

Ihr Anlass

Apéro
Bankette
Firmenessen
Hochzeiten



Liebe Gäste,

Sie feiern und wir verwöhnen Sie so wie Sie es sich wünschen und vorstellen...
...ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenanlässe oder Jubiläen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Restaurant neue Spinnerei. Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird, stehen Ihnen kompetente und freundliche Fachkräfte zur Seite, die für den reibungslosen Ablauf sorgen und jedes Detail mit Ihnen besprechen.

Um Ihnen bereits vorab einen Einblick in die Möglichkeiten und Kapazitäten unseres Restaurants zu geben, überreichen wir Ihnen gerne diese Dokumentation.

Wie die Patrons der Familie Streiff ihr Spinnerei-Unternehmen immer mit höchstem Qualitätsanspruch und viel Persönlichkeit führten, geben auch wir unseren maximalen Einsatz für Ihr Wohlbefinden bei uns im Restaurant, im Garten oder an der Bar.

Wir freuen uns auf Sie! Ihr Spinnerei-Team

*„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack.
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ (Oscar Wilde)*

Inhalt

Allgemeine Bestimmungen	3
Garantierte Gästezahl	3
Menüdruck	3
Blumen / Dekoration	3
Technik	4
Aufwände	4
Rauchverbot	4
Annullation	4
Rechnung.....	4
Geschlossene Gesellschaft	4
Unser Angebot.....	5
Apéro	5
Kleine Häppchen.....	5
Süßes	6
Menü's.....	7
Menu 1	7
Menu 2	7
Menu 3	7
Menu 4	8
Alternativ Hauptgänge	9
Fisch:.....	9
Für unsere kleinen Stars:.....	9
Desserts :	10
Spezielles	11
Kleine Karte	11
Heisser Stein.....	12
Erstklassige Fleischstücke vom heissen Stein.....	12
Käse Fondue	12
Buffets	13
Allergien.....	13
Deklaration	13
Angaben Veranstalter	14

Allgemeine Bestimmungen

Garantierte Gästezahl

Sollten sich in der Personenanzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar (4-5 Tage vor Anlass). Bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir gerne von Ihnen die genaue Gästeanzahl, welche dann massgebend für die Verrechnung ist.

Menüdruck

Wir drucken Ihr Menü mit dem von Ihnen gewünschten Titel kostenlos.

Blumen / Dekoration

Als Standarddekoration stellen wir pro 4 Gäste eine Kerze auf den Tisch. Unsere farbigen Tischsets mit Servietten bringen zusätzlich Farbe ins Ambiente. Eigene Blumendekoration dürfen Sie gerne mitbringen. Auf Wunsch bestellen wir gerne auch in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei

unserem Floristen  aus Wetzikon.
Gestecke und Blumen welche Ihrem Budget angepasst sind.

Inspirationen:




**Mili's
Flowers**

Mili ist eine jungen, kreativen, Lokale Floristin aus Wetzikon. Sie hat 2018 Ihre EFZ Ausbildung zur Floristin abgeschlossen und sich direkt selbständig gemacht. Sie zeichnet sich durch Ihre ganz Eigne-individuelle Gestaltung der Gestecke und Blumensträusse aus und Qualifizierte sich dadurch zu unsere Stamm Floristin.

Die Sträusse und Gestecke sind so individuell und einzigartig wie Ihr Fest.

Mili's Flowers
Bahnhofstrasse 73
8620 Wetzikon

Technik

Wir verfügen über eine moderne Musikanlage sowie zwei Mikrofone. Falls wir die gewünschte Technik nicht besitzen, werden wir sie dazu mieten und in Rechnung stellen.

Aufwände

Sollte Ihr Anlass ausserhalb unserer Räumlichkeiten stattfinden, werden wir die personellen Aufwände zu folgenden Tarifen in Rechnung stellen:

- Anlassleiter CHF 70.- pro Stunde
- Koch CHF 45.- pro Stunde
- Servicemitarbeiter CHF 45.- pro Stunde

sowie die Miete des zusätzlichen Equipments wie Stehtische, Tischwäsche, Geschirr, Gläser etc.

Rauchverbot

Es gilt im ganzen Haus ein Rauchverbot. Rauchermöglichkeiten befinden sich vor dem Eingang. Der Organisator der Veranstaltung ist dazu verpflichtet, seine Gäste über unser Rauchverbot zu informieren.

Annulation

Kann der Veranstalter den Anlass nicht durchführen, behält das Restaurant neue Spinnerei das Recht auf Zahlung einer Entschädigung, entsprechend dem Zeitpunkt der schriftlichen Absage wie folgt vor:

Vom 5. bis 2. Tag vor dem Anlass:
50% des entgangenen Umsatzes der Speisen und Getränken.

