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce an Parpadelle mit
buntem Gemüse

(Fr. 59.00)

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm

(Fr. 9.50)

Menü 15

Fr. 93.50

Tomatensuppe mit Gin
(Fr. 10.00)

Gebratene Crevetten an Gemüsereis
(Fr. 20.50)

Zartes Rindsfilet an schnittlauchrahmsauce
und Marktgemüse
(Fr. 50.50)

Dessertteller „Waldhaus“
(Fr. 12.50)

Spaghetti Buffet

Preis pro Pers. Fr. 45.00
mit Dessert nach Wahl: Fr. 55.00

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Pesto – Genovese

Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne

Al Pomodoro

Tomatensauce

Carbonara

Schinken, Käse, Ei und Rahmsauce

Bolognese

Wer kennt sie nicht....

Con Funghi

Pilzrahmsauce

Al frutti di mare

Meeresfrüchte und Tomatensauce

* * *

Coupe Maison

Raclette - Plausch
(mit Tischöfeli)

Preis pro Pers. Fr. 58.00
nur Racelette mit Vorspeise ohne Dessert Fr. 50.00

Blattsalat mit Ei und Brotcroûtons
(serviert)

oder

Trockenfleischteller
mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Coppa
(Preis + Fr. 9.00)

* * *

Valliser-Raclette

Mini-Ananas, Tomaten
Silberzwiebeln, Cornichons

Specktranchen, Pouletschnitzeli
und Kalbschipolata

Pfeffer, Raclettegewürz, Chilischoten, Paprika
und Knoblauchscheiben

Raclettekartoffeln

* * *

Frischer Fruchtsalat
mit einer Kugel Glace

Buffet - Katzensee

Preis pro Pers. Fr. 69.00

Salat :	Farbenfrohes Salatbuffet mit 3 Salatsaucen Brotcrôutons und Speckwürfeli
Aus der Pfanne:	Schweinsbraten an Rosmarinjus Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Rindsgeschnetzeltes mit Chinagemüse an roter Currysauce (scharf) Kalbsvoressen Wiener-Art
Dazu :	Farbenfrohes Gemüse Kartoffelgratin Reis
Dessert :	Fruchtsalat, Panna Cotta, Früchtewähe, Creme Caramel und Mousse au chocolate

Bauern Buffet

Preis pro Pers. Fr. 78.00

Suppe	Bündner Gerstensuppe
Vorspeisenbuffet	Rauchspeck und Salsiz Mostbröckli und Bündnerfleisch Rohschinken und Bauernschinken Kartoffel- und Saisonsalate Französische und italienische Salatsauce Brotauswahl mit Butter und Garnituren
Warmes Buffet	Siedfleisch, Rippli und Speck Zungenwurst, Bratwurst Bauernfleischkäse und Schinken im Teig Sauerkraut, grüne Bohnen und Lauchgemüse Apfelschnitze und Salzkartoffeln Äplermakkaronen und Berner-Rösti
Dessert Buffet	Käseplatte und Früchtekorb Früchtekuchen und Fruchsalat Meringues mit Rahm Apfelküchli mit Vanillesauce Grosis brännli Crème

Chinoise Buffet à discrétion

Preis pro Pers. Fr. 68.00
nur Buffet ohne Vorspeise und Dessert Fr. 49.00

Blattsalat mit Ei und Brotcroûtons

* * *

Reichhaltige Auswahl an
Rinds-, Strauss-, Schweine- und Pouletfleisch

Beilagen in Hülle und Fülle
Ananas, Spargelspitzen, Tomaten
Silberzwiebeln, Kirschen, Pfirsich,
Mandarinen, Cornichons etc.

Saucenauswahl:
Cocktail, Senf, Dill-Honig
Knoblauch, Schnittlauch, Tartar,
Curryquark, Banane-Chilimayonnaise und
einige dazu...

Pommes frites und Reis

* * *

Frischer Fruchtsalat
mit einer Kugel Glace

Charbonnade Tischgrill-Buffer

Preis pro Pers. Fr. 67.00
nur Buffer ohne Vorspeise und Dessert Fr. 55.00

Blattsalat mit Ei und Brotcroûtons

* * *

Reichhaltige Fleischplatte (350gr. Pro Person) von
Rinds-, Pferd-, Schweine-, Pouletfleisch,
Chili Grilli, Chipolata und Speck

Frische Ananas, Bananenscheiben, Zwiebelringe,
Peperoni, Zucchettischeiben und Champignonköpfe
Mix Pickles, Cornichons und Silberzwiebeln

Wer die Wahl hat, hat die Saucen-Qual
Cocktail-, Knoblauch-, Tartar-,
Curryquark-, Hot-Chili- und BBQ-Sauce

