



catering

Oetwil am See

# Catering und Bankette



## Nichts ist unmöglich!

Sie möchten Ihre Freunde zu einer kleinen, feinen Kaffeepause einladen oder Ihre Arbeitskollegen zu einem kreativen Stehlunch bitten? Ein gediegener Apéro, ein Abendessen oder ein grosses Fest mit Ihrer Familie steht bevor? Worum auch immer es geht: Überlassen Sie uns die Organisation und Durchführung!

Lassen Sie uns an Ihren Ideen und Vorstellungen teilhaben, damit wir Ihnen das passende Angebot präsentieren können. Und worauf Sie sich besonders freuen dürfen: Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen und ein herzlicher Service sind unsere Visitenkarte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Oetwil am See, März 2019

### Kontakt:

Clenia Schössli AG  
Restaurant Terrasse, Catering  
Marianne Furter  
Schlösslistrasse 8  
8618 Oetwil am See  
Telefon: +41 44 929 81 11  
[gastro.schloessli@clenia.ch](mailto:gastro.schloessli@clenia.ch)  
[www.clenia-gastro.ch](http://www.clenia-gastro.ch)



## Aperokreationen und Häppchen

### Kalt

Wraps gefüllt mit:

Frischkäse und Rauchlachs (Aquakultur, SCO)	Stk.	1.80
Frischkäse, Gartenkräuter und getrocknete Tomaten	Stk.	1.80

Rohschinken-Rolle (Schwein, CH) gefüllt mit Rucola und Parmesan	Stk.	1.80
Brie auf Birnenbrot	Stk.	2.00
Schweizer Holzspieß mit Bergkäse, Bündnerfleisch (Rind, CH), Brotwürfel	Stk.	2.00
Gemüsecrudité mit Kräuterquark im Glas	Glas	2.00

Crevette CaMau (Aquakultur, VTN) auf pikantem Papayasalat	Schälchen	4.00
Klassischer Hummus mit Fladenbrot	Schälchen	4.00
Roastbeef (Rind, CH) mit ChimiChurri Sauce	Schälchen	4.50
Rauchlachs (Aquakultur, SCO) mit Wasabicrème	Schälchen	4.50
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	Stk.	2.00

### Warm

Mini Spinat-Chüechli	Stk.	2.50
Mini Käse-Chüechli	Stk.	2.50
Mini-Schinkengipfeli (Schwein, CH, 34g)	Stk.	2.50
Rindfleischbällchen (CH) mit würziger Tomatensauce	Stk.	2.50
Satayspiessli (Schwein, CH) mit Erdnusssauce	Stk.	2.50
Samosa mit Sweet Chili Sauce	Stk.	2.50
Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	Stk.	2.50

### Mini Sandwiches, Brote, Brötli

Silserli gefüllt*	Stk.	3.80
Gemischte Minibrötchen, gefüllt*	Stk.	2.50
Hausgemachte Brötli (Nuss, Graham, Semmeli), gefüllt*	Stk.	3.80
Baguettes am Meter, breit geschnitten gefüllt*	Stk.	5.80
Baguettes am Meter, schmal geschnitten, gefüllt*	Stk.	2.50

\*Füllungen

Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Lachs, Thon, Brie, Appenzeller, gehackte Eier

### Zvieri-Plättli

Zürich Oberländer Käse und Trockenfleisch je 80g p.P. (Rind, Schwein, CH), garniert, dazu hausgemachtes Brötli und Butter	pro Person	15.00
---	------------	-------



# catering

Oetwil am See

## Süss und fruchtig

Schokoladenmousse	Glas	3.50
Panna cotta mit Fruchtcoulis	Glas	3.50
Fruchtsalat im Glas	Glas	3.00

