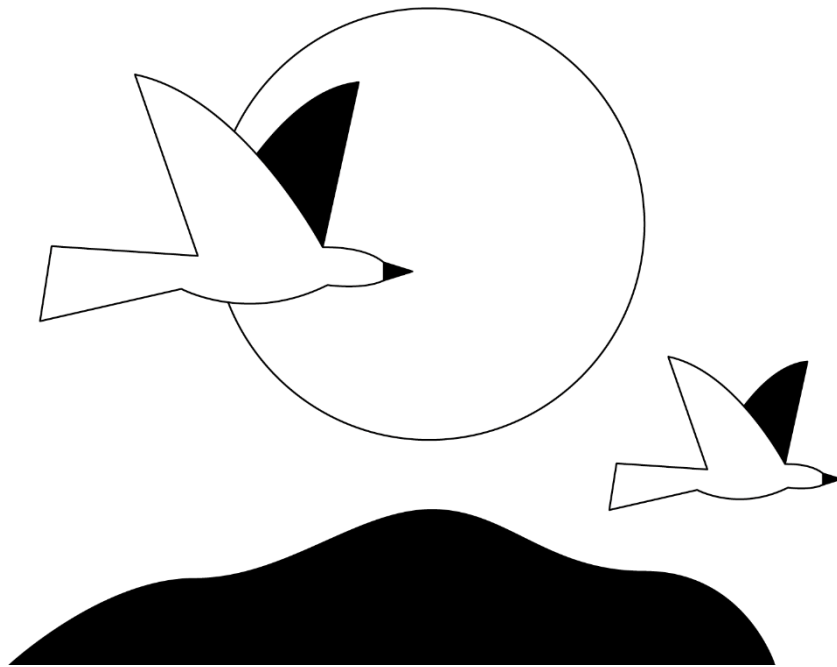


Cateringangebot



HOTEL SONNENTAL

Einleitungstext

Vielen Dank, dass Sie sich für das Hotel Zürichberg interessieren. In der vorliegenden Dokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot im Seminarbereich.

Bei uns finden Ihre Ideen den richtigen Ort, um zu einem einmaligen Anlass zu werden. Unsere Räume können flexibel gestaltet und aufgeteilt werden.

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Besichtigung.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Kontakt

Hotel Sonnentel***
Zürichstrasse 94/96
8600 Dübendorf
+41 (0)44 802 12 82
sonnentel@sorellhotels.com

Ihre Gastgeberin:
Carmen Rothmund
carmen.rothmund@sorellhotels.com

Inhaltsverzeichnis

Seminarpauschalen	5
Kaffeepausen	6
Seminar: Mittagsmenü	7
Seminar: Abendmenü	7
Bankette: Menü	8
Bankette: Vorspeisen	8
Bankette: Hauptspeisen	10
Bankette: Dessert	11
Apéro	12
Alkoholische Getränke	14
Hinweise	16
Deklarationen	17
AGB	17



Verpflegung

Seminarpauschalen

Sonnental Special – ganzer Tag	p.P.	99.00
– Begrüßungskaffee Kaffeepause Vor- und Nachmittag* Mineralwasser im Seminarraum		
– 3-Gang Businesslunch exkl. Getränke		
Sonnental Classic – ganzer Tag	p.P.	89.00
– Kaffeepause Vor- und Nachmittag* Mineralwasser im Seminarraum		
– 3-Gang Businesslunch exkl. Getränke		
Sonnental Special – halber Tag	p.P.	79.00
– Begrüßungskaffee Kaffeepause Vor- oder Nachmittag* Mineralwasser im Seminarraum		
– 3-Gang Businesslunch exkl. Getränke		
Sonnental Classic – halber Tag	p.P.	69.00
– Kaffeepause Vor- oder Nachmittag* Mineralwasser im Seminarraum		
– 3-Gang Businesslunch exkl. Getränke		