Pommes frites und Reis

* * *

Frischer Fruchtsalat
mit einer Kugel Glace

Offenausschank von Qualitäts-Weinen

Weiss:

Regional Wein	7 dl	40.00
	1 dl	6.00
Féchy La Cote AOC	1 dl	5.20
	5 dl	25.00
Fendant Val Morgée Blanc de Blancs	1dl	4.60
	5dl	23.00
Chardonnay del Friuli Ca Brunasca	1dl	4.50
	5dl	22.50
Epesses Lavaux AOC	1dl	5.50
	5dl	27.50
St-Saphorin Lavaux AOC	7dl	52.00
	1dl	8.00

Rosé:

Regional	7dl	38.00
	1dl	5.60
Oeil de Perdrix vdp	1dl	5.00
	5dl	25.00
Chiaretto rosato	1dl	4.50
	5dl	22.50

Rot:

Regional	7dl	40.00
	1dl	6.00
Dôle Pinot Noir AOC	1dl	5.50
	5dl	25.00
Merlot del Veneto IGP	1dl	4.50
	5dl	20.50
Primitivo del Salento	1dl	5.50
	7dl	36.00

Chapagner und Schaumweine:

“Miol” Prosecco extra dry Treviso DOC	7,5dl	50.00
Charles Ellner brut Champagne	7,5dl	78.00
Gespritzter Weisswein (2 dl Fendant, 1 dl Mineral)		9.00
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineral, Limes)		9.00
Aperol-Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral, Orange.		9.00

Flaschenweine

Rot:

Schweiz :

Schiterberger Himmelsleiterli 7,5dl 49.00

Italien

Primitivo Puglia IGP „Barbarossa“ 7,5dl 36.00

Capitel San Rocco Ripasso 7,5dl 54.00

Amarone della Valpolicella DOC 7,5dl 78.00

Australien

Omrah Shiraz 7,5dl 49.00

Spanien

Baltasar Tempranillo 7,5dl 48.00

San Alejandro Calatayud DO

Warme Getränke

Restaurant Waldhaus Katzensee, Wehntalerstrasse 790, 8046 Zürich

Mail info@waldhaus-katzensee.ch Web www.waldhaus-katzensee.ch Tel 044 / 371 30 03 ta/03/23

Kaffe/ Espresso	Fr. 4.30
Schale	Fr. 4.30
Doppelter Espresso	Fr. 6.20
Schokoladen kalt/warm	Fr. 5.50
Tee (Schwarz und Kräuter)	Fr. 4.10
Cappuccino	Fr. 5.00
Tee Rum	Fr. 6.50
Latte Macchiato	Fr. 5.50
Kafi Lutz/Fertig/GT	Fr. 6.50
Coretto Grappa	Fr. 6.50
Kafi Schümli Pflümli	Fr. 8.50
Coretto Brandy	Fr. 6.50
Irish-Coffee	Fr. 9.50
Ovomaltine kalt/warm	Fr. 5.50
Milch kalt	Fr. 3.20

Alkoholfreie Getränke

Valsler Gas/Nature	5dl	Fr. 5.70
Schweppes Tonic	2dl	Fr. 4.70
Apfelmost Trüb Möhl	6dl	Fr. 5.80
“mit und Ohne Alkohol“		
Red Bull		Fr. 5.50
Mineral/Eistee	offen 3dl	Fr. 4.00
Mineral/Eistee	offen 5dl	Fr. 5.30
Traubensaft	2dl	Fr. 4.70
Apfelsaft	3dl	Fr. 4.70
Sprit	3dl	Fr. 4.70
Coca Cola	3dl	Fr. 4.70
Coca Cola Zero	3dl	Fr. 4.70
Fanta	3dl	Fr. 4.70
Mineral/Eistee	offen 1lt	Fr. 9.50
Rivella rot/blau/grün	3dl	Fr. 4.70
Bitter Lemon	2dl	Fr. 4.70
Süsswasser	offen 5dl	Fr. 5.50
Süsswasser	offen 1.5lt	Fr. 13.50
Süsswasser	offen 3dl	Fr. 4.20

Biere

Offenbier:

Feldschlösschen Lager	2dl	Fr. 3.60
Feldschlösschen Lager	3dl	Fr. 4.40
Feldschlösschen Lager	5dl	Fr. 6.50
Schneider Weisse Orginal	3dl	Fr. 4.80
Schneider Weisse Orginal	5dl	Fr. 7.50

Flaschenbiere:

Feldschlösschen Bügel	50cl	Fr. 6.60
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	Fr. 4.70

Fruchtsäfte

Tomatensaft	2dl	Fr. 5.00
Orangensaft	2dl	Fr. 4.00
Ananassaft	2dl	Fr. 4.00

