

# Spitzgarten

## Feiern & Events



## Willkommen im Hotel Spirgarten

Bei uns finden Sie die perfekten Voraussetzungen für unvergessliche Events, private Feiern und Veranstaltungen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Veranstaltungen von 5 bis 600 Personen. Das Verpflegungsangebot reicht von Apéros und Flying Dinners bis zu Gala-Banketten.

Sie möchten tanzen, haben eine Show oder es tritt ein DJ auf? Auf und neben unserer Bühne werden Sie genügend Platz finden für ein unvergessliches Rahmenprogramm.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus bei einer persönlichen Besichtigung. Eine massgeschneiderte Offerte erhalten Sie von uns unverbindlich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

**Ihr Hotel Spirgarten Team**

[info@spirgarten.ch](mailto:info@spirgarten.ch)

+41 44 438 15 15



## Raumkapazitäten

Raum	Runde Tische (Bankett)	Tischreihen (Bankett)
Theater	320	600
Europa	185	180
Limmat	80	120
Uetli	48	42
Letzi	40	40
Albis 1	8	10
Albis 2	16	10
Albis 3	32	30



## Diverse Kosten

### Saalbereitstellungskosten

(Bereitstellung, Reinigung, Tischwäsche etc.)

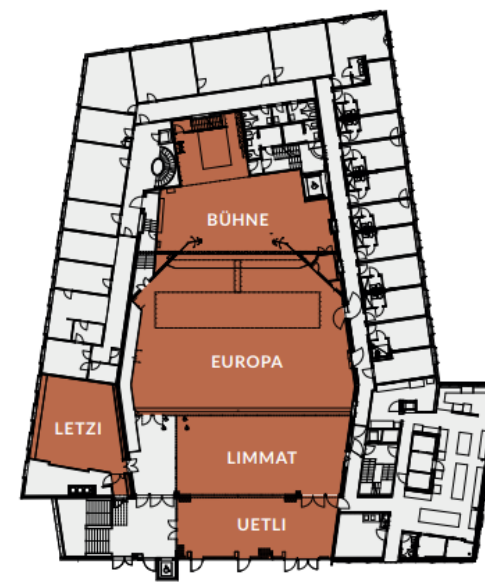
Theater, 610m <sup>2</sup> (Europa, Limmat, Uetli)	CHF 2'000.00
Europa, 326m <sup>2</sup>	CHF 1'250.00
Limmat, 145m <sup>2</sup>	CHF 450.00
Uetli, 94m <sup>2</sup>	CHF 450.00
Letzi, 77m <sup>2</sup>	CHF 300.00
Europa & Limmat, 471m <sup>2</sup>	CHF 1'600.00
Limmat & Uetli, 239m <sup>2</sup>	CHF 750.00
Albis 1, 28m <sup>2</sup>	CHF 50.00
Albis 2, 34m <sup>2</sup>	CHF 50.00
Albis 3, 66m <sup>2</sup>	CHF 100.00

### Diverses

Garderobe, pauschal (obligatorisch Oktober bis März)	CHF 200.00
Dekoration, pro Tisch ab	CHF 15.00
Zapfengeld, pro Flasche	CHF 35.00
Event-Support Mitarbeiter, pro Stunde	CHF 75.00
Klavier, pauschal	CHF 300.00

### Technik

Für Ihre Eventtechnik ist unsere Partnerfirma Megatron Eventtechnik AG zuständig.  
Gerne stellen wir den Kontakt für eine individuelle Offerte her.



