

Catering und Bankette



Gemeinsam machen wir Ihre Veranstaltung einzigartig!

Sehr geehrte Gäste

Planen Sie eine einzigartige Kaffeepause für Ihre Freunde oder einen kreativen Stehlunch für Ihre Arbeitskollegen? Steht ein gediegener Apéro, ein exquisites Abendessen oder sogar ein grosses Fest mit Ihrer Familie bevor? Egal, welches Event Sie ins Auge fassen – überlassen Sie uns die gesamte Organisation und Durchführung!

Teilen Sie uns Ihre Ideen und Vorstellungen mit, damit wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot unterbreiten können. Darauf können Sie sich besonders freuen: Unsere Visitenkarte ist nicht nur hohe Qualität. Wir bieten auch vernünftige Preise und einen herzlichen Service.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie und Ihre Gäste mit einer erstklassigen Betreuung zu verwöhnen.

Oetwil am See, März 2025



Paul Cukov
Leiter Restauration

Kontakt:

Clenia Schössli AG
Restaurant Terrasse, Catering
Paul Cukov
Schlösslistrasse 8
8618 Oetwil am See

Telefon: +41 44 929 83 30
E-Mail: gastro.schloessli@clenia.ch
Web: www.clenia-gastro.ch

Inhaltsverzeichnis

Apéro-Kreationen	4
Pâtisserie-Angebot und Torten	5
Getränke	6
Weinkarte	7
Pauschalen für Seminare und Sitzungen	8
Seminar- und Banketträume, Tisch- und Stuhlvarianten	9
Technische Geräte und Mobiliar	10
Diverses	11
Deklaration	13

Apéro-Kreationen

Kalt (Bestellfrist 2 Werktage)

		CHF
Salzige Macarons mit Ziegenkäse, Feigen und Thymian (Ø 4 cm)	Stück	3.50
Salzige Macarons mit Tomate und Basilikum (Ø 4 cm)	Stück	3.50
Käse/Traubenspiessli	Stück	3.00
Gemüsecrudité im Kräuterquark im Glas	Glas	4.00
Rauchlachstatar auf Toast mit Wasabimayo	Stück	6.00
Mini-Pastetli mit Erbsenmousse und Minze	Stück	3.50
Mini-Pastetli mit Thonmousse	Stück	3.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum zum Selberbelegen	Stück	4.00

Wraps gefüllt: (Bestellfrist 3 Werktage)

Frischkäse und Lachs (bestellbar ab 8 Stück)	Stück	2.50
Dörrtomaten und Feta (bestellbar ab 8 Stück)	Stück	2.50

Warm (Bestellfrist 2 Werktage)

(bestellbar ab 5 Stück)

Chüechli mit Käse, Spinat oder mediterran (Ø 5.5 cm)	Stück	5.00
Mini-Schinkengipfel	Stück	3.00
Margherita Pizza-Bites (Ø 6 cm)	Stück	3.00
Frühlingsrolle mit Poulet und Sweet-Chili-Sauce	Stück	3.50
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	3.00
Coxinha Beef-Balls mit pikanter Tomatensauce (Ø 5 cm)	Stück	3.50
Gyoza mit Poulet und Shiitake mit Tomatenchutney	Stück	3.50
Garnele im Tempurateig mit Misomayo	Stück	3.50

Sandwiches (Bestellfrist 2 Werktage)

Silserli gefüllt:

Greyerzer mit Trauben	Stück	4.00
Philadelphia mit Radieschen, Salatgurke, Kresse	Stück	4.50
Eier (Scheiben) mit Mayonnaise	Stück	4.00
Buche d'Affinoise mit Zwiebelconfit und Rucola	Stück	5.00
Schlossschinken	Stück	4.50
Salami	Stück	4.00
Bresaola (Rind)	Stück	5.00
Fleischkäse	Stück	4.00
Truthahn	Stück	4.50
Landrauchschorlen	Stück	5.00
Thunfischmousse mit Kapern und roten Zwiebeln	Stück	4.00
Rauchlachs mit Kapern und roten Zwiebeln	Stück	5.00

Wir servieren unsere Silserli standardisiert mit Butter, Blattsalat und Essiggurken und nur als ganze Portion

Pâtisserie-Angebot und Torten

Süss und fruchtig

CHF

(Bestellfrist 2 Werktage, bestellbar ab 5 Stück)

Mousse au Chocolat	Glas	5.30
Panna cotta mit Fruchtmark	Glas	5.30
Fruchtsalat	Glas	5.30

Pâtisserie (Bestellfrist 3 Werktage)

