



SPIRGARTEN



Feiern im Best Western Hotel Spirgarten



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Allgemeine Informationen	3
Anreise	3 / 4
Gut zu Wissen bei Feiern	5
Dekoration	6
Raumangebot	7
Aperitif & Cocktails	8
Menuvorschläge zum selber auswählen	11
Menuvorschläge für unsere jüngsten Gäste	13
Festliche Menus für Sie kreiert	14
Cocktail Dinatoire	16
Buffets für Sie kreiert	17
Allgemeine Geschäftsbedingungen	19

Allgemeine Informationen

Liebe Gäste

Über Ihr Interesse am Best Western Hotel Spirgarten und seine vielfältigen Möglichkeiten freuen wir uns. Auf den folgenden Seiten finden Sie nützliche Informationen und Angebote, welche Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen sollen.

Gerne unterstützen wir Sie vor Ort, per E-Mail oder telefonisch, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

Adresse

Best Western Hotel Spirgarten
Lindenplatz 5
CH – 8048 Zürich

Telefon: +41 (0)44 438 15 15
Telefax: +41 (0)44 438 15 38

E-Mail: info@spirgarten.ch
Internet: www.spirgarten.ch

Kategorie

3 Sterne

Mitgliedschaften

Best Western
Ambassador Suisse Hotels
Gastro Suisse
Zürcher Hoteliers
Zürich Tourismus

Ihre Gastgeber

Christophe Rouiller	Gastgeber/ Direktor
Nikola Fritz	Direktionsassistentin
Petr Korf	Food & Beverage Manager
Madeleine Nolde	Küchenchefin

Beratung

Eine individuelle Gestaltung Ihrer Veranstaltung liegt uns am Herzen. Mit unserer persönlichen und kompetenten Beratung stehen wir Ihnen bei der Vorbereitung zur Seite. Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmtes Arrangement zusammen.



Technikpartner

Die smARTEC Veranstaltungstechnik AG ist unser Partner in Sachen Haustechnik und berät Sie gerne in Bezug zu kulturellen, geschäftlichen und privaten Anlässen bei der technischen Umsetzung ihrer Anlässe und realisiert ihre Vorstellungen in den Bereichen Licht, Ton und Video.

Diese Partnerschaft bringt viel Know-how und garantiert eine jederzeit professionelle und zeitgemässe Umsetzung Ihrer multimedialen Wünsche.

smARTEC Veranstaltungstechnik AG, Wässermattstrasse 7, 5000 Aarau, Tel: +41 62 888 19 19,
info@smARTEC.com

Allgemeine Informationen

Anreise nach Zürich

Mit dem Flugzeug (13km vom Flughafen Zürich)

Fahren Sie mit dem Zug zum Hauptbahnhof Zürich, dann weiter mit der S-Bahn bis Bahnhof Altstetten. Anschließend mit dem Bus Nr. 78 Richtung Dunkelhölzli oder dem Bus Nr. 80 Richtung Triemli bis Haltestelle Lindenplatz. (Fahrzeit Zug und Bus ca. 15 Min) oder Sie laufen vom Bahnhof Altstetten bis zum Hotel ca. 8 Gehminuten durch die Altstetterstrasse.

Mit dem Taxi vom Flughafen, Kosten ca. CHF 60.00 – CHF 75.00, Fahrzeit ca. 30 Minuten.

Mit dem Auto

Aus Richtung Norden: Fahren Sie auf der A1 über das Limmattaler Kreuz, links halten Richtung Zürich City. Ausfahrt Altstetten nehmen, Richtung Höngg / Altstetten folgen. Rechte Spur nehmen und bei Ampel rechts in die Aargauerstrasse einbiegen. In abbiegender Vorfahrtsstrasse rechts in Max-Högger-Strasse einbiegen und an der Ampel auf Europabrücke wieder rechts fahren. An der 2. Ampel rechts in Badenerstrasse fahren, nächste Ampel links in Altstetterstrasse, 1. Strasse rechts in Pfarrhausstrasse. Auf Parking Lindenplatz parkieren, Sie stehen direkt hinter dem Best Western Hotel Spirgarten (Eingang unten auf dem Lindenplatz).

Aus Richtung Westen: Folgen Sie aus Richtung Dietikon kommend der Zürcherstrasse und dann der Badenerstrasse, bis Sie Altstetten erreichen. Biegen Sie nach rechts in die Altstetterstrasse ab und nehmen Sie dann die erste Straße auf der rechten Seite, die Pfarrhausstrasse. Das Best Western Hotel Spirgarten befindet sich auf der rechten Seite.