1.Obergeschoss



Erdgeschoss



## Apéros

### Apéro Pauschalen (ab 10 Personen, pro Person)

<b>Basic</b> Chips und Nüssli, 1 Häppchen	CHF 12.00
<b>Classic</b> 5 verschiedene Häppchen, warm, kalt, salzig & süss	CHF 25.00
<b>Comfort</b> 8 verschiedene Häppchen, warm, kalt, salzig & süss	CHF 39.00



### Apéro Häppchen zur Auswahl (pro Stück)

<b>Silserli</b>	
Norwegischer Rauchlachs	CHF 5.50
Rohschinken	CHF 5.50
Schnittlauch-Frischkäse	CHF 5.00
Brie   Birnenchutney	CHF 5.50
Avocado   Tomaten	CHF 5.00
<b>Toast-Canapés</b>	
Norwegischer Rauchlachs	CHF 4.50
Rohschinken	CHF 4.50
Schnittlauch-Frischkäse	CHF 4.00
Brie   Birnenchutney	CHF 4.50
Avocado   Tomaten	CHF 4.00
<b>Suppen</b>	
Karottensuppe   Ingwer   Schnittlauch-Olivenöl	CHF 4.50
Sellerierahmsuppe   Thymian-Apfelwürfeli	CHF 4.50
Tomatensuppe   Basilikumrahm	CHF 4.50
Weissweinsuppe   Krabbenfleisch   Dill	CHF 5.50

## Apéros

### Apéro Häppchen zur Auswahl (pro Stück)

#### Kalte Fingerfood Häppchen

Avocado   Crevetten   Cocktailsauce   Mango   Dill	CHF 7.00
Wraps   Guacamole   Lattich   Tomate   Koriander	CHF 4.50
Kalbfleischröllchen   Thunfischsauce   Kapern	CHF 7.50
Antipastispiess   Feta	CHF 4.50
Büffelmozzarella   Rucola   Tomatenpesto	CHF 4.50
Crêpesröllchen   Frischkäse   Norwegischer Rauchlachs	CHF 6.50
Swiss Beizlachs   Blini   Schnittlauch-Sauerrahm	CHF 7.50
Jacobsmuschel-Ceviche   Limone   Avocado   Tomate Koriander	CHF 8.50

#### Warme Fingerfood-Häppchen

Schinkengipfeli	CHF 4.50
Gruyère Chäschüechli	CHF 4.50
Chäs-Lauch-Quiche	CHF 4.50
Tortilla   Peperoni   Kräuter	CHF 4.50
Meatballs   Barbecue-Sauce	CHF 4.50
Lachs-Rührei   Toast   Dill	CHF 6.50
Krautstiel-Risotto   Parmesan   Sprossen	CHF 5.00
Saison-Risotto   Parmesan   Sprossen	CHF 5.00

#### Vegane Fingerfood Häppchen

Falaffel   Humus   Sprossen	CHF 4.00
Frühlingsrolle   Gemüse   Sweet-Chili-Sauce	CHF 4.50

#### Süsse Fingerfood Häppchen

Tartelette   Vanillecrème   Orange	CHF 5.50
Früchtespiess	CHF 5.00
Kokos-Panna Cotta   Mango   Minze	CHF 5.00
Felchlin-Schoggimousse   Beeren	CHF 5.50
Blaubeerkuchen   Vanillesauce	CHF 5.00



## Menüvorschläge

### 3-Gang-Menüs

Bunter Marktsalat | Hausdressing  
Hackbraten | Kräuterjus | Rüebl | Spätzli  
Kokos-Panna Cotta | Mango

CHF 59.00

Sellerierahmsuppe | Thymian-Apfelstückli  
Maispouardenbrüstchen | Honig-Rosmarinjus |  
Waldpilzrisotto | Ofen-Tomate  
Felchlin-Schokoladenmousse | Blaubeeren

CHF 64.00

Karottensuppe | Ingwer | Schnittlauch-Olivenöl  
Rindsragout | Balsamico-Perlzwiebeln |  
Brösel-Blumenkohl | Nudeln  
Saisonaler Fruchtsalat

CHF 66.00

Nüsslisalat | Frenchdressing | Ei  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Rösti  
Kiwisalat | Zitronensorbet | Prosecco

CHF 71.00

### 4-Gang-Menüs

Marktsalat | Hausdressing | Rettich | Fetakäse  
Sellerierahmsuppe | Thymian-Apfelstückli  
Rindsragout | Balsamico-Perlzwiebeln |  
Brösel-Blumenkohl | Nudeln  
Karamelköppli | Rahm

CHF 79.00

Bunter Marktsalat | Hausdressing  
Kartoffelgnocchi | Basilikumpesto  
Zanderfilet | Weissweinsauce | Blattspinat | Reis  
Kokos-Panna Cotta | Mango

CHF 84.00

Swiss-Beizlachs | Gurkensalat | Wasabi-Mayonnaise  
Karottensuppe | Ingwer | Schnittlauch-Olivenöl  
Kalbsschulterbraten | Rotweinjus | Rüebl | Polenta  
Felchlin-Schokoladenmousse | Blaubeeren

CHF 86.00

Bei den oben stehenden Menüs handelt es sich um Vorschläge zur Inspiration.  
Gerne können Sie sich auch ein Menü aus den unten stehenden Komponenten  
zusammen stellen, selbstverständlich beraten wir Sie gerne darüber hinaus.



## Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen:

<b>Salate</b>			<b>Hauptspeisen Fleisch &amp; Fisch</b>		
Nüsslisalat   Frenchdressing   Ei	CHF 12.50		Hackbraten   Kräuterjus   Rüebli   Spätzli	CHF 33.00	
Bunter Blattsalat   Kerne   Gemüsestreifen   Hausdressing	CHF 10.50		Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff»   Reis	CHF 35.00	
Gemischter Salat   Rüebli   Gurken   Tomaten	CHF 12.00		Maispouardenbrüstchen   Honig-Rosmarinjus   Waldpilzrisotto   Ofen-Tomate	CHF 37.00	
Ceasarsalat   Speck   Parmesan   Kräuter-Frenchdressing	CHF 12.50		Rindsragout   Balsamico-Perlzwiebeln   Brösel-Blumenkohl   Nudeln	CHF 35.00	
<b>Suppen</b>			Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art   Rösti	CHF 39.00	
Sellerierahmsuppe   Thymian-Apfelstückli	CHF 10.50		Kalbsschulterbraten   Rotweinjus   Rüebli   Polenta	CHF 36.00	
Karottensuppe   Ingwer   Schnittlauch-Olivenöl	CHF 10.50		Roastbeef   Thymianjus   Speckbohnen   Kartoffelgratin	CHF 56.00	
Rindskraftbrühe   Flädli	CHF 11.50		Zanderfilet   Weissweinsauce   Blattspinat   Reis	CHF 37.00	
Tomatensuppe   Basilikumrahm	CHF 11.00		Swisslachs Tranche   Kapernbutter   Fenchelstreifen   Kartoffelstampf	CHF 39.50	
Spargelrahmsuppe   Brotcroûtons (Frühling)	CHF 12.00		<b>Vegetarisch &amp; Vegan</b>		
Gazpacho Andalouse   Basilikum-Olivenöl (Sommer)	CHF 11.50		Mangold-Risotto   Kirschtomaten   Selleriechips   Sprossen (Vegan)	CHF 27.00	
Ofen-Kürbisrahmsuppe   Kernöl (Herbst)	CHF 11.50		Auberginen-Piccata   Tomatensauce   Pestonudeln	CHF 28.00	
Champignonrahmsuppe   Balsamico (Winter)	CHF 11.50		Gemüse-Curry   Duftreis   Sprossen (Vegan)	CHF 28.00	
<b>Kalte Vorspeisen</b>			<b>Dessert</b>		
Swiss-Beizlachs   Gurkensalat   Wasabi-Mayonnaise	CHF 19.50		Felchlin-Schokoladenmousse   Blaubeeren	CHF 13.50	
½ Avocado   Vinaigrette   Randenwürfel   Sprossen	CHF 17.50		Kokos-Panna Cotta   Mango	CHF 12.00	
Kalbfleisch   Thunfischsauce   Kapern   Zwiebelringe	CHF 19.50		Karamelköpfler   Rahm	CHF 11.50	
Hauspastete   Preiselbeeren   Selleriesalat	CHF 18.50		Kiwisalat   Zitronensorbet   Prosecco	CHF 14.00	
			Saisonaler Fruchtsalat	CHF 9.50	
			Schokoladenfondant   Vanilleglacé   Beeren	CHF 13.50	