Schlössli-Crèmeschnitte	Stück	5.30
Schlössli-Crèmeschnitte am Meter	Meter	120.00
Hausgemachtes Minigebäck	Stück	1.30
Hausgemachte Pralinés	Stück	1.90
(Oktober bis März)		
Kleine Schokoladenweggen	Stück	1.50
Erdbeertörtli	Stück	6.00
(April bis September)		
Vermicelles	Stück	6.00
(Oktober bis März)		

Mini-Pâtisserie (Bestellfrist 3 Werktage)

Mini-Crèmeschnitte	Stück	3.80
Mini-Erdbeertörtli	Stück	2.70
(April bis September)		
Mini-Vermicelles	Stück	2.70
(Oktober bis März)		
Schwedentörtli	Stück	2.70
(bestellbar ab 10 Stück)		
Schokoladen-Lollis	Stück	3.80
(bestellbar ab 10 Stück assortiert)		

Sorten: weisse Schokolade, Erdbeere/Himbeere, Milkschokolade, Nuss-Nougat, Bitterschokoladenpraline

Torten (Bestellfrist 5 Werktage)

Schokoladentorte	20 cm	31.00
	26 cm	41.00
Cake	25cm	31.00
	35cm	41.00
Schwarzwäldertorte	20 cm	31.00
	26 cm	41.00
Quarktorte	20 cm	31.00
	26 cm	41.00

Menu-Ideen für Anlässe im Schlössli

Ob Sie ein Menü mit Ihren Gästen am festlich gedeckten Tisch, als Stehlunch oder als Flying Menü geniessen möchten, entscheiden Sie selber. Nachdem Sie uns Ihr Budget sowie die Personenanzahl mitgeteilt haben, werden wir Ihnen gerne unsere Vorschläge zukommen lassen.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

		CHF
Mineralwasser Elmer mit/ohne Kohlensäure	0.75 Liter	6.50
Mineral PET mit/ohne Kohlensäure	0.5 Liter	4.00
Orangensaft Michel Premium	1.0 Liter	7.50
Apfelsaft Ramseier	1.0 Liter	7.50
Coca-Cola	0.5 Liter	4.50
Cola Zero	0.5 Liter	4.50
Schorle	0.5 Liter	4.50
Sinalco Original	0.5 Liter	4.50
Rivella Rot	0.5 Liter	4.50
Rivella Blau	0.5 Liter	4.50
Ice Tea	0.5 Liter	4.50
Pepita	0.5 Liter	4.50
Red Bull	0.25 Liter	4.50
Kaffee/Espresso	Tasse	3.50
Tee	Tasse	3.50
Kaffee/Espresso/Tee mit Guetzli	Portion	4.50

Bier

Seebueb Fräche Siech	0.33 Liter	4.50
Seebueb Vollgas alkoholfrei	0.33 Liter	4.50

Hausgemachte Getränke

Früchtebowle ohne Alkohol	1.0 Liter	17.00
Früchtebowle mit Alkohol	1.0 Liter	27.00
Hausgemachter Eistee (bestellbar ab 5 Liter)	1.0 Liter	16.00

Weinkarte

Schaumwein/Champagner

CHF

Ponte Prosecco, Viticoltori Ponte, Italien, Treviso	0.75 Flasche	39.00
Bollinger Spezial Cuvée, Champagner Bollinger, Frankreich, Champagne	0.75 Flasche	75.00
Pizzolato M-use Alcohol free sparkling, Italien	0.75 Flasche	32.00

Weisswein

Sauvignon d'Or, Weinbau Wetli, Schweiz, Männedorf	0.75 Flasche	46.00
Le Petit lac Assemblage Blanc, Schweiz, Genf	0.75 Flasche	44.00
Rueda Verdejo, Bodegas Beronia, Spanien, Rueda	0.75 Flasche	37.00
Roero Arneis, Guidobono, Italien, Roero	0.75 Flasche	41.00

Rosé

Bio Eden Sauvage Côtes de Provence, Frankreich, Provence	0.75 Flasche	39.00
--	--------------	-------

Rotwein

Pinot Noir Classic, Weingut Hermann, Schweiz, Graubünden	0.75 Flasche	46.00
Primoduca Primitivo di Manduria, Italien, Apulien	0.75 Flasche	39.00
Rioja Reserva, Bodegas Beronia, Spanien, Rioja	0.75 Flasche	39.00
La Closeraie, Abbaye Sylva Plana, Frankreich, Faugères	0.75 Flasche	46.00
Lagone, Aia Vecchia, Italien, Toscana	0.75 Flasche	47.00