Mit der Bahn www.sbb.ch

Ab Hauptbahnhof Zürich, weiter mit der S-Bahn bis Bahnhof Altstetten. Anschließend mit dem Bus Nr. 78 Richtung Dunkelhölzli oder dem Bus Nr. 80 Richtung Triemli bis Haltestelle Lindenplatz. (Fahrzeit Zug und Bus ca. 15 Min) oder Sie laufen vom Bahnhof Altstetten bis zum Hotel ca. 8 Gehminuten durch die Altstetterstrasse.

Veranstaltungsräumlichkeiten

Unsere 9 klimatisierten Konferenz-, Bankett- und Schulungsräume bieten Ihnen den idealen Rahmen für Tagungsveranstaltungen bis zu 350 Personen sowie für festliche Anlässen bis zu 650 Personen. Die Räume lassen sich mit modernster Seminarinfrastruktur sowie Präsentationstechnik ausrüsten. Der Europasaal kann zudem mit professioneller Sound-, Licht- und Projektionstechnik ausgerüstet werden und bietet sich daher ebenfalls idealerweise für Generalversammlungen, Präsentationen und Informationsveranstaltungen an.

Hotelzimmer

Unsere 40 geschmackvoll eingerichteten Hotelzimmer bieten nebst einem Schweizer Wohlfühlbett jeglichen Komfort für den modernen Businessgast. Kostenfreies W-Lan und Lan sowie täglich eine Flasche Mineralwasser stehen dem Gast zur Verfügung. Benötigen Sie Zimmer für Ihre Tagung oder Feier, unterbreiten wir Ihnen gerne ein Spezialangebot, respektive finden Sie weiter hinten in dieser Broschüre unter Seminarpauschalen mit Übernachtung.

Parkplätze

Der Lindenparking mit rund 60 Parkplätzen befindet sich direkt hinter dem Hotel. Für kurzes Parken bezahlt man direkt am Automaten, für längeres Parkieren ist das Hotel ermächtigt Tageskarten zu CHF 15.- auszustellen (parkieren bis 24h). Bitte teilen Sie uns mit, falls wir die Parkgebühren Ihrer Gäste der Gesamtrechnung belasten dürfen. Weitere Parkmöglichkeiten in der Umgebung: Parkhaus Krone (ca. 200m) und das Park & Ride Altstetten (ca. 400 m oder 1 Tramstation).

Gut zu Wissen bei Feiern

Beratung / Detailabsprache

Eine individuelle Gestaltung Ihrer Veranstaltung liegt uns am Herzen. Mit unserer persönlichen und kompetenten Beratung stehen wir Ihnen bei der Vorbereitung zur Seite. Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmtes Arrangement zusammen. Für die Absprache bitten wir Sie vorgängig einen Termin zu vereinbaren, damit wir uns genügend Zeit für Sie einräumen können.

Reservation

Gerne reservieren wir Ihnen die gewünschten Räumlichkeiten provisorisch im Anschluss an Ihre Anfrage. Diese Buchung bleibt während einer Optionszeit von ca. 14 Tagen bestehen. Sollten wir in der Zwischenzeit eine andere Anfrage erhalten, erlauben wir uns Sie zu kontaktieren. Nach Ablauf der Optionszeit wird die provisorische Reservation ohne Rücksprache gelöscht.

Eine definitive Reservation sowie weitere Vereinbarungen über sonstige Leistungen werden durch das Hotel schriftlich bestätigt und werden für den Kunden bindend. Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge Absage nutzlos werden, sind in jedem Fall zu bezahlen.

Raummieten

Bei Apéritifen, Frühstück und Brunch in separaten Räumlichkeiten erlauben wir uns die jeweilige Raummiete zusätzlich zu den Konsumationen in Rechnung zu stellen.

Bei einem Menüpreis von CHF 48.- und mehr wird bei einem Bankett keine zusätzliche Raummiete berechnet.

Menüauswahl / Personenzahl

Für Gesellschaften ab 12 Personen muss ein einheitliches Menu ausgewählt werden. Vegetarier oder spezielle Diätmenüs berücksichtigen wir separat.