*Kaffeepausen

Begrüßungskaffee: Kaffee | Tee | Gipfeli | Früchtekorb

Vormittags: Kaffee | Tee | Mini Sandwiches | Birchermüesli | Früchtekorb

Nachmittags: Kaffee | Tee | süsse & salzige Gebäcke | Früchtekorb

Kaffeepausen

Begrüssungskaffee	p.P.	8.50
<ul style="list-style-type: none">- Kaffee Tee- Gipfeli		
Kaffeepause Vormittag Basic	p.P.	10.00
<ul style="list-style-type: none">- Kaffee Tee Orangensaft- Käsebrötchen vegane Riegel		
Kaffeepause Vormittag Classic	p.P.	14.00
<ul style="list-style-type: none">- Kaffee Tee Säfte- Gipfeli Joghurt Birchermüesli Früchtekorb		
Kaffeepause Vormittag Special	p.P.	18.00
<ul style="list-style-type: none">- Kaffee Tee Säfte- Gipfeli Birchermüesli Kleine Sandwiches Früchtekorb		
Kaffeepause Nachmittag Basic	p.P.	8.00
<ul style="list-style-type: none">- Kaffee Tee Säfte- Süsses Gebäck		
Kaffeepause Nachmittag Classic	p.P.	14.00
<ul style="list-style-type: none">- Kaffee Tee Säfte- Salziges und süsses Gebäck Joghurt Früchtekorb		
Kaffeepause Nachmittag Special	p.P.	18.00
<ul style="list-style-type: none">- Kaffee Tee Säfte- Kleine Sandwiches salziges und süsses Gebäck Joghurt Früchtekorb		

Seminar: Mittagsmenü

2-Gang Menu du Chef	p.P.	27.00
<ul style="list-style-type: none">- Salat oder Suppe- Hauptgang: Fleisch vegetarisch vegan Exklusive Getränke		
3-Gang Menu du Chef	p.P.	35.00
<ul style="list-style-type: none">- Salat oder Suppe- Hauptgang Fleisch vegetarisch vegan- Dessert Exklusive Getränke		

Seminar: Abendmenü

2-Gang Menu du Chef	p.P.	34.00
<ul style="list-style-type: none">- Salat oder Suppe- Hauptgang Fleisch vegetarisch vegan Exklusive Getränke		
3-Gang Menu du Chef	p.P.	39.00
<ul style="list-style-type: none">- Salat oder Suppe- Hauptgang Fleisch vegetarisch vegan- Dessert Exklusive Getränke		

Bankette: Menü

Menü 1 Broccolicrèmesuppe *** Schweinskrustenbraten aus dem Ofen an Bierjus mit Kartoffelgratin und zweierlei Karotten *** Caramelchöpfli	p.P.	49.00
Menü 2 Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen *** Pouletgeschnetzeltes nach Zürcher Art Tagliatelle und Gemüse *** Panna Cotta mit Waldbeeren	p.P.	42.00
Menü 3 Kübiscrèmesuppe *** Hacktätschli «Grossmutter Art» Kartoffelstock und Marktgemüse *** Fruchtsalat mit Vanilleglace	p.P.	45.00
Menü 4 Zucchinicrèmesuppe *** Gebratenes Lachssteak an einem Safranschaum mit Baby-Karotten und Salzkartoffeln *** Lauwarmer Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglacé	p.P.	56.00
Menü 5 Nüsslisalat mit Pilzen, Ei & Croûtons *** Am Stück gebratener Kalbsrücken an einer Balsamicojus Kartoffelgratin und buntes Marktgemüse *** Toblerone Schokoladenmousse	p.P.	71.00
Menü 6 Karottencrèmesuppe mit Ingwer *** Rosa gebratenes Lammnierstück an einer Rotweinsauce serviert mit Pommes Duchesse und Tomaten *** Crème brûlée	p.P.	68.00

Bankette: Vorspeisen

Kürbiscrème-Suppe	p.P.	11.00
Wildkräutersalat «Sonnental» mit Ofengemüse saisonalen Früchten und Baumnüssen	p.P.	13.00