Kleinformat

Yvorne, Devinière, Schweiz, Waadtland	0.5 Flasche	26.00
Pinot Noir Classic, Weingut Herrmann, Schweiz, Graubünden	0.5 Flasche	31.00

Pauschalen für Seminare und Sitzungen

Pro Person und halben Tag	CHF
(Bestellfrist 2 Werktage)	
Just Drinks unsere klassische Getränkeauswahl: Kaffee/Espresso (bio- und fairtrade-zertifiziert), Kaffeemaschine im Seminarraum, Turm-Tee verschiedene Aromen, Mineralwasser Elmer mit und ohne Kohlensäure	7.00
Z'Nüni Classic unsere klassische Getränkeauswahl, dazu ein Korb mit gemischten Gipfeli und Brötli	9.00
Z'Nüni Deluxe unsere klassische Getränkeauswahl, dazu eine Auswahl an gemischten Gipfeli, Brötli und saisonalen Früchten	10.50
Z'Nüni Classic Plus mit Orangensaft	10.00
Z'Nüni Deluxe Plus mit Orangensaft	11.50
Z'Vieri Classic unsere klassische Getränkeauswahl, dazu eine Auswahl an hausgemachten Minigebäcken	9.00
Z'Vieri Deluxe unsere klassische Getränkeauswahl, dazu eine Auswahl an hausgemachten Minigebäcken und saisonalen Früchten	10.50
Z'Vieri Classic Plus mit Apfelsaft	10.00
Z'Vieri Deluxe Plus mit Apfelsaft	11.50
Winter Spezial (verfügbar von Oktober bis März) unsere klassische Getränkeauswahl mit Pralinés und saisonalen Früchten	11.50
All IN im Kafi (nur nach Absprache mit Leitung Restauration verfügbar) Mineralwasser Elmer mit/ohne Kohlensäure im Raum. Ihre Gäste haben freie Wahl für ein Getränk und ein Gebäck, Sandwich oder Pâtisserie im Kafi.	9.50
Optional können Sie Ihre Auswahl verfeinern mit:	
Fruchtsalat im Glas	Stück 5.30
Hausgemachtes Birchermüesli	Stück 5.30
Smoothie im Shotglas	Stück 4.20

Lunch

Pausen sind meist kurz bemessen. In unserem Selbstbedienungsrestaurant «Terrasse» finden Sie ein reichhaltiges Salat- und Beilagen-Büffet, Tagesmenüs und einen A-la-Carte-Corner. Gerne reservieren wir einen Tisch für Sie und Ihre Gäste.

Seminar- und Banketträume, Tisch- und Stuhlvarianten

Raum	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
C039 Lausanne 87m² Miete CHF 200.00	Mehrzweckraum 10 Tische, 45 Stühle Beamer und Leinwand PC fix 1 Flip Chart, 3 Pinnwände 1 Moderatoren-Koffer Stereoanlage	U-Form mit Tischen 26 Pers. Blocktisch 26 Pers. Karrée- Form 26 Pers. Konzert 45 Pers. Stuhlkreis 30 Pers.	Bestuhlung erfolgt nach Wunsch
C046 Locarno 34m² Miete CHF 150.00	Fixbestuhlung ovaler Tisch für 12 Pers. 1 ovaler Tisch, 12 Stühle Beamer und Leinwand PC fix 1 Flip Chart		
C220 Luzern 46m² Miete CHF 200.00	Fixbestuhlung Karrée- Form für 22 Pers. 10 Tische, 22 Stühle Beamer PC fix 1 Flip Chart, 4 Pinnwände 1 Moderatoren-Koffer Hellraumprojektor	U-Form mit Tischen 22 Pers. Blocktisch 16 Pers. Konzertbestuhlung 22 Pers.	Bestuhlungsänderung eingeschränkt möglich
C105 Stübli 27m² Miete CHF 75.00	Fixbestuhlung rechteckiger Tisch für 8 Pers. Langer rechteckiger Tisch, 8 Stühle Sitzgruppe 4 Sessel PC fix Bildschirm/ TV		optimal für Mittagessen Möglichkeit für eigene Kaffeemasch.
C106 Restaurant Terrasse Miete CHF 400.00	Restaurantbestuhlung 43 Tische, 172 Stühle Balkon	teilbar mit Trennwand Konzert 180 Pers. Bankett 220 Pers. Balkonbenutzung bei gutem Wetter	Bestuhlung nach Wunsch möglich