Getränke

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Getränke. Unser reichhaltiges Weinangebot finden Sie weiter hinten in dieser Dokumentation. Finden Sie Ihren Lieblingswein nicht in unserem Angebot, bestellen wir diesen gerne für Sie bei unseren Lieferanten. Das Mitbringen von eigenen Getränken ist nur auf Anfrage erlaubt und wird mit einem Zapfengeld verrechnet.

Preis-, Menu- und Jahrgangsänderungen

Preis- sowie Menüanpassungen und Jahrgangsänderungen bei Weinen sind dem Best Western Hotel Spirgarten vorbehalten.

Garderobe

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine durch das Hotel bewachte Garderobe zur Verfügung. Für diese Dienstleistung verrechnen wir Ihnen CHF 48.- pro Person und Stunde. Eine unbewachte Garderobe stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Parkplätze

Der Lindenparking mit einer limitierten Anzahl Parkplätze befindet sich direkt hinter dem Hotel. Für kurzes Parken bezahlt man direkt am Automaten, für längeres Parkieren ist das Hotel ermächtigt Tageskarten zu CHF 15.- auszustellen (parkieren bis 24h). Bitte teilen Sie uns mit, falls wir die Parkgebühren Ihrer Gäste der Gesamtrechnung belasten dürfen.

Gut zu Wissen bei Feiern

Personalkostenzuschläge für Bankette

Für Anlässe welche länger als bis 24.00 Uhr dauern erheben wir einen Personalkostenzuschlag von CHF 400.00 pro Stunde. Angebrochene Stunden werden voll berechnet.

Freinachtbewilligung

Für Anlässe welche länger als bis 24.00 Uhr dauern benötigen wir eine polizeiliche Freinachtbewilligung, welche mit CHF 150.- dem Veranstalter berechnet wird.

Dekoration

Menukarten

Gerne drucken wir für Sie Ihr Menu auf eine geeignete Vorlage mit der von Ihnen gewünschten Anschrift oder Sujet. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie uns per E-Mail zustellen. Für spezielle Wünsche erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag in Rechnung zu stellen

Blumen

Gerne bestellen wir für Sie in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem uns bekannten Blumengeschäft Ihre Blumendekoration. Für Blumenarrangements müssen Sie mit einem Mindestbestellwert von ca. CHF 6.- pro Gast rechnen. Selbstverständlich dürfen Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und ins Best Western Hotel Spirgarten liefern lassen. In diesem Falle bitten wir Sie, diese mit dem Veranstaltungsdatum und Namen der Veranstaltung beschriften zu lassen.

Kerzen

Teelichter und weisse Kerzen stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Wünschen Sie eine anspruchsvollere Kerzendeckung, sind wir Ihnen gerne bei der Beschaffung behilflich.

Stuhlhussen

Eine beschränkte Anzahl an beigen, lachsfarbenen und goldenen Stuhlhussen stehen im Best Western Hotel Spirgarten zur Verfügung. Diese verrechnen wir mit CHF 4.50 / Stück. Wünschen Sie Hussen in weiss oder écru, sind wir Ihnen gerne bei der Beschaffung behilflich.

Raumangebot

Saal	m2	Cocktail	Gala	Block	Bankett
<i>Foyer</i>	150 m ²	150	-	-	-
<i>Albis 1</i>	28 m ²	25	10	12	20
<i>Albis 2</i>	34 m ²	35	10	16	20
<i>Albis 3</i>	66 m ²	70	40	30	50
<i>Rauti</i>	36 m ²	38	30	20	30
<i>Uetli</i>	65 m ²	80	40	20	40
<i>Uetli & Rauti</i>	94 m ²	120	70	40	80
<i>Limmat</i>	145.5 m ²	220	110	-	120
<i>Europa</i>	326 m ²	530	240	-	320
<i>Theater Spirgarten*</i>	610 m ²	1000	430	-	650
<i>Letzi</i>	77 m ²	110	50	35	50

* *Europa, Limmat, Uetli & Rauti* zusammen



Apéro à la carte

ab 15 Stück/Sorte

Kalte Häppchen

Mini-Sandwiches

- mit Lachs und Kapern 4.-
- mit Roastbeef und Tartarsauce 4.-
- mit Chorizo und Olivencrème 3.-
- mit Brie und Birnen-Chutney 3.-
- mit grilliertem mediterranen Gemüse 3.-

Mini-Pita

- mit Crevettencocktail 4.-
- mit Poulet-Avocado 4.-
- mit Roastbeef 4.-
- mit Asia Gemüsesalat 3.-