Kürbis-Ricotta Ravioli an einer Weissweinsauce	p.P.	17.00
Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	p.P.	11.00
Kalbscarpaccio mit Belperknolle und Rucola	p.P.	21.00
Kalt aufgeschnittener Tafelspitz mit Meerrettich eingelegtem Gemüse und Kartoffelperlen	p.P.	20.00
Rindstartar mit konfiertes Schalotte Knoblauchpüree	p.P.	25.00
Thunfischtatar Avocado mit Wasabimayonnaise Gurkenvariation	p.P.	25.00
Gefüllte Feigen mit Ziegenkäse Walnüsse, Honig, Feldsalat, Balsamico Sauce	p.P.	19.00
Nüsslisalat mit Ei Croûton und Pilze	p.P.	14.50

Bankette: Hauptspeisen

Maispoulardenbrust Supreme mit Madeirajus und Safranrisotto	p.P.	33.00
Am Stück gegartes Schweinefilet mit Salbeijus karamellisierten Peperoni und Tagliatelle	p.P.	38.00
Kalbskopfbäggli mit geschmortem Gemüse und Kartoffelstock	p.P.	42.00
Wildschweinefilet im Speckmantel an einer Zwetschgensauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni & Birne mit Preiselbeeren	p.P.	38.50
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit Portwein-Schalotten-Jus, Baby-Broccoli und Süsskartoffeltürmchen	p.P.	48.00
Gebratenes Zanderfilet mit Safran-Weissweinsauce Mangold und Risotto Nero	p.P.	34.00
Zweierlei vom Schweizer Alpenlachs an einer Buttersauce Pak Choi und Reis	p.P.	45.00
Randenrisotto mit Taleggio, Eierschwämmli und knusprigem Fladenbrot	p.P.	28.00
Linguine mit Trüffel und Gemüse	p.P.	28.00
Saisonale Gemüselandschaft Erbsencreme, Mini-Gemüse, eingelegtes Gemüse, geröstetes Gemüse, gebackenes Gemüse, Gemüsejus	p.P.	27.00
Entenbrust gebraten an einer Orangensauce mit Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut	p.P.	40.00

Bankette: Dessert

Dunkle Schokoladen Creme brûlée mit Zwetschgen und Vanilleglace	p.P.	14.50
Honigparfait mit Schokoladen-Walnusskuchen und Orangen-Kaki-Sauce	p.P.	15.00
Käsekuchen mit Himbeersorbet	p.P.	13.00
Mohncrème-Tartelette mit weisses Schokoladenglacé und schwarzen Johannesbeeren	p.P.	14.00
Apfel-Quarkbällchen mit einer Vanillecrème und Zimt	p.P.	12.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglacé	p.P.	13.50
Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleglace	p.P.	13.00

Apéro

Apero Varianten

Assortierte Auswahl (5 Sorten)	p.P.	16.00
Assortierte Auswahl (7 Sorten)	p.P.	23.00

Auswahl an kalten Häppchen

Gemüstick mit Kräuterdip	p.Stk.	6.00
Lachs-Wrap	p.Stk.	4.00
Bruschetta	p.Stk.	3.00
Mini-Sandwiches gemischt	p.Stk.	5.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Kräuterpesto	p.Stk.	3.00
Chips, Nüssli	p. Portion	3.50
Gemischte Oliven	p. Portion	3.50
Sbrinz-Möckli, mundgerecht gebrochen	p. Portion	3.00
Hausgebeizter Lachs mit Wasabicrème	p.Stk.	5.50
Rindstatar	p.Stk.	5.50

Auswahl an warmen Häppchen

Schinkengipfeli	p.Stk.	4.00
Chäschüechli	p.Stk.	4.00
Frühlingsrollen mit Sweet&Sour Sauce	p.Stk.	4.00
Meat-Balls mit Barbecue Sauce	p.Stk.	4.00
Egliknusperli mit Sauce Tatar	p.Stk.	4.00
Gebratene Datteln mit Speck	p.Stk.	3.50
Mini Beef Burger	p.Stk.	4.50
Poulet Satay-Spiesschen	p.Stk.	4.50
Duett von der Kichererbse mit Kerbel	p.Stk.	5.50
Crevetten mit Cocktailsauce	p.Stk.	5.50
Forellencrème mit Focaccia	p.Stk.	5.50
Grüner Currycappuccino	p.Stk.	5.50
Quiche mit Speck und Lauch	p.Stk.	3.50
Quiche mit Lachs	p.Stk.	4.50
Quiche mit mediterranem Gemüse	p.Stk.	3.50

