

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, einen optimalen Ablauf zu gewährleisten.

- Wie viele Personen werden erwartet?
- Menü ab 10 Personen (wie viele Gänge?)
- Spezialmenüs (Vegetarier, Muslime, Schonkost, Diabetiker, Allergiker)
- Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter/Innen
- auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter/Innen.
- 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 für SFr. 400.00
- 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, komplexes Licht und Musik)?
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 Illnau ist zu Fuss in 5 Minuten erreichbar.

Gültig ab Mai 2018 Alle Preise enthalten 7.7 % MWST



Rössli Illnau

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 Apero _____

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

Aperitif Vorschläge

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

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

- Snacks, wie Salznüssli, Chips etc.
- Windbeutel mit Cantadou-Mousse
- Crêperolle mit Rauchlachs
- Beefsteak-Tatar auf getoasteten Brotdreiecken
- Baguette mit Schinken oder Käse belegt

- Hausgemachtes Blätterteiggebäck
- Meat-Balls auf Tomatencoulis
- Mini-Chäschüechli
- Hausgemachte Schinkengipfeli

- Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli mit Pesto mariniert
- Zweierlei Bruschetta (Tomaten-Parmesan und Oliven)
- Parmesanmöckli mit Olivenöl
- Grüne und schwarze Oliven
- Pizza-Baguette „Napoli“

- Früchte Potpourri auf Bambus Spieß
- Crudités (Rohkost mit Curry- und Cocktaildip)

- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce
- Gebackene Riesenkrevetten im japanischen Paniermehl
- Poulet-Satay-Spiesse an Erdnuss Sauce
- Nachos mit Guacamole

Ihr persönlicher Apéro

**Apéro à SFr. 9.00 / Person
wählen Sie 3 Komponenten**

**Apéro à SFr. 18.00 / Person
wählen Sie 6 Komponenten**

		Preis / Person	
Ab 10 Personen	Bowle nach Saison	ohne Alkohol	SFr. 6.50
		mit Alkohol	SFr. 8.50

Stehlunch/ -dinner Vorschläge

**Wählen Sie das Angebot für Ihren
Stehlunch, -dinner aus der folgenden Liste:**

- Hauspastete auf Waldorfsalat
- Gemüsequiche im Kürbiskerneteig
- Crevetten Cocktail von Nordseekrabben
- Forellenmousse mit Fleuron
- Blumenkohl Panna Cotta im Shotglas
- Laugenbrötli mit Rauchlachs und Meerrettichschaum
- Vitello Tonnato mit Kapernapfel
- Rindscarpaccio mit gehobeltem Reggiano Parmesan

- Suppe nach Saison

- Sämiger Steinpilz-Risotto
- Egliknusperli mit Sauce Tartar
- Meat-Balls auf Tomatencoulis
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ auf Rösti
- Kalbfleischröllchen auf Ratatouille
- Lachsklösschen an Proseccoschaum

- Caramelköpfler mit Rahmtupfer
- Waldbeermuffins
- Schokoladenmousse im Glas
- Tiramisu
- Mini-Crèmeschnitten
- Himbeer-Fromage Blanc
- Panna Cotta mit Passionsfruchtsalsa

Ihr persönlicher/s Stehlunch, -dinner

„Standard“

**wählen Sie 3 Starter, 1 Suppe, 3 Hauptkomponenten und 2 Desserts
SFr. 45.00 / Person**

„Enhanced“

**wählen Sie 4 Starter, 1 Suppe, 6 Hauptkomponenten und 4 Desserts
SFr. 75.00 / Person**

„Custom“

**wählen Sie aus nach Herzenslust
1 Komponente à SFr. 5.00 / Person**

Getränk buffet mit grosser Auswahl an Süsswasser, Bier und Wein

MENU 1

Gemüsecrèmesuppe
*
„Hauspezialität“ Kalbshackbraten
an kräftiger brauner Sauce
Kartoffelstock
und glasierte Kräuter Rüebl

31.00

MENU 2

Bunte Blattsalate
mit Kräuter-Croûtons
an Haussauce
*
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce
mit Butternudeln
und gedämpfte Kräuter-Tomate

35.00

MENU 3

Blattsalat
an Gemüse Vinaigrette
mit Frühlingsrollen und Sprossen
*
Schweizer Freiland Pouletbruststreifen
an sämiger Kokosnuss-Curry Sauce
mit Früchtespiess und Mandelreis
*
Mango Parfait
auf Passionsfruchtcoulis

37.00

MENU 4

Tomatencrèmesuppe
mit Baccardi Rahmhaube
*
Braunes Kalbsoressen
mit Champignons und Croûtons
Kräuternudeln
und Broccoliröschen
*
Gebrannte Crème
mit Hüppe

39.00

MENU 5

Rinds Bouillon
mit fein geschnittenen Flädli
*
Schweinssteak „Pizzaiolo“
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
bunter Gemüserisotto
*
Caramelköpfl mit Früchten
und Rahmtupfer