Lattichsalat mit Parmesan und Speck im Glas 3.50

Salat von Cherry Tomaten und gezupftem Büffelmozzarella 4.-

Kräuter Crêpe mit Frischkäse und Rauchlachs 4.-

Gemüsesalat mit gebackenem Feta 4.-

Vitello Tonnato 4.-

Crevettencocktail mit Mango-Chilisalsa 4.-

Rindstartar auf Crostini 4.-

Antipasti-Spiess mit Zucchetti, Aubergine und Peperoni an Balsamicoreduktion 4.-

Poulet-Avocadosalat 4.-

Rauchlachscrostini mit Crème fraîche 5.-

Honigmelone mit Rohschinken 6.-

Suppen

Saisonale Suppe auf Anfrage 4.-

Gazpacho mit Sauerrahm und Peperoniwürfel 4.-

Kartoffel-Lauchsuppe mit knusprigem Speck 4.-

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Riesencrevettenspiess 5.-



Apéro à la carte

ab 15 Stück/Sorte

Warme Häppchen

Schinkengipfeli	3.-
Rindfleischbällchen mit BBQ Dip	3.50
Glasierter Entenbrustwürfel an geschmortem Kohl	4.-
Käsequiche	3.50
Spinatquiche	3.50
Crevettenspiess mit Kokosmilch-Sojaschaum	4.50
Waldpilzrisotto	4.50
Gebackene Frühlingsrolle mit Sojagemüse und süss-saurer Sauce	4.50
Miniatür-Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck und Salat	6.-
Lachswürfel auf Ratatouille	6.-
Gebratenes Lammkotelette auf Gemüsecurry	6.-
Felchenfilet im Backteig mit Tatarensauce	6.-
Gebratene Wachtelbrust an Kräuterschaum	6.50
Rindsentrecôtewürfel in Teriyaki und Sesam	6.50

Süsse Häppchen

Kleiner Fruchtspiess	3.50
Tiramisu	4.-
Mousse au Chocolat im Glas	4.-
Panna Cotta im Glas mit Fruchtcoulis	4.-
Gebrannte Crème	4.-
Saisonales Sorbet mit Prosecco	4.50



Apéro Arrangements

ab 15 Personen

Cocktail- Arrangement „Classic“ 19.-

Mini- Sandwich mit einer Füllung Ihrer Wahl

Vitello Tonnato

Miniatür- Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck und Salat

Käsequiche

Mousse au Chocolat im Glas

Cocktail- Arrangement „Comfort“ 28.-

Mini-Sandwich mit einer Füllung Ihrer Wahl

Rindstatar auf Crostini

Crevettencocktail mit Mango- Chilisalsa

Lachswürfel auf Ratatouille

Glasierter Entenbrustwürfel an geschmortem Kohl

Waldpilzrisotto

Kleiner Fruchtspiess

Cocktail- Arrangement „Deluxe“ 38.-

Poulet-Avocadosalat

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Riesencrevettenspiess

Mini-Pita mit Roastbeef

Salat von Cherry Tomaten und gezupftem Büffelmozzarella

Gebratene Wachtelbrust an Kräuterschaum

Waldpilzrisotto

Rindsentrecôtewürfel in Teriyaki und Sesam

Saisonales Sorbet mit Prosecco

Gebrannte Crème

Zusätzliche Live Cooking Station mit Koch *pro Person (ab 40 Personen)*

Ofenfleischkäse serviert im Brötli mit Senf 10.-

Saisonales Risotto serviert im Parmesanleib 15.-

Poulet Curry mit Asia Gemüse und Couscous 15.-



Menuvorschläge

Vorspeisen zum selber auswählen

Knackige Salate

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Hausdressing	8.50
Gemischter Salat, Senfdressing	10.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Frenchdressing und Croutons	12.-
Kopfsalatherzen mit Buttercroutons und Speckdressing	13.50

Suppen

Apfel- Karottensüppchen mit Prosecco	8.50
Kartoffelcremesuppe mit Crème fraîche und gebratenem Speck	9.-
Saisonale Suppe auf Anfrage	9.-
Zitronengras- Currysuppe mit gebratener Riesencrevette	12.-
Schwarzwurzelcremesuppe mit Pistazienpesto	9.50
Rindsbouillon mit Gemüse und Kräutereierstich	9.50