## Patisserie und Kleingebäck

Schlössli-Crèmeschnitte	Stk.	3.00
Schlössli-Crèmeschnitte am Meter (zum selber schneiden, ca. 25 Stk.)	Meter	80.00
Mini Patisserie (Eclair, Schoggikopf, Crèmeschnitte, Truffleschnitte, etc.)	Stk.	2.00
Hausgemachtes Minigebäck	Stk.	0.60
Pralinen (Oktober bis März)	Stk.	0.80
Mini Beeren-Muffin	Stk.	2.00
Erdbeer- oder Fruchttörtchen (je nach Saison)	Stk.	3.50
Vermicelles (Oktober bis März)	Stk.	3.50

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Eistee	Liter	12.00
Hausgemachte Fruchtesmoothies im Shot	Shot	3.00
Mineralwasser ELMER mit und ohne Kohlensäure	0.75 Liter	6.00
Orangensaft Michel Premium	1 Liter	7.50
Apfelsaft Ramseier	1 Liter	7.50
Süssgetränke PET	0.5 Liter	4.50
Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	3.50

### Alkoholische Getränke

Bier Appenzeller Quöllfrisch	3.3dl	4.50
Wein nach individuellem Vorschlag. Bitte kontaktieren Sie uns für eine individuelle Weinempfehlung.		
Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	Liter	17.00
Saisonale Früchtebowle mit Alkohol	Liter	27.00



## Menu-Ideen

Ob Sie ein Menü mit Ihren Gästen am festlich gedeckten Tisch, als Stehlunch oder als Flying Menü geniessen möchten, entscheiden Sie selber. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch individuelle Ideen nach Ihren Vorlieben und der Art des Anlasses.

### Vorspeisen und Suppen

Bouquet von Blattsalaten mit Balsamicodressing, Cherrytomaten und Parmesanspänen	9.50
Ramatitomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum	12.00
Gebratener Zander (EST) auf karamellisiertem Fenchel mit Rosinen und Chili	16.00
Lauwarmer Ziegenkäse auf Ratatouille	11.00

### Hauptgänge

Karotten-Ingwercremesuppe mit Kürbiskerncrumble	Tasse	8.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	Tasse	8.00
Rindsschmorbraten (CH) „Grossmutter Art“, Kartoffelstock und Erbsli		38.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Nudeln und zweierlei Karotten		58.00
Kalbshohrücken (CH) am Stück gebraten, Senfsauce, Kartoffelkühlein und Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen,		49.00
Kalbs-Piccata (CH) mit Weissweinsrisotto, Tomatensauce und saisonalem Gemüse		49.00

### Fisch

Lachs (SCO) gegrillt oder pochiert, Kartoffeln und Saisongemüse	38.00
Riesencrevetten (Aquakultur, VTN) grüne Currysauce, Basmatireis und Gemüse	38.00

### Vegetarisch

Risotto mit Mascarpone, Dörrtomaten und Honig, feine grüne Bohnen mit Salbei	28.00
Spießli mit Tofu und verschiedenen Gemüse, Bratkartoffeln und Quark-Kräuter-Dip	29.00
Gemüsecurry mit Basmatireis	30.00

### Dessert

Schokoladenkuchen mit Doppelrahm und marinierten Ananasstückchen	12.00
Weisses Kaffeemousse mit Amaretti im Weckglas	12.00
Tiramisu im Glas	10.00
Panna Cotta mit Beerencouli	10.00
Käseteller mit Feigensenf	14.00

### Grillbuffet

49.50

Rindsentrecote, Lammnierstück, Pouletbrust und Kleine Kalbs- und Bauernbratwürste (250 Gramm Fleisch pro Person)  
Baked Potatoe mit Sauerrahm oder Kartoffelsalat  
Italienischer Gemüsesalat  
Saisonaler Blattsalat  
Korb mit hausgemachten Brötli  
Fisch auf Anfrage und saisonalem Angebot  
Auf Wunsch grillieren wir grosse Stücke auch in unserem Smokey-Grill. Gerne beraten wir Sie.

Selbstverständlich organisieren wir auch Vorspeisen,-Hauptgang- und Dessertbuffets.