Weniger als 2 Tage vor dem Anlass
80% des entgangenen Umsatzes der Speisen und Getränken.

Rechnung

Geht alles auf eine Rechnung, wird immer die Personenanzahl welche 48 Stunden vorher bekannt gegeben wurde in Rechnung gestellt.

Geschlossene Gesellschaft

Bei grossen Banketten ist es möglich unser ganzes Restaurant als geschlossene Gesellschaft zu reservieren.

Mindestumsätze:

Sonntag bis Mittwoch CHF 8'000.-

Freitag und Samstag CHF 13'000.-

Fragen Sie nach...

Unser Angebot

Apéro

	CHF/ Stk
Hausgemachtes Chnolibrot	3.00
Bruschette mit Tomaten	3.00
Datteln im Speckmantel	2.50
Grissini mit Landrauchschorlen	4.00
Hausgemachte Nussmischung	6.00 100g
Grana Padano Stückli mit Balsamicoglace	11.00 100g
Marinierte Oliven	9.00 100g
Hummus mit Pitabrot	11.00

Kleine Häppchen/ Apéro riche

CHF/ Stk

Süppchen im Glas serviert

Mango-Currysuppe	3.50
Gazpacho	3.50
Zitronengras-Kokossuppe	3.50

Kalte Häppchen

Cous-Coussalat	5.50
Currypouletsalat	4.00
Quinoasalat mit Lachscevice	4.50
Crostini mit Rindstatar/ Kalbstatar pikant gewürzt und Wasabicreme	5.00
Rauchlachstatar auf Pumpernickel	4.50
Tete de Moine auf Pumpernickel	4.00
Vitello tonnato	5.00
Roastbeef mit Tartaresauce	5.00
Crêperoulade gefüllt mit Rauchlauchs und Frischkäse	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesse	3.00
Grillierte Zucchettiröllchen gefüllt mit Büffelmozzarella	4.00

Warme Häppchen

Meatballs an BBQ-Sauce	3.50
Mini Burger	5.50
Black Tiger Crevette mit asiatischem Glasnudelsalat	5.50
Crevette im Kartoffelmantel mit Mango-Chutney	4.00
Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce	2.50
Poulet-Satay Spiessli an Erdnussauce	3.00
Pouletflügel Tandoori	3.50
Mini Flammkuchen mit Speck	3.00
Mini Chäschüechli	2.50
Mini Schinkengipfeli	2.50

Süsses	CHF/ Stk
Dunkles Schoggimousse	3.50
Braunes Schoggimousse	3.50
Weisses Schoggimousse	3.50
Weisses Kaffeemousse mit Orangen	3.50
Hausgemachte Brownies	3.00
Streuselkuchen mit Zwetschgen oder Apfel	3.00
Panna Cotta mit Himbeere	3.50
Panna Cotta mit Mango	3.50
Panna Cotta mit Passionsfrucht	3.50
Panna Cotta mit Zitronengras und Passionsfrucht	3.50
Fruchtspiesse	3.50

Noch mehr Leckereien COOMING SOON

Menü's

Menu 1	CHF
Peperoni-Mangosuppe ***	10.00
Rucolasalat mit Parmesanspähen ***	14.00
Saftiges Schweinesteak vom Grill mit Sauce Hollandaise serviert, sowie feinem Blattspinat und neuen Bratkartoffeln ***	37.00
Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto im Glas serviert	13.00
Total bei 4 Gängen	73.00

Menu 2	CHF
Bunter Blattsalat mit Speck und Ei ***	13.00
Feines Zitronenrisotto mit konfierten Vanille-Cherrytomaten und frittiertem Rucola ***	18.00
Kalbsbraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandelsplittern ***	49.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Himbeersorbet	14.00
Total bei 4 Gängen	96.00

Menu 3	CHF
Erbsen-Minzesuppe mit grillierter Crevette ***	14.00
Hausgebeizter Lachs auf Kräuter-Babyleafsalat serviert mit Honig-Senfdressing ***	18.00
Stroganoff von der Argentinischen Huft gereicht mit hausgemachten Butterspätzli ***	39.00
Zitronengras-Panna-Cotta mit Mangosauce im Glas serviert	11.00
Total bei 4 Gängen	82.00

Menu 4	CHF
Zitronengras-Kokossuppe mit frischem Koriander ***	12.00
Duo von der gebratenen Jakobsmuschel und Black Tiger Crevette auf Limetten-Thymianrisotto und Mangosauce ***	24.00
Zarter Kalbs-Ribeye Braten „12 Stunden niedergegart“ an einem kräftigen Kaffee-Jus serviert, dazu Pommes Noisette und Cashew-Bohnen ***	59.00
Dreierlei Dessertvariation <i>Saisonal wechselnde Leckereien</i>	13.00
Total bei 4 Gängen	108.00

Wenn Sie es wünschen, kreieren wir die Menüs auch mit saisonalen Produkten:

Im Frühling:

- Spargeln grüne und weisse
- Bärlauch und Frühlingskräuter
- Rhabarber
- Erdbeeren
etc.

