



# SCHINZENHOF HORGEN

Gastronomie & Veranstaltungen



## PHILOSOPHIE

Der Schinzenhof ist einerseits ein grosszügiges Kongresshaus für jeden Anlass und verfügt andererseits über zwei unterschiedliche Restaurationsbetriebe für Gäste aus Horgen und Umgebung. Damit steht den Horgenern wie auch Firmen im gesamten Einzugsgebiet an zentraler Lage eine vielfältige Gastronomie, moderne Bankett- und Seminarräume und ein Saal für bis zu 750 Personen zur Verfügung.

Der grosse Schinzenhof-Saal ist mit modernster Technik versehen und hat alles, was für erfolgreiche Präsentationen, Generalversammlungen, Konzerte und andere Anlässe benötigt wird. Zusätzlich verfügt der Schinzenhof über vier moderne Banketträume für bis zu 100 Personen, wo Firmenanlässe, private Festlichkeiten, Jubiläen und Geburtstage gefeiert werden können.



**HAUS-INFORMATIONEN**

Telefon	+41 44 725 27 05
E-Mail	bankett@schinzenhof.ch
Homepage	www.schinzenhof.ch
Lage	Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen Der Schinzenhof liegt im Horgener Dorfzentrum und ist nur wenige Gehminuten vom Bahnhof entfernt.
Verbindung	Vom Hauptbahnhof Zürich mit der S-Bahn S2, S8 Von Bahnhof Rapperswil mit der S-Bahn S2, S5, S8 Der Dorfbus Nr. 121 hält direkt an der Busstation Schinzenhof
Parkmöglichkeiten	Öffentliches Parkhaus, 341 Plätze. 24 Stunden geöffnet.
Öffnungszeiten	Montag - Freitag, 08.30 - 23.00 Uhr Samstag, 11.30 - 23.00 Uhr Sonntag, 11.30 - 21.30 Uhr
Dorfbeiz Schinzenhof	Die Dorfbeiz ist ein beliebter Treffpunkt bei jung und alt und die Lieblings-Beiz zahlreicher Horgner. Besonders beliebt sind unsere hausgemachten Burger und unser Zürcher Steinfels-Bier, welches es exklusiv in Horgen nur bei uns gibt. Wir kochen täglich Frisch und legen grossen Wert auf einen Top Service!
Eventräume Schinzenhof	Der grosse Saal und die verschiedenen Bankett- und Seminarräume stehen Vereinen und Firmen aus Horgen und der weiteren Umgebung für Anlässe jeder Art zur Verfügung. Wir sind spezialisiert für grosse Anlässe (Theater, Konzerte, Comedy, GV u.a.) und bieten eine hervorragende Bankettküche an.



**SEMINARE, TAGUNGEN, APERITIFS, COCKTAILS, STEHLUNCH, BUFFETS, MENUS**

Gerne beraten wir Sie vor Ort bei einem persönlichen Gespräch!

**BEISPIEL BUFFETS**

<b>Gala Buffet Schinzenhof (ab 30 Personen)</b>	<b>pro Person</b>	<b>122.00</b>
---	-------------------	---------------

---

**Vorspeisen**

- Melone mit Parmaschinken
- Antipasti Misti mit Zucchini, Tomaten und Auberginen
- Papayasalat mit kurz gebratenem Thunfisch
- Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl
- Taboulésalat (Couscous, Tomaten, Kräuter, Olivenöl, Koriander, Zitrone)
- Thailändischer Rindfleischsalat
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum
- Kalbfleischpastete und Crevettencocktail

**Suppe**

- Curry-Zironengrassuppe mit Crevetten

**Warme Hauptgerichte**

- Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»
- Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bernaise
- Kalbsvoressen «Marengo»
- Schweinehals am Stück gebraten, Portweinjus
- Perlhuhnbruststreifen mit asiatischem Gemüse an roter Thaicurry-Sauce
- Marinierte, grillierte Lammkotelettes
- Gebratene Seeteufelwürfel an Safransauce auf Artischocken-Cherrytomaten-Beet
- Sautierte Jakobsmuscheln und Riesencrevetten mit Knoblauch und Chili
- Ravioli gefüllt mit Ricotta an Zitronenbuttersauce
- Jasminreis
- Kartoffelgratin
- Butternudeln
- Neue Kartoffeln
- Gemüseauswahl

**Süsse Köstlichkeiten**

- Platten mit aufgeschnittenen, exotischen Früchten
- Duo von weissem und braunem Schokoladenmousse
- Orangen-Tiramisu
- Sorbet- und Glaceauswahl
- Passionsfrucht mousse
- Apfelküchli mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Früchtesauce
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
- Fruchtsalat mit Maraschino
- Crema Catalana

**MENÜS**

Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort betreffend der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs.