# catering

Oetwil am See

## Catering für Seminare, Klausuren, Sitzungen

### Morgens

Kaffee, Espresso, bio- und fairtrade-zertifiziert, eigene Kaffeemaschine im Seminarraum  
Tee Sirocco verschiedene Aromen, biozertifiziert  
Mineralwasser ELMER mit und ohne Kohlensäure,  
Orangensaft Michel Premium  
Korb Minigipfeli, verschiedene hausgemachte Brötli  
Schale mit Saisonfrüchten

Pro Person 12.00

### Optional

Birchermüesli oder Fruchtstücke im Glas

Glas 3.00

Grosse Buttergipfel,- Laugen oder Vollkorngipfel

CHF1.50

### Nachmittags

Kaffee, Espresso, bio- und fairtrade-zertifiziert, eigene Kaffeemaschine im Seminarraum  
Tee Sirocco verschiedene Aromen, biozertifiziert  
Mineralwasser ELMER mit und ohne Kohlensäure  
Apfelsaft Ramseier  
Hausgemachte Gebäcke  
Schale mit ganzen Saisonfrüchten

pro Person 12.00

### Optional

Fruchtstücke im Glas

Glas 3.00

Hausgemachtes Minigebäck

Stück 0.60

Schlössli-Pralinen (Oktober bis März)

Stück 0.80

Smoothie im Shotglas

Shot 3.00

### Tagespauschale

Bereitstellen des Raumes inkl. den gewünschten technischen Hilfsmitteln  
Begrüßungskaffee mit Minigipfeli und Brötchen  
Pausen am Morgen und am Nachmittag  
Lunch frei nach Wahl  
Mineralwasser während der Sitzung  
Bereitstellen sowie In-Ordnung-Halten des Seminarraumes (ganze Dauer)

pro Person 77.00

### Lunch

Pausen sind meist kurz bemessen. In unserem Restaurant Terrasse stehen Ihnen vom reichhalten Salat- und Beilagen-Büffet über Tagesmenüs bis zum A-la carte-Corner viele Gerichte in unserer Selbstbedienung zur Auswahl. Selbstverständlich reservieren wir einen Tisch für Sie und Ihre Gäste.

## Technische Geräte und Mobiliar

Gerne können wir Ihnen auf Wunsch eine Reihe technischer Geräte und weiteres Mobiliar reservieren. Dazu gehören: Beamer, Laptop, Pinnwände. Moderatorenkoffer, Rednerpult, Verstärkeranlage, Multimediawagen sowie Flip-Chart. Kontaktieren Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

## Seminar- & Banketträume, Tisch- und Stuhlvarianten

Raum	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
<b>C039 Lausanne</b> <b>87 m2</b>  <b>Miete extern</b> <b>CHF 200.00</b>	<b>Mehrzweckraum</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 Tische, 50 Stühle</li> <li>- Beamer und Leinwand</li> <li>- PC fix</li> <li>- 1 Flip Chart, 3 Pinnwände</li> <li>- 1 Moderatoren-Koffer</li> <li>- Stereoanlage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- U- Form mit Tischen 26 Pers.</li> <li>- Blocktisch 26 Pers.</li> <li>- Karrée- Form 26 Pers.</li> <li>- Konzert 50 Pers.</li> <li>- Stuhlkreis 30 Pers.</li> </ul>	Bestuhlung erfolgt nach Wunsch
<b>C046 Locarno</b> <b>34 m2</b>  <b>Miete extern</b> <b>CHF 150.00</b>	<b>Fixbestuhlung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ovaler Tisch, 12 Stühle</li> <li>- Beamer und Leinwand</li> <li>- PC fix</li> <li>- 1 Flip Chart</li> </ul>		
<b>C220 Luzern</b> <b>46m2</b>  <b>Miete extern</b> <b>CHF 200.00</b>	<b>Fixbestuhlung</b> Karrée- Form <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 Tische, 22 Stühle</li> <li>- Beamer</li> <li>- PC fix</li> <li>- 1 Flip Chart, 4 Pinnwände</li> <li>- 1 Moderatoren-Koffer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- U- Form mit Tischen 22 Pers.</li> <li>- Blocktisch 16 Pers.</li> <li>- Konzertbestuhlung 22 Pers.</li> </ul>	Bestuhlungsänderung eingeschränkt möglich
<b>C212 Laax</b> <b>14 m2</b>	<b>Fixbestuhlung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ovaler Tisch, 8 Stühle</li> <li>- Bildschirm/ TV</li> <li>- 1 Flip Chart</li> <li>- Docking Station für Laptop</li> </ul>		
<b>C105 Stübli</b> <b>27m2</b>	<b>Fixbestuhlung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Langer rechteckiger Tisch, 8 Stühle</li> <li>- Sitzgruppe 4 Sessel</li> <li>- PC fix</li> <li>- Bildschirm /TV</li> </ul>		optimal für Mittagessen Möglichkeit für eigene Nespresso Kaffeemaschine
<b>C106</b> <b>Restaurant</b> <b>Terrasse</b> (in Absprache mit Restauration)	<b>Restaurantbestuhlung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 43 Tische, 172 Stühle</li> <li>- Balkon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teilbar mit Trennwand</li> <li>- Konzert 180 Pers.</li> <li>- Bankett 220 Pers.</li> </ul>	Bestuhlung nach Wunsch möglich