Im Herbst:

- Diverse Pilze
- Rotkraut; Maroni, Kürbis
- Wildgerichte
etc.

Im Sommer:

- diverse Salate
- Tomaten
- Melonen, Beeren
- Leichte Sommergerichte
- Grillieren, BBQ
etc.

im Winter:

- Schmorgerichte
- Rotkraut, Maroni, Kürbis
- Wurzelgemüse
etc.

Alternativ Hauptgänge

Als Hauptgang können Sie auch folgende Varianten wählen:

Fleisch:

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti oder Spätzli	41.00
mit Schweizer Pouletbrust	34.00
Stroganoff von der Argentinischen Huft serviert mit Butterspätzli	39.00
mit Schweizer Pouletbrust	32.00
Ganzes Rindfilet Sous-Vide gegart an Portweinjus	55.00
Stärke- und Gemüsebeilage nach Wahl	
Englisch gebratenes Roastbeef mit Bernaise-Sauce	49.00
Stärke- und Gemüsebeilage nach Wahl	
Ungarisches Rindergulasch serviert mit hausgemachten Butterspätzli	38.00
Saftiger Rindsschmorbraten serviert mit Butterspätzli und Saisongemüse	34.00
Schweineschnitzel an Cognacrahmsauce serviert mit frischen Nudeln	31.00
Schweinesteak vom Grill serviert mit hausgemachtem Café de Paris Butter	34.00
Oberländer Kalbs Cordon bleu serviert mit Saisongemüse	47.00
und Pommes frites	

Fisch:

Bio-Lachs vom Grill mit Meerrettich-Dillbutter	39.00
serviert mit Risotto	
Black Tiger Crevetten-Spiess serviert mit	36.00
Limetten-Hollandaise, grünen Spargeln und Ofen-Kartoffeln	
Gebratenes Zanderfilet auf Prosecco-Schaumkraut und Safrankartoffeln	42.00

Vegetarische Optionen:

	CHF
Spätzli-Gemüsepfanne mit Schweizerkäse überbacken	26.00
Auberginen Cordon bleu mit Tomaten und Bachtelsteinkäse	33.00
serviert mit Pommes frites und Saisongemüse	
Frische Zitronenravioli in brauner Butter mit getrockneten	28.00
Cherrytomaten und Nüssen	
Gemüsespiess vom Grill mit Sesamquark dazu Pommes frites	27.00

Vegane Optionen:

Veganer „INCREDIBLE SOJABURGER“ mit Crisscuts	24.00
---	-------

COMING SOON

Für unsere kleinen „Spinner“:	CHF
Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.00
Hausgemachte Fischstäbli mit Pommes frites	15.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	15.00
Spätzli-Gemüsepfanne mit Käse überbacken	14.00
Spaghetti an Tomatensauce	13.00

Desserts :

Coupe Romanoff (Saisonal)	13.00
<i>Frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Erdbeersauce und Rahm</i>	
Frische Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier (Saisonal)	10.00
Coupe Nesselrode (Saisonal)	13.00
<i>Vermicelles mit Merinques, Vanilleglace und Rahm</i>	
Portion Vermicelles mit Merinques und Rahm (Saisonal)	11.00
Coupe Dänemark	13.00
Caramelisierter Bananensplit	13.00
<i>caramelisierte Banane mit Vanilleglace, Crumble und Caramelsauce</i>	
Coupe Spinnerei	13.00
<i>Schokoladen-, Baumnuss- und Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm</i>	
Coupe Heisse Liebe	9.50
<i>Vanilleglace mit heissen Beeren</i>	
Coupe Iced Coffee	11.00
<i>Mit Amaretto oder Baileys</i>	+ 4.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.00
Zitronensorbet mit Vodka	9.00
Saisonales Tiramisu	13.00
Hausgemachte Crema	11.00
Saisonales Parfait	13.00
Käseteller	18.00

Fragen Sie nach saisonalen hausgemachten Desserts von unserer à la Carte Karte.

