

Ihr Anlass im Rössli Illnau von A bis Z

Für einen gelungenen Anlass muss man an Vieles denken. Hier eine Checkliste, welche Ihnen und uns behilflich sein kann, um einen optimalen Ablauf zu gewährleisten.

- Wie viele Personen werden erwartet?
- Menü ab 10 Personen (wie viele Gänge?)
- Spezialmenüs (Vegetarier, Muslime, Schonkost, Diabetiker, Allergiker)
- Kinder (Menü, Kinderstühle)
- Aperitif (Wo findet der Aperitif statt, was wird angeboten?)
- Wein (Rotwein, Weisswein, Schaumwein)
- Getränke und Spirituosen (gehen Spirituosen auf die Gesamtrechnung?)
- Bestuhlung (Tischordnung, Tischform, Tanzfläche, Bühne, Platz für Musiker)
- Tischdekoration (Blumen, Menükarten, andere Dekoration, Namensschilder)
- Zeitplan bereits bekannt gegeben?
- Gibt es eine bestimmte Service-Reihenfolge (Ehrengäste, Präsidententisch)
- Unterhaltung (Zauberer, Musik, Tanzgruppe, usw.)
- Wo verpflegen sich die Künstler (Gesamtrechnung)?
- Verlängerung beantragen bis 02.00 Uhr (Fr. 400.00) plus Fr. 100.00 jede weitere Stunde
- Sind meine Koordinaten bekannt (E-Mail, Postadresse, Telefonnummer)?
- Rechnung (wird eine Gesamtrechnung erstellt oder gibt es Einzelkasso?)
- Besprechen Sie bitte mit uns die Parkplatz-Situation bei 100 und mehr Gästen
- Braucht es einen Bühnenmeister (Bühnentechnik, Licht, Musik, Beamer)?
Falls Ja: mit Herr Peter Furrer Kontakt aufnehmen: 079 404 81 65
(Die Abrechnung erfolgt über die Stadt Illnau-Effretikon)

Das Rössli Illnau verfügt über eine grosse Anzahl von Gratis-Parkplätzen.
Der Bahnhof der Linie S 3 ist in 5 Minuten per Fuss zu erreichen.

Gültig ab März 2011

Alle Preise enthalten 8.0 % MWST



Mein Anlass im Rössli Illnau

Datum _____ Uhrzeit _____

Personenanzahl _____ Räumlichkeit _____

Bestuhlung _____

Vorname/ Nachname _____

Adresse _____

PLZ/ Wohnort _____

Telefonnummer _____ / _____ E-Mail _____@_____

Menü

Gänge	Menü	Zeit
1. Gang		
2. Gang		
3. Gang		
4. Gang		
5. Gang		

Getränke für Aperero _____

Weisswein _____

Rotwein _____

Titel der Menükarte _____

Wünschen Sie Blumen-Arrangements? _____

Bemerkungen _____

Benötigen Sie Beamer, Leinwand etc? _____

Unsere AGB

Für sämtliche Veranstaltungen bitten wir Sie um Bekanntgabe der Teilnehmerzahl 14 Tage im Voraus.
Die verbindliche Teilnehmerzahl ist 4 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.
Zahlungskonditionen innert 20 Tagen



Aperitifvorschläge

Die folgende Auswahl ist für Anlässe mit nachfolgendem Mittag- oder Nachtessen kreiert worden.

Wählen Sie das Angebot für Ihren Apéro aus der folgenden Liste:

- Snacks, wie Salznüssli, Chips etc.
- grüne und schwarze Oliven (pikant)
- Zwei verschiedene Blätterteiggebäcke
- Parmesanmöckli mit Olivenöl
- Crudités (Rohkost mit Curry- und Cocktail-Dipsauce)

- Baguette mit würziger Buttermischung und mit Schinken oder Käse belegt
- Crêperolle mit Rauchlachs
- Getoastete Brotdreiecke mit Rindstatar bestrichen

- Cherry-Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto mariniert
- Zweierlei Bruschetta (Tomaten-Parmesan und Oliven)
- Windbeutel mit Cantadou-Mousse

- Früchte-Potpourri auf Bambus-Spiess

- Pizza-Baguette „Napoli“
- Chäschüechli
- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
- Hamburgerli auf Tomatencoulis
- Schinkengipfeli
- Gebackene Riesenkrevetten im Japanischen Paniermehl

Ihr persönlicher Apéro

Apéro à CHF 9.00 / Person
Apéro à CHF 18.00 / Person

wählen Sie 3 Komponenten
wählen Sie 6 Komponenten

Getränke

			Preis pro Person	
Ab 10 Personen	Bowle nach Saison	ohne Alkohol	Fr.	6.50
Ab 10 Personen	Bowle nach Saison	mit Alkohol	Fr.	8.50

MENU 1

Gemüsecrèmesuppe
mit Rahmtupfer

*

„Hausspezialität“ Kalbshackbraten
an kräftiger brauner Sauce
Kartoffelstock
Glasierte Rüeblì

28.00

MENU 2

Saisonaler Blattsalat
mit Kräuter-Croûtons
an Haussauce

*

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce
mit Nudeln
und gedämpfte Kräuter-Tomate

32.00

MENU 3

Blattsalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei an Haussauce
mit Leinsamen-Blätterteig-Stange

*

Schweizer Freiland Pouletbruststreifen
an sämiger Kokosnuss-Curry-Sauce
mit Fruchtspieß und Basmatireis