# catering

Oetwil am See

Raum	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
<b>B007 Laufen</b> <b>18m2</b>	<b>Fixbestuhlung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 ovaler Tisch, 8 Stühle</li><li>- Bildschirm</li></ul>		
<b>S153</b> <b>Konferenzraum</b> <b>89m2</b>  <b>Miete extern</b> <b>CHF 300.00</b>	<b>Fixbestuhlung</b> Karrée- Form für 22 Pers. 28 Stühle aussen herum <ul style="list-style-type: none"><li>- 6 Tische, 50 Stühle</li><li>- Beamer und Laptop</li><li>- 1 Flip Chart</li><li>- 1 Moderatoren-Koffer</li><li>- Hellraumprojektor</li><li>- Multimediaanlage</li><li>- Musikboxen</li><li>- Terrassenzugang</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- U- Form mit Tischen</li><li>- 30 Pers.(eng)</li><li>- Blocktisch 28 Pers.</li><li>- Konzertbestuhlung 70 Pers.</li><li>- Stuhlkreis 30 Pers.</li></ul>	nach 9.00Uhr Bestuhlung nach Wunsch möglich
<b>S154 Ligerz</b> <b>38m2</b>  <b>Miete extern</b> <b>CHF 150.00</b>	<b>Fixbestuhlung</b> Karrée-Form <ul style="list-style-type: none"><li>- 6 Tische, 16 Stühle</li><li>- PC Fix</li><li>- Bildschirm / TV</li><li>- 1 Flip Chart</li><li>- Terrassenzugang</li></ul>		
<b>S181 Gericht</b> <b>16m2</b>	<b>Fixbestuhlung</b> Blocktisch für 10 Pers. <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 Tische, 10 Stühle</li><li>- 1 Flip Chart</li></ul>		



## Nützliche Informationen

### Deklaration

Aus Überzeugung verwenden wir wenn immer möglich:

- Süsswasserfisch aus der Schweiz oder Europa
- Salzwasserfisch aus Aquakulturen oder Zucht
- Krustentiere aus MSC zertifizierte Zucht, Vietnam
- ausschliesslich Schweizer Fleisch wann immer möglich aus dem Zürcher Oberland
- Geflügel aus der Schweiz
- Lamm aus Grossbritannien, Wild aus Regionen in Deutschland
- Obst und Gemüse aus der Region und wenn immer möglich saisonal
- Äpfel aus Oetwil am See oder Kanton Thurgau
- Beeren aus dem Kanton Thurgau
- Frischeier vom Bio-zertifizierten Schlössli-Hof, gleich nebenan
- Bananen, Fairtrade und Max-Havelaar zertifiziert
- Kaffee aus biologischem Anbau und fairem Handel
- Orangen vom befreundeten Hof direkt aus Sizilien
- Backwaren aus der hauseigener Konditorei
- Wenn immer möglich verzichten wir auf Palmöl
- Mit ganz wenigen Ausnahmen verzichten wir auf Produkte mit Geschmacksverstärker
- Gemüsebouillon ist vegan

### Service und Mitarbeiterkosten

Für Anlässe, die ausserhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten stattfinden, werden die Arbeitszeiten verrechnet.