Kalte Vorspeisen

Antipasti <i>Gegrilltes, mariniertes Mittelmeergemüse, Balsamico-Champignons Grana Padano</i>	15.-
Vitello Tonnato <i>Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce Kapernäpfel, Frühlingzwiebeln</i>	16.-
Rauchlachs- und Gemüsetartar <i>Zitronencreme</i>	18.-



Menuvorschläge

Hauptgerichte zum selber auswählen

Fleisch & Fisch

Hausgemachter Hackbraten, Rotwein-Senfjus Kräuterkartoffelstock, glasierte Erbsen und Rüeblli	26.-
Wandelerhofer Bierschweintrücken am Stück gebraten Rotwein-Zwiebelsauce, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin, Bohnen – Speck Bündel	31.-
Gratinierte Maispouardenbrust mit Kräuter-Ricottakruste Pappardelle, Ratatouille	28.-
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce Tagliatelle, Wurzelgemüse	39.-
Am Stück gebratenes Rindfilet (120g), Morchelrahmsauce Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	52.-
Ofenfrischer Kalbsbraten rosa gebraten, Balsamicojus Butterspätzli, geschmortes Ofengemüse	30.-
Felchenfilet mit Kräuterkruste Gebratene Kartoffeln mit Dill, Rahmlauch	29.-
Lachsfilet auf der Haut gebraten Sauce Hollandaise, Pommes Duchesse, Blattspinat	33.-

Wild

Empfehlen und servieren wir Ihnen gerne während der Wildsaison im Herbst.

Vegetarische Hauptgänge

Sautierte Kartoffelgnocchi Gebratene Champignons, Pinienkerne, junger Spinat, gehobelter Parmesan	24.-
Waldpilz- Stroganoff Pappardelle mit Butter, Brokkoli mit Mandeln	27.-
Zucchetti- Piccata, Tomatenschaumsauce Crémiges Safranrisotto	24.-
Herzhaftes Gemüsecurry mit Kokosnussmilch Basmatireis	24.-

Menuvorschläge

Süßes zum selber auswählen

Süße Naschereien

Caramelköpfler mit Schlagrahm und Fruchtgarnitur	12.-
Vanille Panna Cotta, Himbeersauce	11.-
Weißer und dunkler Schokoladenmousse, Beersauce	13.-
Hausgemachtes Vanilleparfait, Waldfruchtsauce	12.-
Handgeschnittener Frucht Salat mit Glace und Schlagrahm	12.50
Schokoladen Fondant, geröstete Karamell – Baumnüsse, Kaffeeahm	13.50



Menuvorschläge

Festliche 3-Gang Menus

Menu 1 45.-

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Hausdressing

☺ ☺ ☺

Hausgemachter Hackbraten, Rotwein-Senfjus
Kräuterkartoffelstock, glasierte Erbsen und Rüeblli

☺ ☺ ☺

Caramelköppli mit Schlagrahm und Fruchtgarnitur

Menu 2 49.-

Apfel- Karottensüppchen mit Prosecco

☺ ☺ ☺

Ofenfrischer Kalbsbraten rosa gebraten, Balsamicojus
Butterspätzli, geschmortes Ofengemüse

☺ ☺ ☺

Schokoladen Fondant, geröstete Karamell – Baumnüsse, Kaffeeahm

Menu 3 48.-

Schwarzwurzelcremesuppe mit Pistazienpesto

☺ ☺ ☺

Gratinierte Maispouardenbrust mit Kräuter - Ricottakruste
Pappardelle, Ratatouille

☺ ☺ ☺

Handgeschnittener Fruchtsalat mit Glace und Schlagrahm

Menu 4 53.-

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Frenchdressing, Croutons

☺ ☺ ☺

Wandelerhofer Bierschweinrücken am Stück gebraten
Rotwein-Zwiebelsauce, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin, Bohnen – Speck Bündel

☺ ☺ ☺

Weißer und dunkler Schokoladenmousse, Beerensauce



Menuvorschläge

Festliches 4-Gang Menu

Menu 5

72.-

Antipasti

Gegrilltes, mariniertes Mittelmeergemüse, Balsamico – Champignons, Grana Padano

☞ ☞ ☞

Zitronengras- Currysuppe mit gebratener Riesencrevette

☞ ☞ ☞

Zürcher Kalbsgeschneitztes, Champignonrahmsauce
Tagliatelle, Wurzelgemüse

☞ ☞ ☞

Hausgemachtes Vanilleparfait, Waldfruchtsauce

Festliches 5-Gang Menu

Menu 6

89.-

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Hausdressing

☞ ☞ ☞

Saisonale Suppe

☞ ☞ ☞

Lachsfilet auf der Haut gebraten, Spinat- Tomatensalat, Sauce Hollandaise

☞ ☞ ☞

Am Stück gebratenes Rindsfilet, Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