Für unsere kleinen Stars haben wir spezielle Kinderdesserts
Fragen Sie uns danach, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Spezielles

Kleine Karte

Ab 10 Personen bis max. 20 Personen gestalten wir gerne eine kleine Auswahl aus unserer à la Carte Karte aus der Ihre Gäste sich etwas aussuchen können. Somit können wir die Qualität unserer Speisen gewährleisten und einen schnelleren Service bieten.

Beispiel:

	OBERLÄNDER KALBS-CORDON BLEU GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN UND BACHTELSTEINKÄSE SERVIERT MIT GEMÜSE UND POMMES ALLUMETTES CHF 47.00
	ODER
NÜSSLISALAT MIT SPECK UND GEHACKTEM EI CHF 13.00	CLUB-BURGER, MIT SALAT, SPECK, SPIEGELEI UND TOMATE, DAZU POMMES ALLUMETTES CHF 31.00
	ODER
FEINES RINDSTATAR MIT ZWIEBELN, KAPERN UND BUTTERTOAST, 70g CHF 18.00	STROGANOFF VON ARGENTINISCHER HUFT DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLI CHF 36.00
	ODER
RÄUSCHLINGSUPPE MIT ROHSCHINKENCHIP CHF 12.00	RANDENRISOTTO MIT FETA-CRUMBLE UND FRITIERTEM RUCOLA CHF 27.00
	EINEN GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS SPINNEREI-TEAM

Heisser Stein

Bis max. 20 Personen

Erstklassige Fleischstücke vom heissen Stein

Auf dem heissen Stein können Sie das zarte, saftige Fleisch nach Ihrem Geschmack weitergaren oder auf dem zweiten Stein warmhalten. Wir servieren Ihnen Pommes allumettes oder einen knackigen Salat dazu, sowie eine Auswahl von hausgemachten Saucen sowie Kräuterbutter.

		CHF
zarte Huft vom Argentinischen Rind	200 gr	39.00
	400 gr	59.00
aromatisches Entrecôte vom argentinischen Rind	300 gr	58.00
bestes Filet vom argentinischen Rind	200 gr	54.00
	150 gr	47.00
Swiss Ribeye Steak	250 gr	49.00
Surf & Turf	3 Stk.	9.00
ergänzen Sie Ihr Steak mit gebratenen Black Tiger Crevetten		

Käse Fondue

Ab 10 Personen

Wir bereiten Ihr Fondue mit aromatischem Vacherin fribourgeois und rassigem Greyerzer Käse zu.

			CHF
Fondue Portion	220 gr	pro Person	28.00
Fondue à discrétion		pro Person	38.00

Sie können Ihr Fondue auch individuell verfeinern und ergänzen mit
Je plus CHF 2.00

- Usterbräu Spezial Dunkel
- Prosecco
- Steinpilzen
- Kräutern
- Speck
- Peperoncini
- neuen Kartoffeln



Fondue Chinoise COOMING SOON

Buffets

Ab 50 Personen stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage ein Buffet zusammen.

Allergien

Bitte teilen Sie uns mit, ob unter Ihren Gästen, Personen mit Intoleranzen oder Unverträglichkeiten anwesend sind. Wir stellen eine Speisenfolge zusammen, die für diese Gäste bestens geeignet ist.

Sind wir zu 100% frei von allergischen Produkten?

Nein sind wir nicht. Wir verarbeiten Mehl, Milch, Nüsse etc. in unserer Küche und können nicht garantieren, dass alles komplett frei von diesen Produkten ist.

Deklaration

Rind	CH, ARG	Lachs	Irland (Aquakultur)
Kalb	CH	Baumer Zander	Bauma, ZH Oberland
Schwein	CH	Black Tiger Crevetten	Vietnam
Poulet	CH		
Wurstwaren	CH		

Falls nicht anderes deklariert worden ist, beziehen wir unsere Produkte soweit möglich aus der Region (ZH) oder der Schweiz.

Angaben Veranstalter

Art des Anlasses:	_____	Firma:	_____
Organisator:	_____	Anzahl:	_____
Adresse:	_____	Datum:	_____
PLZ/Ort:	_____	Zeit:	_____
Telefonnummer:	_____		
E-Mail:	_____		
Rechnungsadresse:	_____		

Restaurant Neue Spinnerei
Zürichstrasse 17
8607 Aathal-Seegräben
044 972 22 88
aathal@neue-spinnerei.ch

Sollten noch Fragen auftauchen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ansprechpersonen:

Patrick Kolovos
Geschäftsführer

Marco Müller
Küchenchef