Die hier aufgeführten Preise verstehen sich ohne Service an Ihrem Anlass.

Es gelten folgende Stundenansätze:

Küchen- und / oder Servicemitarbeiter	45.00
Anfahrt, Aufbau, Service, Abbau und Rückfahrt gilt als Arbeitszeit	
Küchen und / oder Service Leitung	55.00
Nachzuschlag ab 24.00 Uhr und an Wochenenden pro Mitarbeiter	10.00

### Transportkosten

Die Verrechnung unserer Fahrzeuge variiert je nach Fahrzeug und Wegstrecke (ab CHF 50.00)

### Zapfengeld und Kuchengeld

Bevorzugen Sie Ihre eigenen Weine mitzubringen die durch uns gekühlt, bereitgestellt und ausgeschenkt werden wird ein Zapfengeld

pro 7.5dl Flasche inkl. Weingläser verrechnet Flasche 30.00

Möchten Sie Ihren Kuchen selber mitbringen und ihn durch uns servieren lassen verrechnen wir pro Gedeck

2.50

### Geschirr

In den Anlässkosten ist die Bereitstellung von Stehtischen, Tischwaren und Geschirr inklusive.

Möchten Sie für Ihren externen Anlass unser Geschirr sowie Tischwäsche ausleihen? Bitte melden Sie sich bei uns.

### Mobiliar

Stehtische	pro Tisch 15.00
Runde Bankettische für maximal acht Personen pro Tisch	pro Tisch 30.00
Festbank-Garnitur für maximal acht Personen pro Tisch	pro Tisch 15.00

**Anzahl Gäste**

Bitte teilen Sie uns möglichst frühzeitig, spätestens aber sieben Tage vor Ihrem Anlass die definitive Gästezahl mit. Diese Zahl gilt als Basis für die Verrechnung.

**Parken**

Auf unserem Areal steht Ihnen ein grosser, öffentlicher Parkplatz zur Verfügung.  
Fragen Sie uns nach den Parkgebühren

**Freinacht**

Lassen Sie uns bitte frühzeitig wissen wie lange Sie Ihren Anlass planen damit wir die nötigen Bewilligungen einholen können

**Annulation**

Bis 21 Tage vor dem Anlass kann dieser kostenlos storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die Clenia-Gastro-Betriebe im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 7. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

**Haftung**

Bei allfälligen Schäden verursacht durch Veranstaltungsteilnehmer an Mobiliar, Textilien und Gebäuden haftet der Veranstalter.

**Rechnung**

Verrechnung sämtlicher Catering-Kosten erfolgt per Rechnung. Zahlbar innert 30 Tagen. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8% MwSt. Preisänderungen sind vorbehalten. MwSt. Nr. CHE-113.983.862

**Daran gedacht?**

Vielleicht helfen Ihnen folgende Hinweise, Ihren Anlass noch besser zu organisieren:

- Habe ich an ein vegetarisches Menü gedacht?
- Habe ich an die kleinen Gäste gedacht? Wir bieten auch Kindermenüs und Kinderstühle.
- Habe ich Gäste mit Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten?
- Besteht ein Thema für die Dekoration?
- Wie ist die An- und Abreise gelöst?
- Ist die Anfahrt bekannt? Gerne übermitteln wir Ihnen die Anfahrtsbeschreibung
- Benötigen Sie eine Ausschilderung für Ihren Anlass?

Wir sind nahe am Bushof Oetwil am See, und es gibt bei uns in beschränkter Anzahl gebührenpflichtige Parkplätze.

**Vertragsabschluss**

Im Anschluss an Ihre Reservation erhalten Sie und uns eine schriftliche Reservationsbestätigung. Der Vertrag zwischen den Parteien kommt erst mit dieser schriftlichen Reservationsbestätigung zustande.