☞ ☞ ☞

Vanille Panna Cotta, Himbeersauce, Schokoladenglace



Cocktail Dinatoire

ab 30 Personen
pro Person

Vorspeisen

68.-

Salat von Cherry Tomaten und gezupftem Büffelmozzarella
Kartoffel- Lauchsuppe mit knusprigem Speck
Crevettencocktail mit Mango- Chilisalsa
Rauchlachsrostini mit Crème fraîche
Geräucherte Entenbrust an Asia Gemüsesalat
Gebackene Frühlingsrolle mit Sojagemüse und süss- saurer Sauce
❧ ❧ ❧

Hauptspeisen

Rindsentrecôtewürfel in Teriyaki und Sesam
Waldpilzrisotto
Gebratene Wachtelbrust an Kräuterschaum
Lachswürfel auf Ratatouille
Crevettenspiess mit Kokosnussmilch - Sojaschaum
❧ ❧ ❧

Desserts

Panna Cotta im Glas mit Fruchtcoulis
Kleiner Fruchtspiess
Tiramisu

Zusätzliche Live Cooking Station mit Koch

pro Person (ab 40 Personen)

Ofenfleischkäse serviert im Brötli mit Senf 10.-
Saisonales Risotto serviert im Parmesanleib 15.-
Poulet Curry mit Asia Gemüse und Couscous 15.-



Buffets für Sie kreiert

ab 30 Personen (Mindestverrechnung)
pro Person

Tour de Suisse

72.-

Emmentaler Wurst- Käsesalat
Herzhafte Aufschnittauswahl mit Limmattaler Rohschinken, Bresaola
Bündner Salzis
Bündnerfleisch, Buurespeck, Fleischkäse
Kabissalat mit Essig und Öl
Rüebli-salat mit Orangenfilets
Nüssli-salat mit gehacktem Ei und Speck
3 verschieden Blattsalate
Reichhaltige Brotauswahl

Tessiner Minestrone

Tessiner Schweinshals
Mistkratzerli
Vegetarische Kapuns
Gebackene Eglifilets im Bierteig, Tatarsauce
Äplermagronen mit Apfelmus

Rotweinjus, Gartenkräutersauce
Rösti, Zartweizen- Risotto
Bratkartoffeln, Wurzelgemüse

Caramelköppli
Schoggimousse
Gebrannte Creme
Variation von Mövenpick Glace
Apfelküchlein mit Vanillesauce
Handgeschnittener Fruchtsalat
Meringues mit Schlagrahm

World Tournee

92.-

Vitello Tonnato, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-sauce, geräucherte Forellenfilets, Meerrettichschaum
Frischkäseterrine mit Flusskrebse
Reichhaltige Antipasti Auswahl mit Peperoni, Champignons, Zucchetti, Auberginen
Tomaten- und Büffel-Mozzarella Salat
Marinierte und gebratene Riesencrevetten
Morchel-terrine
Parmaschinken, luftgetrocknete Salami
3 verschiedene Blattsalate mit 3 Dressings (Italienisch, Französisch, Hausdressing)
Gemischter Brotkorb

Rosa gebratener Kalbsschulterbraten
US Roastbeef
Maispoularde
Gemüsecurry
Ravioli mit Tomaten- Chilifüllung, Rucolaschaum

Sauce Béarnaise, Rosmarinjus, Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin, Basmatireis, Schupfnudeln, marktfrische Gemüseauswahl

Apfelstrudel, Tiramisu, Panna Cotta, Waldbeerenmousse mit Minze
Fruchtwähe, Bayrische Creme, handgeschnittener Fruchtsalat
Windbeutel mit Vanillerahm, Mövenpick Glaceauswahl



Buffets für Sie kreiert

*ab 30 Personen (Mindestverrechnung)
pro Person*

Auf dem Bauernhof 47.-

Kabissalat mit Speck
Tomatensalat mit Zwiebeln
Herzhafter Hörnlisalat
Siedfleischsalat
Hausgemachte Fleischterrinen
Lollo Rosso, Lollo Bianco
Nüsslisalat mit gehacktem Ei
Kopfsalat