39.00

MENU 6

„Cesar Salad“
mit Croûtons und Schinken
an Parmesan Dressing
*
Maispouardenbrust an Rosmarinjus
auf gebesener Bramata Polenta
mit getrockneten Tomaten
*
Joghurt Terrine mit Erdbeersorbet

46.00

MENU 7

Gartenkräutersuppe
mit frischer Brunnenkresse

*

Schweins Cordon-Bleu
mit Bachtelstei Käse und Buure Hamme
Pommes Frites
und Tomate „Florentine“

*

Vanilleglace mit
lauwarmen Beeren und Schlagrahm

47.00

MENU 8

Gemischter Salat
mit Kräuter-Croûtons
an Haussauce

*

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“
hausgemachte Spätzli
und gedämpfter Broccoli

*

Vacherin-Torte mit Früchten garniert

49.00

MENU 9

Wyländer Rieslingsuppe mit
getrockneten Alplüten

*

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
auf Blattspinat, Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln

*

Schokoladen Mousse „Rössli“

54.00

MENU 10

„Caprese“
Tomatensalat mit Mozzarella
und Basilikum

*

Kalbs Piccata „Milanese“
Safran-Mascarpone Risotto
und gebackener Rucola

*

Zitronensorbet mit Vodka

56.00

MENU 11

Sellerieschaumsuppe
mit Gorgonzola

*

Schmorbraten vom Zürcher Highland Beef
an kräftiger Rotweinsauce
mit Kartoffelstock
und buntem Gemüse

*

Zwetschgensorbet
mit eingemachten Zwetschgen

59.50

MENU 12

Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen

*

Roastbeef rosa gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Rüebl, Kohlrabi
und Bohnenbündeli

*

Sauerrahmglace auf Ananasblume
mit Krokant Hüppe

69.50

MENU 13 „Asia“

Black-Tiger Crevette in der Panko Kruste
mit Avocado Tatar

Erdnussschaumsuppe
mit Poulet Satay Spiessli

Zanderfilet im Sesammantel
auf asiatisch gerührtem Gemüse
und duftender Basmatireis

Kokos-Limetten Parfait
auf süss-scharfer Ananas
und Palmhüppe mit Pistazien

79.00

MENU 14 „France“

Wachtelbrust auf Kichererbsen Mousse
und buntes Salatstrüsschen

Südfranzösische Ratatouille Suppe
mit Rohschinken Crostini

Lammkarree rosa gebraten
unter provenzalischer Kräuterhaube
dazu goldbraune Bratkartoffeln
und Tomaten-Artischocken Ragout

Crêpe Suzette
mit caramelisierten Orangen
und Grand Marnier

79.00

MENU 15 „Schweiz“

Geräuchertes Forellenfilet
mit buntem Salatbouquet
und Meerrettichschaum

Rinds Kraftbrühe mit feinen Flädli
und Gemüsestreifen

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
mit feinen Nüdeli
Bohnenbündeli und Kräuter-Rüeбли

Toblerone-Schokoladen Mousse
mit Himbeersorbet

79.00

MENU 16 „Mediterran“

Antipasti Terrine
auf einem Beet von nussigem Rucola
an feinstem Aceto Balsamico

Wolfsbarsch
an Basilikumschaum
auf einem Sockel von Ratatouille

Kalbs Saltimbocca
an Marsala Jus
Steinpilz Risotto und Kirschtomaten

Rosmarin Crema Catalana
mit rotem Pfirsich Sorbet

79.00

MENU 17

Zander-Lachs Carpaccio
an Kräuter-Limonen Vinaigrette
und Salatsträusschen

Currysamtuppe
mit WonTon

Zürcher Oberländer Kalbskarree
unter der Zitronen-Thymian Kruste
an wohlriechendem Portweinjus
mit Oliven Kartoffelstock
auf Beet von mediterranem Gemüse

Crème brûlée von weisser Schokolade
begleitet von Orangen Sorbet

92.00

MENU 18

Schottischer Rauchlachs vom Loch Fyne
mit Meerrettichschaum und Toast

Rinds Kraftbrühe
mit ihren zarten Raviolini

„Deux Filets“
in zwei Gängen serviert

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

*

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

Passionsfruchtsorbet
auf einem bunten Früchtfächer

98.00

MENU 19

Surf & Turf von Kalbfleischtatar
und Jakobsmuschel im Salatnest
mit gerösteten Rapssamen

Getrüffeltes Süsspchen von Topinambur
mit Kräuter-Frischkäse Krapfen

Adlerfisch gebraten
an Champagnerschaum
auf Gurken-Papaya Gemüse

Rosenblütensorbet

Rindsfilet „Rossini“
mit gebratener Entenleber an seinem Jus
begleitet von Mohnschupfnudeln
und zartem Gemüse

Blätterteigkissen
gefüllt mit Hagebutten Mousse
Ananas Carpaccio
Sabayon von Tannenschössling Honig

128.00

Gerne bieten wir Ihnen
schön dekorierte Themen-Buffets an,
als Vorspeisen-, Hauptgang-
und Dessertbuffet.

Brunch- oder Frühstücksbuffet,
Steh-Lunch und Hochzeitsapero

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.