Raum	Basiseinrichtung	Max. Kapazität/ Bestuhlung	Bemerkung
S153 Konferenz- raum 89m² Miete CHF 300.00	Fixbestuhlung Karrée- Form für 22 Pers. 27 Stühle aussen herum <ul style="list-style-type: none"> - 6 Tische, 49 Stühle - Beamer und Laptop - 1 Flip Chart - 1 Moderatoren-Koffer - Hellraumprojektor - Multimediaanlage - Musikboxen - Terrassenzugang 	<ul style="list-style-type: none"> - U-Form mit Tischen - 30 Pers.(eng) - Blocktisch 28 Pers. - Konzertbestuhlung 66 Pers. - Stuhlkreis 30 Pers. 	nach 9.00Uhr Bestuhlung nach Wunsch möglich
S154 Ligerz 38m² Miete CHF 150.00	Fixbestuhlung Karrée-Form für 18 Personen <ul style="list-style-type: none"> - 6 Tische, 21 Stühle - PC Fix - Bildschirm / TV - 1 Flip Chart - Terrassenzugang 		
S181 Gericht 16m² Miete CHF 100.00	Fixbestuhlung Blocktisch für 9 Pers. <ul style="list-style-type: none"> - 3 Tische, 9 Stühle - 1 Flip Chart 		

Technische Geräte und Mobiliar

Gerne können wir Ihnen auf Wunsch eine Reihe technischer Geräte und weiteres Mobiliar reservieren. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Diverses

Service und Mitarbeiterkosten

CHF

Es gelten folgende Stundenansätze (Anfahrt, Aufbau, Service, Abbau und Rückfahrt gelten als Arbeitszeit):

Küchenmitarbeitende	62.00
Servicemitarbeitende	58.00
Leitung Service / Küche	70.00
Nachtzuschlag ab 20 Uhr pro Stunde	7.00
Wochenend- und Feiertagszuschlag pro Stunde	

Transportkosten

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

Zapfengeld und Kuchengeld

Bevorzugen Sie es, Ihre eigenen Weine oder Getränke mitzubringen, die durch uns ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, dann verrechnen wir ein Zapfengeld und eine Servicegebühr als Pauschale pro Gast:

Alle Getränke durch den Veranstalter	15.00
Nur die Weine durch den Veranstalter	10.00
Möchten Sie Ihren Kuchen selber mitbringen und durch uns servieren lassen, dann verrechnen wir pro Gedeck	2.50

Geschirr

Möchten Sie für Ihren externen Anlass unser Geschirr sowie Tischwäsche ausleihen? Bitte melden Sie sich bei uns. Die Mitarbeitenden der Clenia-Gruppe bekommen 50% Rabatt auf die Geschirrmiete.

Möbiliar

Stehische (Stück)	15.00
Runde Bankettische für maximal 8 Personen (pro Tisch)	30.00
Festbankgarnitur für maximal 8 Personen pro Tisch (Garnitur)	15.00

Anzahl Gäste

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

Annulation

Bis 14 Tage vor dem Anlass kann dieser kostenlos storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, welche die Clenia-Gastro-Betriebe im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 7. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

Parken

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

Haftung

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

Rechnung

Verrechnung sämtlicher Catering-Kosten per Rechnung. Zahlbar innert 30 Tagen. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 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 Oetwiler Bushof und daher gut erreichbar.

Vertragsabschluss

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

Deklaration

Aus Überzeugung verwenden wir, wenn immer möglich, regionale und saisonale Produkte

Wenn nicht anders deklariert:

- Süsswasserfisch aus der Schweiz oder Europa
- Salzwasserfisch Aquakulturen oder Zucht
- Krustentiere MSC-zertifizierte Zucht
- Rind, Kalb und Schwein ausschliesslich aus der Schweiz (wenn immer möglich Zürcher Oberland)
- Geflügel aus der Schweiz
- Lamm aus Grossbritannien,
- Wild aus Deutschland und Österreich
- Platte mit geschnittenen Fleisch- und Wurstwaren nur mit Fleisch aus der Schweiz oder Italien
- Obst und Gemüse aus der Region und saisonal (Äpfel von Familie Näf aus Oetwil am See)
- Beeren aus dem Kanton Thurgau
- Frischeier vom biozertifizierten Schösslihof, gleich nebenan
- Bananen Fairtrade und Max-Havelaar-zertifiziert
- Kaffee wird in der Schweiz hergestellt und ist aus fairem Handel
- Von November bis Februar Orangen vom befreundeten Hof direkt aus Sizilien
- Backwaren aus der hauseigenen Konditorei

Um die Aktualität der Angaben zur Herkunft oder Fangart unserer verschiedenen Lebensmittel zu gewährleisten, werden wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Deklaration Ihres gebuchten Menüs zukommen lassen.