Auswahl Süsses

Apfel- Streuselkuchen	p.Stk.	4.00
Brownie	p.Stk.	5.00
Schoggimousse im Glas	p.Stk.	6.50
Früchtespiessli	p.Stk.	3.50
Früchtetartelettes	p.Stk.	4.50
Mini Berliner	p.Stk.	3.00
Panna Cotta im Glas	p.Stk.	6.50
Caramelköppli	p.Stk.	5.50



Getränke

Alkoholische Getränke

Weisswein

Zürbieter Cuvée weiss 2023 AOC Weingut Landolt Flasche 45.00
Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Pinot Noir | Zürich | vegan

Thurgauer Riesling-Silvaner Chranchenfels AOC Flasche 45.00
Riesling-Silvaner | Weingut Landolt | Thurgau | vegan

Chardonnay Halde Fläsch 2022 Graubünden AOC Flasche 79.00
Chardonnay | Annatina Pelizzatti | Jenins

Pinot Grigio Alto Adige 2023 DOC Flasche 45.00
Pinot Grigio | Trentino-Alto Adige | Kellerei Bozen

Rotwein

Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri 2021 Flasche 45.00
Primitivo | Apulien Italien | Holzfassausbau

Il Blau 2022 Graubünden AOC Flasche 79.00
Cabernet Sauvignon, Malbec | Grendelmeier | Zizers

Mille e una Notte 20219 DOC Flasche 116.00
Nero D'Avola, Petit Verdot, Syrah | Donnafugata | Sicilia

Halba del Silencio V.T Extremadura Bodegas Halba 2022 Flasche 46.00
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo | Barriqueausbau | Spanien | vegan

Schaumwein & Roséwein

SO Sparkling Prosecco Brut Treviso DOC Flasche 58.00
Glera | Italien Veneto | vegan

Champagne Brut Réserve Grand Cru Vazart-Coquart Flasche 96.00
Chardonnay | Frankreich Champagne | Rarität

Auzan Rosé AOP Costières de Nîmes Château L'Ermite d'Auzan Flasche 45.00
Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah | Languedoc Rhône | Biowein



Hinweise

Foodwaste

Gemeinsam gegen Foodwaste. Falls Sie es wünschen, stellen wir am Ende Ihres Apéros gerne die übrig gebliebenen Häppchen Mitnahme bereit.

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Menübestellung ca. 1 Woche vor Anlass zu. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen. Individuelle Wünsche erfüllen wir gerne vor Ort.

Für Ihre Kinder haben wir alle Arten Kinderteller, welche Sie nicht im Voraus bestellen müssen.

Erkundigen Sie sich nach unseren Montas- und Saisonvorspeisen, wie beispielsweise Spargel- oder Wildgerichte und nach den saisonales Desserts.

Geben Sie wenn möglich Den Weiss- und Rotwein auch schon bekannt.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche verrechnet.

Tellergeld

Bei mitgebrachten Torten wird ein Tellergeld von CHF 2.00 pro Person verrechnet.

Tischdekoration

Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Nachtunkostenbeitrag

Der Nachtunkostenbeitrag bei einer Verlängerung beträgt bis 01.00 Uhr CHF 250 und bis längstens 02.00 Uhr CHF 500.

Deklarationen

Fleisch:

Rind, Kalb, Schwein: IP Suisse
Poulet BTS raus (Besonders tierfreundliche Haltung)

Fisch:

Nachhaltiger Fischfang gemäss Ampelsystem des WWF-Ratgebers

Eier:

Schweizer Eier aus Freilandhaltung

Milch und Milchprodukte

Aus der Schweiz

Früchte und Gemüse

Wir verzichten auf Flugfrüchte und -gemüse

Kaffee:

Fairtrade-Kaffee von der regionalen Rösterei Stoll

AGB

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie [hier](#).