Salatdressings

- Italienisch
- Französisch
- Joghurt

Reichhaltiger Brotkorb

Heisser Bauernschinken
Ofenfleischkäse

Rotweinjus, Senf
Kartoffel- Lauchgratin
Reichhaltige Gemüseauswahl

Dessertbuffet 26.-

Tiramisu, Vanille Panna Cotta, Rahmschnitte
Schokoladen – Baumnuss Browniewürfel, handgeschnittener Fruchtsalat
Schokoladenmousse, Mövenpick Glaceauswahl (Rahmglace & Sorbet)

Käsebrett *ab 15 Personen
pro Person*

Auswahl an regionalen Käsen aus der Schweiz 15.-
4 verschiedene Sorten Weich- und Hartkäse (120g)
serviert mit Orangen – Trauben Chutney, Nussbrot

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Mieter verpflichtet sich, folgende Vertragsbedingungen einzuhalten:

1. Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung. Zusatzinformationen wie und Bestuhlungspläne sind integrierte Bestandteile des Reservationsvertrages.

2. Personenzahl

Die bis zwei Werktage vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich.

3. Personalkosten

Bei Saalveranstaltungen müssen Personalkosten, die vom Umsatz nicht abgedeckt sind, nachträglich verrechnet werden.

4. Securitas/Türwachen

Die vertraglich festgelegten Zeiten sind auf jeden Fall einzuhalten. Die Securitas bleiben anwesend, bis alle Gäste das Haus verlassen haben.

5. Verhandlungspartner

Der Verhandlungspartner gegenüber dem Best Western Hotel Spirgarten ist im Vertrag als «Mieter» oder «Veranstalter» aufgeführt. Der Saal darf auf keinen Fall untervermietet werden. Bei Missachtung haftet der Mieter mit der Konventionalstrafe.

6. Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Dekorationen und Kerzen dürfen nicht ohne Unterlage auf den Tischen angebracht werden. Das Plakatieren ist im gesamten Haus verboten, auch dürfen keine Wanddekorationen angebracht werden (weder mit Klebstreifen, flüssigem Klebstoff und/oder Reissnägeln!

7. Bühnentechniker

Für Auf- und Abbau, das Proben und während der Darbietungen ist die durchgehende Anwesenheit eines Bühnentechnikers zwingend vorgeschrieben. Der Bühnentechniker wird von unserem Technikpartner der Firma smARTEc gestellt und dem Veranstalter wie folgt verrechnet: Halbtagspauschale (bis max. 4h CHF 432.00), Tagespauschale (bis max. 10h) CHF 756.00

8. Anzahlungen

Das Best Western Hotel Spirgarten behält sich vor, für diverse Anlässe Vorauszahlungen zu verlangen. Die Höhe der Anzahlung wird im Vertrag festgehalten. Die Endzahlung ist (ohne anderweitige Vereinbarung) innert 20 Tagen netto zu bezahlen.

9. Angebots- und Preisänderung

Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 8,0% Mehrwertsteuer.

10. Annullationen

Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich das Best Western Hotel Spirgarten ohne anderslautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen.

Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und den in Aussicht stehenden Umsatz. Hierbei gelten neben der Bearbeitungsgebühr von CHF 100.00 pro abgesagte Räumlichkeit die folgenden Ansätze:

Europa- und Limmatsaal

120 – 0 Tage vor der Veranstaltung	100% der bestätigten Leistung
------------------------------------	-------------------------------

Alle anderen Säle

60 – 31 Tage vor der Veranstaltung	25% der bestätigten Leistung
------------------------------------	------------------------------

30 – 15 Tage vor der Veranstaltung	50% der bestätigten Leistung
------------------------------------	------------------------------

14 – 0 Tage vor der Veranstaltung	100% der bestätigten Leistung
-----------------------------------	-------------------------------

Sind keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Apéritifen auf der Basis von CHF 25.00 pro Person, bei Bankett- und Seminaranlässen auf der Basis von CHF 60.00 pro Person. Wird der annullierte Anlass im entsprechenden Rahmen innert eines Jahres doch im Best Western Hotel Spirgarten durchgeführt, werden die Annullationsgebühren verrechnet.

11. Sicherheitsvorschriften

Bei Freinächten, Konzerten und anderen Grossveranstaltungen ist der Veranstalter dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die vom Best Western Hotel Spirgarten angegeben Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.

12. Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 8048 Zürich-Altstetten.