**SEMINARPAUSCHALEN**

<b>Ganztages Seminar</b>	<b>pro Person</b>	<b>99.00</b>
--------------------------	-------------------	--------------

---

- 1 Leinwand / 1 Flipchart / gratis WLAN
- Begrüssungskaffee / Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee, Orangensaft, Gipfeli, Früchteplatte
- 3-Gang Menu nach Absprache / Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

<b>Halbtages Seminar</b>	<b>pro Person</b>	<b>45.00</b>
--------------------------	-------------------	--------------

---

- 1 Leinwand / 1 Flipchart / gratis WLAN
- Begrüssungskaffee / Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee, Orangensaft, Gipfeli, Früchteplatte

<b>Halbtages Seminar mit Dinner</b>	<b>pro Person</b>	<b>99.00</b>
-------------------------------------	-------------------	--------------

---

- 1 Leinwand / 1 Flipchart / gratis WLAN
- Begrüssungskaffee / Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee, Orangensaft, Früchteplatte
- 3-Gang Menu nach Absprache / Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Diverse Technik wie Beamer etc. stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Preise auf Anfrage.

# ROTWEINE

MAJSTER BEAUKER WABNE SAXER 10cl/7.50  
WABNE RES. RABBE RINGOLD 10cl/6.00  
10cl/7.00  
RIOJA DOC VALLE EBRANO  
MERLOT TICINO DOC F. GALATI 75cl/59.00  
RIPASSO VALPOLLICELLA VALANTERA 75cl/59.00  
CARMELO RODERO RADERO 75cl/54.00  
ATLANCAYA CARO 75cl/65.00

ALLE PREISE IN CHF

FONTALLAZ 10cl/6.00

10cl/6.00

75cl/54.00

INCE

ALTHAUS

**PREISSTRUKTUR VERANSTALTUNGSRÄUME**

Raum	m2	Kosten halbtags	Kosten ganztags	* Umsatzgarantie F&B ganztags
Dorfbeiz	80	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Saal	330	auf Anfrage	4500.00	9500.00
Saal & Foyer	550	auf Anfrage	5200.00	14500.00
Bühne	140	auf Anfrage	-	-
Foyer	170	auf Anfrage	700.00	4000.00
Entree	180	auf Anfrage	800.00	-
Albis	43	auf Anfrage	300.00	2000.00
Etzel	65	auf Anfrage	400.00	3000.00
Bachtel	40	auf Anfrage	300.00	2000.00
Etzel & Bachtel	105	auf Anfrage	700.00	4000.00
Brasserie	110	auf Anfrage	700.00	5000.00

\* Individuelle Offerte auf Anfrage, Preise sind Richtwerte









## BESTUHLUNGSVARIANTEN

Raum	m2	Konzert	Seminar	Bankett	Block	U-Form	Gala rund	ohne Bestuhlung	Nummerierte Plätze
Dorfbeiz	80	-	-	65	-	-	-	-	-
Saal	330	750	250	480	-	-	350	1100	600
Saal & Foyer	550	780	310	650	-	-	450	1250	-
Galerie	-	183	-	-	-	-	-	-	183
Bühne	140	-	-	-	-	-	-	-	-
Foyer	170	100	60	100	46	60	120	150	-
Entreé	180	-	-	-	-	-	-	180	-
Albis	43	32	18	36	20	32	-	40	-
Etzel	65	56	30	60	28	49	-	60	-
Bachtel	40	32	16	30	16	25	-	40	-
Etzel & Bachtel	105	110	46	90	44	74	-	100	-
Brasserie	110	120	50	90	48	74	80	150	-







# SCHINZENHOF HORGEN

Gastronomie & Veranstaltungen

Schinzenhof Horgen  
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen  
Telefon  
+41 44 725 27 05  
[info@schinzenhof.ch](mailto:info@schinzenhof.ch)  
[www.schinzenhof.ch](http://www.schinzenhof.ch)