

Alterszentrum Weihermatt  
Weihermattstrasse 44  
8902 Urdorf

Telefon: 044 735 56 56  
Fax : 044 735 56 66  
E-Mail: info@az-weihermatt.ch

# Apéro & Menuvorschläge

gültig ab 1. Mai 2013



## Herzlich willkommen lieber Weihermatt-Gast

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menü-Vorschläge vorzustellen, die Sie in unserem Café Weihermatt geniessen können.

Unser aufgestelltes Service- und Küchenteam setzt alles daran, damit Ihr Anlass zum Erfolg wird.

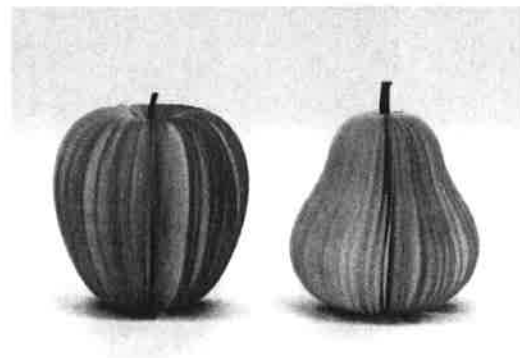
### **Mit Liebe zum Detail.**

Das Alterszentrum Weihermatt verfügt über ein öffentliches Café mit einem Mehrzwecksaal für ca. 60 Personen.

Unsere Lokalität eignet sich für Familienfeste, und Vereinsanlässe.

Nach Ihren Wünschen werden Bankette, Apèrobuffets und noch vieles mehr kreiert und serviert.

Haben Sie spezielle Wünsche, nehmen wir diese gerne entgegen. Unser Leiter Gastronomie freut sich, Sie bei der Kreation Ihres Wunschmenüs beraten zu können.



## APÉRO

### Canapés

Salami, Schinken, Aufschnitt, Fleischkäse,  
Thon, Käse, Ei, Spargel

1/1 Toastscheibe CHF 3.50

1/2 Toastscheibe CHF 2.00

### Canapés deluxe

Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch,  
Rohschinken

1/1 Toastscheibe CHF 4.00

1/2 Toastscheibe CHF 2.50

### Canapés 1/4

Standard CHF 1.20

Deluxe CHF 1.40

### Mini Sandwiches

**Standard** CHF 54.00

Schinken, Salami, Eier, Käse  
Platte à 40 Stück

**Mixed** CHF 58.50

Salami, Rauchlachs, Käse, Trockenfleisch  
Platte à 40 Stück

**Deluxe** CHF 63.00

Rohschinken, Rauchlachs, Frischkäse  
Trockenfleisch  
Platte à 40 Stück

## APÉRO

### Snacks warm / Preis pro Stück

Apéro Chäschüechli	CHF 1.50
Apéro Schinkengipfeli	CHF 1.25
Blätterteigkonfekt assortiert (100g)	CHF 6.00

Mini Partychüechli	CHF 0.90
Käse-, Lauch-, Broccoli-, Tomaten	

Bruschetta pomodori	CHF 1.20
---------------------	----------

### Snacks warm / Preis pro 100 g

Chicken Nuggets	CHF 4.00
Poulet Bols mit Curry	CHF 5.60
Chili-Poppers	CHF 5.60
Crevetten Butterfly	CHF 6.00
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse	CHF 4.20

### Snacks kalt / Preis pro Person (120g)

Salzstängeli, Salznüssli und Pommes Chips	CHF 2.90
--	----------

### Snacks kalt / Preis pro Stück

Blätterteig-Flûtes mit Rohschinken	CHF 1.80
Lachsroulade auf Cracker	CHF 1.20
California-Rolls	CHF 1.20

## APÉRO

<b>Fleisch-Käseplatte / 200 g pro Person</b>	CHF 15.00
<b>Als Apéro mit 2 Partybrötli / 120 g pro Person</b>	CHF 9.50

Trockenfleisch, Rohschinken, Salami,  
Hinterschinken, Greyerzer, Brie und Sbrinzrollen  
und reichhaltige Garniture inkl. 3 Partybrötli

<b>Käseplatte / 220 g pro Person</b>	CHF 17.00
<b>Als Apéro mit 2 Partybrötli / 140 g pro Person</b>	CHF 11.50

Verschiedene Weich- und Hartkäsesorten,  
ausgarniert mit Früchten inkl. 3 Partybrötchen

<b>Bündnerplatte / 190 g pro Person</b>	CHF 19.00
<b>Als Apéro mit 2 Partybrötli / 140 g pro Person</b>	CHF 12.50

Trockenfleisch , Rohschinken, Salsiz, Rauchspeck,  
und reichhaltige Garniture

<b>Schwedenplatte / 180 g pro Person</b>	CHF 19.00
<b>Als Apéro mit 2 Partybrötli / 100 g pro Person</b>	CHF 12.50

Mit verschiedenen geräucherten Fischen und  
Meerrettichschaum inkl. 3 Partybrötli

## APÉRO

### **Snacks kalt / Preis pro Stück**

Melonenschiffchen CHF 1.30

Früchtespiessli CHF 1.70

### **Geschnittene Früchte / Preis pro 100 g**

Verschiedene, saisonale Früchte in  
mundgerechte Stücke geschnitten CHF 3.50

### **Geschnittene Früchte / Preis pro 100 g**

mit drei verschiedenen Saucen CHF 4.50  
Tartar-, Curry-Ananas und Cocktailsauce

### **Früchtekorb**

Früchtekorb gefüllt mit verschiedenen,  
saisonalen Früchten

Gerne stellen wir Ihnen einen Früchtekorb  
zusammen. Je nach Grösse und Auswahl der  
Früchte kalkulieren wir Ihnen den genauen  
Verkaufspreis.

## BUFFETS KALT

### **Frühstücksbuffet**

Erhältlich ab 30 Personen / Preis pro Person

Kaffee, Tee, Milch, Choco-Drink  
und Orangensaft

CHF 19.50

Butterzopf, Ruchbrot, Vollkornbrot,  
Gipfeli und Weggli

Butter, Margarine, Honig und Konfitüre

Früchte-Joghurts, Cornflakes und Birchermüesli

Käseauswahl, Aufschnitt, Salami,  
Saftschinken und Trutenbraten

### **Erweiterung zum Brunch**

Rösti mit Spiegelei, Rührei,  
Omeletten, Toast

CHF 6.50

## BUFFETS KALT

### Buffet-

#### Hors d'oeuvre maison

Erhältlich ab 30 Personen / Preis pro Person

Rauchlachs geschnitten mit Zwiebeln und  
Zitronenschnitze

CHF 24.80

Crevetten-Cocktail, Thon auf Blattsalat  
an Vinaigrette-Sauce, Forellenfilets  
geräuchert mit grünen Oliven und Kapern

Rohschinken, Bündnerfleisch, Hauspastete,  
Schweinsbraten und Salami

Reichhaltige Garnitur

Tartar-Sauce und Meerrettich-Schaum

Sellerie-, Reis -und Maissalat



## BUFFETS KALT

### Schwedenbuffet

Erhältlich ab 30 Personen / Preis pro Person

Rauchlachs, Riesencrevetten mariniert,  
Forellenfilets geräuchert und  
Crevetten-Cocktail

CHF 45.00

Zitronenscheiben, gehackte Zwiebeln,  
Oliven und Kapern

Meerrettich-Schaum,  
Calypso- und Tartar-Sauce

Roastbeef, Kalbsbraten, Rohschinken,  
Bündnerfleisch, Hauspastete und Terrine

Reichhaltige Garniture und Butter-Portionen

Sellerie-, Reis- und Maissalat  
Saison-Blattsalate  
French- und Italia- Dressing

## BUFFETS WARM

### **Spaghetti-Bufferet**

Erhältlich ab 30 Personen / Preis pro Person

Spaghetti CHF 18.50

Tomaten-, Bolognese-, Pesto- und  
Carbonarasauce, dazu Brot und Reibkäse

### **Pasta-Bufferet**

Erhältlich ab 30 Personen / Preis pro Person

Ravioli mit Pfifferling-Füllung CHF 21.50

Tortelloni mit Ricotta/Spinat

Spaghetti oder Penne

Orecchiette mit Lachsstreifen

Tomaten-, Bolognese-, Pesto- und  
Carbonarasauce, dazu Brot und Reibkäse

### **Buure-Bufferet**

Erhältlich ab 30 Personen / Preis pro Person

Hamme im Sud CHF 25.50

Buurebratwurst mit Zwiebelsauce

Huusfleischkäse aus dem Ofen

Schweinshals vom Grill

Würziger Bratenjus und Senf

Kartoffelgratin, Butterbohnen

Äpler Maggronen und Apfelmus

[www.az-weihermatt.ch](http://www.az-weihermatt.ch)

## SALATE

Wählen Sie Ihren Salat / Preis pro 100 g

(Empfehlung: 250 g pro Person)

Kartoffelsalat	CHF 1.70
Randensalat	CHF 1.60
Gurkensalat	CHF 1.60
Curry-Reissalat	CHF 1.90
Hörnlisalat	CHF 1.90
Cole Slaw-Salat	CHF 1.90
Rüeblisalat	CHF 1.90
Maissalat mit Ananas und Curry	CHF 1.90
Blattsalat saisonal	CHF 2.50
Selleriesalat mit Ananas und Baumnuss	CHF 2.40
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF 2.60
Griechischer Salat	CHF 2.60
Wurst-Käsesalat	CHF 2.20
Siedfleischsalat	CHF 2.70
Pouletsalat Calypso	CHF 2.80
Pouletsalat mit Curry	CHF 2.80

## SALATBUFFET-VARIATIONEN

Buffets ab 30 Personen\*

**Jardinière** / Preis pro Person

CHF 8.50

Rüebli-, Gurken-, Sellerie-, Maissalat  
Bohnen- und Tomatensalat mit Basilikum,  
Saisonale Blattsalate, Zwiebelsprossen

Beilagen\*\*

Geröstete Kernen, Radiesli, Eiwürfel und Croûtons

**Home sweet Home**/ Preis pro Person

CHF 8.50

Hörnli-, Rüebli-, Cole Slaw-, Gurken-,  
Sellerie- und Kartoffelsalat,  
Saisonale Blattsalate

Beilagen\*\*

Speckwürfeli, Radiesli, Schnittlauch und Croûtons

**Méditerranée**/ Preis pro Person

CHF 10.50

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum  
Griechischer Salat,  
Pilz, Pasta- und Mais-Bohnen-Salat  
Saisonale Blattsalate

Beilagen\*\*

Oliven, Parmesanbröckli, geröstete Brotwürfel  
mit italienischen Kräutern

## KALTE VORSPEISEN

### Kalte Vorspeisen / ab 10 Personen

**Méditerranée** / Preis pro Person CHF 12.50

Antipasti, Rohschinken, Oliven gefüllt mit Mandeln, Melonenschiffli und Tomaten-Mozzarella

**Lachsteller**/ Preis pro Person CHF 16.50

Rauchlachs, Blattsalat,  
Dazu Zitrone, Eier, Kapern, Zwiebelsprossen  
Meerrettichmousse und Butter-Portionen

**Hors-d'oeuvre-Teller** / Preis pro Person CHF 18.50

Trockenfleisch, Rohschinken, Käse, Essiggemüse,  
Kleine Kalbfleischpastete auf Selleriesalat, geräucherter  
Lachs mit Meerrettichschaum, kleiner Crevetten-  
Cocktail, Melonenschiffchen, Salatbouquet mit  
Zwiebelsprossen und Balsamico-Dressing

Melone mit Rohschinken CHF 12.50

Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter CHF 12.50

**Bresaola-Teller** CHF 15.50

Italienisches Rindstrockenfleisch mit  
Rucolasalat und Parmesan.

## KALTE VORSPEISEN

### Kalte Vorspeisen / ab 10 Personen

**Blattsalat saisonal** CHF 5.50

**Saisonsalat Midi** CHF 6.50  
saisonale Blatt- und Gemüsesalate  
mit Sprossen

**Saisonsalat Maxi** CHF 8.50  
saisonale Blatt- und Gemüsesalate  
mit Sprossen

**Nüsslisalat mit Ei** CHF 8.50

**Tomatensalat mit Mozzarella** CHF 7.50

## WARME VORSPEISEN

### Warme Vorspeisen / ab 10 Personen

#### Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	CHF 4.50
Kraftbrühe mit Flädli	CHF 4.50
Tomatensuppe mit Basilikum	CHF 5.50
Tessiner Minestrone	CHF 5.50
Bündner Gerstensuppe	CHF 5.50
Rote Thai Curry Suppe	CHF 5.50
Frische Spargelcrèmesuppe (saisonal)	CHF 5.50
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	CHF 5.50
Gazpacho oder Kaltschalen (saisonal)	CHF 5.50
Safran-Crèmesuppe	CHF 5.50
Sweet-Corn-Suppe	CHF 5.50
Tagessuppe	CHF 4.00

## HAUPTGERICHTE UND MENUS

Erhältlich ab 10 Personen

**Schweinsragout mit Pilzen** CHF 15.50

serviert mit Tagliatelle verde und Saisongemüse

**Schweinsrahmgeschnetzertes** CHF 16.50

mit feinen Butternüdeli und einem saisonalen  
Gemüsebouquet

**Schweinsrahmschnitzel** CHF 17.50

mit feinen Butternüdeli und einem saisonalen  
Gemüsebouquet

**Schweinscarréebraten vom Ofen** CHF 19.50

mit feiner Folienkartoffel, Sauerrahmsauce und  
saisonale Salate

**Schweinsfilet-Mignon an Morchelsauce** CHF 26.50

dazu Wildreis oder Butternudeln und zwei  
saisonale Gemüse

**Schweinssteak mit Kräuterbutter (150g)** CHF 19.50

mit Pommes-Frites und Gourmetgemüse

**Schweins Cordon-bleu** CHF 19.50

mit Pommes-Frites und Gemüsebouquet



## HAUPTGERICHTE UND MENUS

Erhältlich ab 10 Personen

**Geschnetzeltes „Zürcher-Art“** CHF 24.50

serviert mit Butterrösti und saisonalem Gemüse

**Kalbs-Rahmschnitzel** CHF 24.50

mit feinen Butternüdeli und einem saisonalen  
Gemüsebouquet

**Schnitzel paniert „Wiener-Art“** CHF 24.50

mit feinen Butternüdeli und einem saisonalen  
Gemüsebouquet

**Piccata „Mailänder-Art“** CHF 24.50

mit Weisswein-Risotto und Gemüsebouquet

**Kalbsteak „Weihermatt“ (180g)** CHF 32.50

an Morchelsauce, serviert mit Butternüdeli  
und drei saisonalen Gemüsen

**Zwei Blätterteig-Pastetli** CHF 16.50

mit Kalbfleisch, Pilzen und Brätchügeli

**Kalbsbraten aus den Ofen** CHF 22.50

serviert mit Kartoffelstock und drei saisonale  
Gemüse

## HAUPTGERICHTE UND MENUS

Erhältlich ab 10 Personen

**Roastbeef englisch gebraten** CHF 35.50

an Sauce Béarnaise, dazu Bratkartoffeln  
mit Rosmarin und drei saisonale Gemüse

**Rindfleisch „Stroganoff“** CHF 24.50

mit feinen Butternüdeli und einem saisonalen  
Gemüsebouquet

**„Suure Mocke“** CHF 24.50

serviert mit Kartoffelstock oder Spätzli und drei  
saisonale Gemüse

**Geschnetzeltes „Casimir“ (Geflügelfleisch)** CHF 19.50

serviert mit Basmatireis und Früchtespiessli

**Pangasius „Knusperli“** CHF 18.50

serviert mit Sauce Tartar und Butterkartoffeln  
oder auf einem Salatteller

**Lachstranche pochiert** CHF 21.50

an leichter Safransauce, serviert mit Trockenreis  
und Gemüsebouquet

## HAUPTGERICHTE UND MENUS

**Erhältlich ab 10 Personen**

**Gemüseschnitzel** CHF 18.50  
serviert mit Röstikroketten und  
drei saisonale Gemüse

**Frühlingsrollen** CHF 19.50  
mit Basmatireis und einer Sweet-Chilisauce

**Safran-Tagliatelle** CHF 18.50  
Nudeln mit Broccoli an leichter Safranrahmsauce

**Randenpiccata** CHF 18.50  
serviert mit Risotto und drei saisonale Gemüse

**Steinpilz-Risotto** CHF 17.50  
abgerundet mit Weisswein und Parmesan

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein komplettes VEGI-MENU  
zusammen.

## DESSERTS

Erhältlich ab 10 Personen

<b>Dessertbuffets ab 30 Personen</b> lassen Sie sich überraschen	CHF 15.50
<b>Gebrannte Crème „Grossmutter-Art“</b>	CHF 7.50
<b>„Kilchberger Schokoladenmousse“</b>	CHF 9.50
<b>Tiramisu</b>	CHF 7.50
<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b>	CHF 7.50
<b>Dessertteller „Weihermatt“</b> lassen Sie sich überraschen	CHF 12.50
<b>Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	CHF 7.50
<b>Caramel-Chöpfli</b>	CHF 6.50
<b>Meringue Glace</b>	CHF 7.50
<b>Panna Cotta mit Fruchtsauce</b>	CHF 7.50
<b>Tortensortiment auf Anfrage</b>	

## GETRÄNKEANGEBOT

Fruchtbowlen ohne Alkohol / Liter	CHF 14.00
Fruchtbowlen mit Alkohol	CHF 22.50
Mineralwasser nature / 1.5 Liter	CHF 8.00
Mineralwasser gesüsst / 1 Liter	CHF 7.00
Orangensaft / 2 dl	CHF 2.80
Orangensaft / 1 Liter	CHF 7.00
Bier	
Feldschlösschen Lager / 5 dl	CHF 5.50
Feldschlösschen Hopfenperle / 3.3 dl	CHF 4.00
Bilz Panache / 3.3 dl	CHF 4.00

Das Weinangebot finden Sie auf unserer Hauskarte oder lassen Sie sich beraten.

### Warme Getränke

Café Crème,	CHF 3.50
Cappuccino	CHF 3.50
Schale, Espresso	CHF 3.50
Latte Macchiato	CHF 4.00
Kafi fertig, Kafi Lutz	CHF 5.00
Tee, Punch	CHF 3.50

# ALLGEMEINE HINWEISE

## **Anlass**

Damit wir einen reibungslosen Bankettservice bieten können, benötigen wir die genauen Informationen, wie Beginn und Dauer des geplanten Anlasses.

## **Dekoration**

Eine einfache., passende , saisonale Tischdekoration wird Ihnen vom Hause gerne zur Verfügung gestellt. Wir organisieren aber auch gerne speziell von Ihnen gewünschte Arrangements, gegen Verrechnung.

## **Gartenterrasse**

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif auf unserer Gartenterrasse.

## **Weinangebot**

Das Weinangebot finden Sie in unserer Angebotskarte. Wünschen Sie sich jedoch einen besonderen Wein, besorgen wir Ihnen diesen bei frühzeitiger Reservierung sehr gerne.

## **Zapfgeld**

Das Zapfgeld wird Ihnen verrechnet, bei mitgebrachten Getränken. Bei alkoholischen Getränken CHF 5.00 pro Gast , sowie bei Desserts CHF 5.00 .

## **Zusätzliche Verrechnung bei Anlässen**

Ausserhalb der Café-Öffnungszeiten (10:00 – 17:00 Uhr) werden Ihnen CHF 50.00 pro Servicestunde und Mitarbeiterin verrechnet. Bei Anlässen über einem Konsumationsumsatz von CHF 1000.00 **entfällt** diese Verrechnung.