*

Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm

36.00

MENU 4

Tomatencrèmesuppe
mit Pestohaube

*

Braunes Kalbsvoressen
mit Champignons und Croûtons
Butternudeln
glasierter Kräuter-Rüeblì

*

Süssmostcrème mit Rahmtupfer

38.00

MENU 5

Rinds-Bouillon
mit fein geschnittenen Flädli

*

Schweinssteak „Pizzaiolo“
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Gemüserisotto

*

Fruchtparfait der Saison

38.00

MENU 6

„Caesar's Salad“
mit Croûtons und Schinken
an Parmesandressing

*

Maispouardenbrust an Rosmarinjus
auf gebesener Bramata-Polenta
mit getrockneten Tomaten

*

Caramel-Crème mit Rahm und Hüppe

45.00

MENU 7

Rinds-Bouillon mit feinen Flädli
*
Schweins-Cordon-Bleu
mit Bachtelstein-Käse und Buure Hamme
Pommes frites
und gefüllte Tomate mit Spinat
*
Vanilleglace mit
lauwarmen Beeren und Rahm

46.00

MENU 8

Gemischter Salat
mit Kräuter-Croûtons an Haussauce
*
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
hausgemachte Spätzli
gedämpfte Brokkoli
*
Vacherin-Torte mit Früchten garniert

48.00

MENU 9

Wyländer Rieslingsuppe mit
getrockneten Alpblüten
*
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
mit Kurkumaschaum
marinierte Avocado und Basmatireis
*
Schokoladen-Mousse „Rössli“

53.00

MENU 10

Gemischter Salat
mit Kräutercroûtons
an Haussauce
*
Kalbs-Piccata an Tomatensauce
Safranrisotto
Brokkoli mit Mandeln
*
Zitronensorbet mit Vodka

55.00

MENU 11

Kresseschaumsuppe mit Rahmtupfer
*
Schmorbraten vom Zürcher Highland-Beef
an kräftiger Rotweinsauce
mit Kartoffelstock
und Wurzelgemüse
*
Zwetschgensorbet
mit eingemachten Zwetschgen

59.50

MENU 12

Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen
*
Roastbeef rosa gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Rüebl, Kohlrabi
und Bohnenbündeli
*
Sauerrahmglace auf marinierter Orange
mit Krokant-Hüppe

69.50

MENU 13 „Asia“

Black-Tiger-Krevette in der Pankokruste
mit Avocado-Tatar

Erdnusschaumsuppe
mit Poulet-Saté-Spiessli

Zanderfilet im Sesammantel
mit Gemüse „Sweet and sour“
Basmatireis

Fein aufgeschnittene Ananasblume
mit Sauerrahmglace

79.00

MENU 14 „France“

Wachtelbrust auf Kichererbsenmousse
und buntem Salatsträusschen

Südfranzösische Ratatouille-Suppe
mit Rohschinken-Crostini

Lammkarrée rosa gebraten
unter provenzalischer Kräuterhaube
dazu Bratkartoffeln und Bohnen

Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleglace

79.00

MENU 15 „Schweiz“

Geräuchertes Forellenfilet
mit buntem Salatbouquet
und Apfel- Meerrettichschaum

Kraftbrühe mit feinen Flädli
und zarten Gemüsestreifen

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
mit feinen Nüdeli
Bohnenbündeli und Kräuter-Rüebli

Toblerone-Schokoladen-Mousse
mit Himbeersorbet

79.00

MENU 16 „Mediterran“

Gemüse-Mozzarella-Terrine
mit Basilikum-Vinaigrette

Wolfsbarschfilet gebraten
an Proseccoschaum
auf Peperonata

Kalbs Saltimbocca
Safran-Spinat-Risotto
und gebackener Rucola

Rosmarin-Crema Catalana
mit rotem Pfirsich-Sorbet

79.00

MENU 17

Zander-Lachscarpaccio
an Kräuter-Limonen-Vinaigrette
und Salatsträusschen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumhaube

Zürcher Oberländer Kalbskarrée
an sämiger Morchelrahmsauce
mit feinen Nudeln
Bohnenbündeli und Kräuter-Rüebli

Crème brûlée von weisser Schokolade
mit Orangensorbet

92.00

MENU 18

Schottischer Rauchlachs vom Loch Fyne
mit Meerrettichschaum und Toast

Kraftbrühe mit seinen zarten Raviolini

*„Deux Filets
in zwei Gängen serviert“*

Zürcher Oberländer Kalbsfilet
an Morchelrahmsauce
feine Nudeln, Brokkoli
und gefüllte Cherry-Tomate

*

Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Bohnenbündeli und Kräuter-Rüebli

Passionsfruchtsorbet
auf einem bunten Früchfefächer

98.00

MENU 19

Rindscarpaccio mit Ruccola
und gehobeltem Parmesan
dazu kaltgepresstes Olivenöl

Steinpilzcrème-Suppe
mit Kräuter-Frischkäse-Krapfen

Zanderfilet gebraten
an Champagnerschaum
auf getrüffeltem Lauchbeet

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

Zürcher Oberländer Kalbsfilet
am Stück gebraten an Calvadosauce
dazu feine Nüdeli
Blattspinat und Cherry-Tomate

Fein aufgeschnittene Ananasblume
mit Sauerrahmglace

118.00

Gerne bieten wir Ihnen
schön dekorierte Themen-Büffets an
wie z.B. Vorspeisen-, Hauptgang-
und Dessertbüffet

Brunch- oder Frühstücksbüffet,
Steh-Lunch und Hochzeitsapero

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren