

Menüvorschläge
für Ihren Anlass im



HOTEL
Sportcenter

fünf-Dörfer Zizers

essen trinken geniessen



Tel: 081 307 19 80

Fax: 081 307 19 60

hotel@5doerfer.ch

Ihre Gastgeber
Markus und Wenlian Gämperli



Unsere Leistungsvereinbarungen für Sie

Persönliche Beratung und Besprechung

Wir möchten Ihnen einen perfekten Anlass nach Ihren Vorstellungen und Wünschen ermöglichen. Dazu möchten wir uns gerne Zeit für Sie nehmen. Bitte geben Sie uns frühzeitig Bescheid oder machen Sie einen Termin für eine Vorbesprechung aus.

Menüvorschläge

Aus unseren Menüvorschlägen sollen Sie für jeden Anlass das Passende finden. Haben Sie spezielle Wünsche oder wollen Sie sich Ihr Menü selber gerne zusammen stellen? Dann zögern Sie nicht und vereinbaren Sie einen Termin zur Menübesprechung.

Bitte beachten Sie, dass bis zu 30 Personen nur 1 komplettes Menü ausgewählt werden kann. Ausgenommen sind Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker! Ab 30 Personen können 2 komplette Menüs ausgewählt werden .

Wobei pro Menü mindestens eine Menge von 15 x bestellt werden muss.

Reservierte Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss mindesten 05 Tage vor den Reservationsdatum gemeldet werden. Danach wird die Personenanzahl verrechnet! Danach mit Absprache infolge Krankheit, Unfall, höhere Gewalt möglich.

Apéro Vorschläge

Der Aperitif ist ein „Warm-up“. Die Gäste lernen sich kennen, kommen sich näher und stimmen sich auf den Anlass ein. Wählen Sie aus unseren verschiedenen Apéro-Vorschlägen aus oder stellen Sie sich Ihren individuellen Apéro selber zusammen.

Kinder

Für Kinder unter 10 Jahren verrechnen wir ein halbes Menü, oder Sie können eines unserer Kindermenus auswählen!

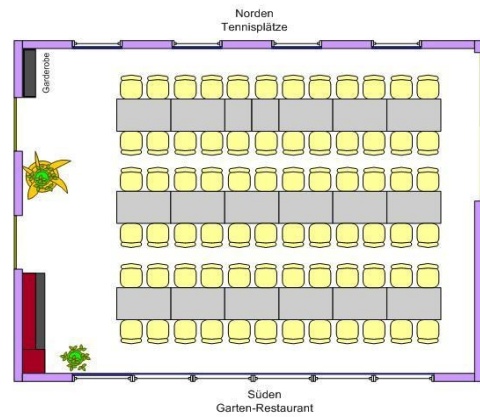
Blumenschmuck und Dekoration

Im Menüpreis ist eine Standarddekoration eingerechnet. Auf Ihren Wunsch organisieren wir gerne einen passenden Tischschmuck. Preis verrechnen wir nach Zusatzaufwand!

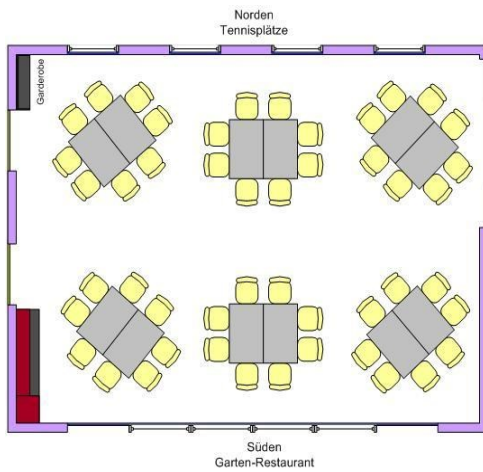
Räumlichkeiten:

Unser Saal bietet Platz für 50 – 70 Personen. Für Seminare oder Tagungen können wir Ihnen unseren Seminarraum anbieten. Für Gruppen bis 20 Personen ist unser heimeliges Säli der ideale Austragungsort.

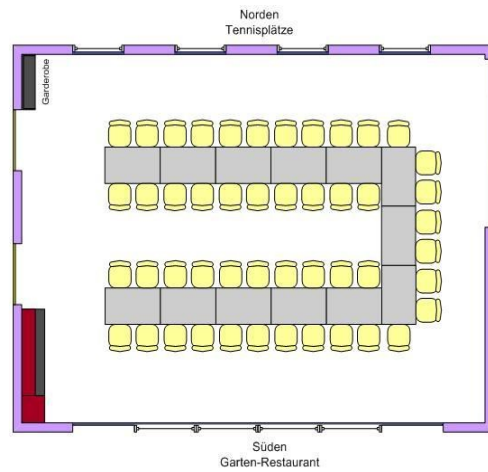
Gerne können wir auch nach Ihren Wünschen individuell bestuhlen.



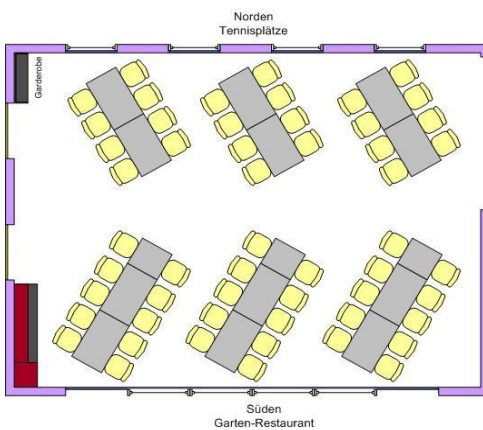
Bestuhlung Reihe für 72 Personen



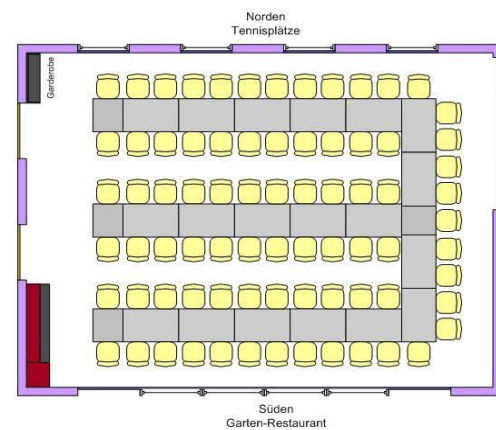
Bestuhlung Block B für 48-60 Personen



Bestuhlung Block C für 54 Personen



Bestuhlung Block D für 54 Personen



Bestuhlung Block E für 77 Personen

Sonstiges: Allgemeine Informationen finden Sie auf der Seite 20

Apéro Vorschläge

Apéro „light“

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven

CHF 5.0/Person

Apéro „Standard“ 1

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven,
Schinkengipfeli, Mini Pizza, Chäsküechli

CHF 12.00/Person

Apéro „Standard“ 2

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven,
Flammkuchen mit Speck und Vegetarisch

CHF 13.00/Person

Apéro „Fünf Dörfer“

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven,
Schinkengipfeli, Mini Pizza, Chäsküechli,
verschiedene kleine belegte Brötli mit
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Käse
Cherrytomaten, Salzgurken, Silberzwiebeln

CHF 20.00/Person

Apéro „Deluxe“

Chips, Nüssli, Salzstangen, marinierte Oliven,
Schinkengipfeli, Mini Pizza, Chäsküechli,
verschiedene kleine belegte Brötli
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Käse,
Parmaschinken, Rauchlachs,
Birnenbrot,
Cherrytomaten, Salzgurken, Silberzwiebeln,
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips,
Hackfleischbällchen Spiessli,
Pepperballs Frischkäsefüllung, Melonen-Rohschinken-Spiessli,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

CHF 28.00/Person

Bündner Platte

Pro Personen
Rohschinken, Bündnerfleisch, Coppa, Bauernspeck,
Salsiz, Bergkäse, Früchte, Birnenbrot
Cherrytomaten, Salzgurken, Silberzwiebeln

CHF 27.00/Person

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	bistro	CHF	9.00
Croutons, Sprossen	klein	CHF	13.00
Französisch-, Italienisch-, Hausdressing			
Kleiner gemischter Salat	bistro	CHF	14.00
Croutons, Sprossen	klein	CHF	17.00
Französisch-, Italienisch-, Hausdressing			
Caesar Salat	bistro	CHF	14.00
Eisbergsalat, Pouletstreifen Parmesansplitter, Speck, Croutons	klein	CHF	17.00
Französisch-, Italienisch-, Hausdressing			

Mariniertes Siedfleisch Carpaccio		CHF	20.00
Blattsalat, Gemüsewürfel, Schnittlauch, frischem Meerrettich, Kürbiskernöl			
Vitello Tonnato		CHF	27.00
Blattsalat, Kalbsroastbeef, Thunfischsauce, Kapern, Zwiebeln			
Mariniertes Carpaccio vom Rind		CHF	25.00
Blattsalat, Parmesan, Zitrone, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer			
Tartar vom Rind	Klein	CHF	25.00
Blattsalat, Toast, Butter, Kapern, Zwiebeln			

Suppen

Rindsbouillon Flädli, Kräuter	CHF	10.00
Tomatencremesuppe Parmaschinken Grissini	CHF	11.00
Rieslingcremesuppe Rauchlachs-Spiessli	CHF	13.00
Thai-Curry-Kokoscremesuppe Kokos-Mandel-Flocken	CHF	10.00
Karotten-Ingwercremesuppe Schlagrahm, Croutons	CHF	10.00
Gemüsecremesuppe Schlagrahm, Kräuter	CHF	10.00
Zitronengrascresmesuppe Panierte Riesenkrevette	CHF	13.00

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Quarkpizokel Spinat, Rahmsauce ,Cherrytomaten	CHF	25.00
Veganes Kichererbsen-Curry Reis, Gemüse, Früchtespiess	CHF	25.00
Hausgemachte Gnocchi Tomaten-Zucchettisauce, Parmesanchip, Pinienkerne	CHF	28.00

Fleisch und Fisch

Sparerips 24Std, gegart (CH) 500 Gr. Inkl. Knochen (Maximal für 14 Pers.)	CHF	39.00
Pouletbrust (CH)	CHF	33.00
Schweinssteak (CH)	CHF	32.00
Lachstranche (NOR)	CHF	39.00
Rindsentrecôte (CH)	CHF	46.00
Rinderfilet (CH)	CHF	51.00
Kalbssteak (CH)	CHF	51.00

Saucen nach Wahl:

Kräuterbutter	Pilzrahmsauce
Pfeffersauce	Hollandaise
Rotweinjus	Curry-Kokossauce

Beilagen nach Wahl:

Folienkartoffel-Sauerrahm	Tagliatelle
Kartoffelgratin	Spätzli
Kartoffelstock	Bramata
Butterreis	Quarkpizokel

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet.

Menubeispiele:

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet.	Schweinssteak an Pilzrahmsauce Spätzli und Gemüsebouquet	Lachstranche Sauce Hollandaise Butterreis und Gemüsebouquet
---	---	--

Braten am Stück

Schweinsbraten vom Hals	(CH)	CHF	28.00
Rinderschmorbraten	(CH)	CHF	34.00
Schweinsfilet	(CH)	CHF	41.00
Kalbsschmorbraten	(CH)	CHF	37.00
Rindsroastbeef	(CH)	CHF	46.00
Rindsfilet	(CH)	CHF	51.00

Saucen nach Wahl:

Balsamino Jus	Pilzrahmsauce
Pfeffersauce	Hollandaise
Rotweinjus	Curry-Kokossauce

Beilagen nach Wahl:

Folienkartoffel-Sauerrahm	Tagliatelle
Kartoffelgratin	Spätzli
Kartoffelstock	Bramata
Butterreis	Quarkpizokel

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet.

Menubeispiele:

Rinderschmorbraten an Balsamino Jus Tagliatelle und Gemüsebouquet.	Schweinsfilet an Pilzrahmsauce Kartoffelstock und Gemüsebouquet	Rindsroastbeef Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
---	--	---

Geschnetzeltes oder Ragout

Poulet (CH)	CHF	33.00
Schwein (CH)	CHF	30.00
Kalbs (CH)	CHF	40.00
Lamm (NZ)	CHF	37.00
Rind (CH)	CHF	35.00

Saucen & Butter nach Wahl:

Stroganoff Sauce	Pilzrahmsauce
Pfeffersauce	Cognac-Rahm
Rotweinjus	Currys-Kokossauce

Beilagen nach Wahl:

Spätzli	Tagliatelle
Kartoffelgratin	Quarkpizokel
Kartoffelstock	Bramata
Butterreis	Quarkpizokel

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet.

Menubeispiele:

Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüsebouquet.	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Sauce Quarkpizokel und Gemüsebouquet	Pouletgeschnetzeltes an Currys-Kokossauce Butterreis und Gemüsebouquet
---	--	---

Schnitzel & Co.

Schweinsschnitzel Natur (CH)	CHF	29.00
Schweinsschnitzel Paniert (CH)	CHF	30.00
Kalbsschnitzel Natur (CH)	CHF	41.00
Kalbsschnitzel Paniert (CH)	CHF	40.00
Schweins Cordon bleu (CH)	CHF	35.00
Kalbs Cordon bleu (CH)	CHF	36.00

Pro Gruppe nur eine Auswahl an Cordon bleu und an Füllung.

Cordon bleu Füllungen zur Auswahl: Klassisch: Schinken, Käse
Bündnerisch: Bündnerfleisch, Bergkäse

Saucen Wahl:

Cognac-Rahmsauce
Pilzrahmsauce
Rotweinjus

Beilagen nach Wahl:

Tagliatelle
Bratkartoffeln
Pommes frites
Butterreis

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet.

Menubeispiele:

Kalbsschnitzel Natur an Cognac-Rahmsauce Butterreis und Gemüsebouquet.	Kalbs Cordon bleu Bündnerisch Pommes Frites und Gemüsebouquet	Schweinsschnitzel Paniert Bratkartoffeln und Gemüsebouquet
---	--	--

Leckeres aus Nimmerland

für Kinder bis 10 Jahre

„Nibs“ Kleiner grüner Kindersalat	5.00
„Captain Hook“ 6 Stück Chicken Nuggets mit Pommes frites und Karotten	19.50.-
„Peter Pan“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Karotten	19.50
„Mr. Smee“ Hackfleischbällchen in Rahmsauce mit Pasta und Karotten	19.50
„Wendy“ Pasta mit Tomatensauce	14.00
Kinderglace Aroma nach Wahl	5.50

Hausgemachte Dessert

Caramelköpfl im Gläsli Fruchtspiess, Schlagrahm	CHF	9.50
Panna Cotta im Gläsli serviert Fruchtsauce	CHF	9.50
Gebrannte Creme im Gläsli serviert Früchte, Schlagrahm	CHF	9.50
Mango-Passionsfrucht-Süppchen Joghurtglace und Prosecco	CHF	11.00
Schokoladen Mousse Früchten und Schlagrahm	CHF	11.00
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace	CHF	12.00

Zahlungsbedingungen

An Ihrem Festtag müssen Sie sich nicht mit finanziellen Dingen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung, Zahlung innert 14 Tagen, zu.

Übernachtung

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihr Festessen mit einer Übernachtung in unserem Hotel verbinden. Je nach Buchungsumfang offerieren wir Ihnen einen Sonderpreis.

Hinweis

- Vereinbaren Sie zur Menübesprechung bitte vorab mit uns einen Termin.
- Bitte melden Sie uns Ihre Menüauswahl und Gästeanzahl mindestens 7 Tage vor dem bevorstehenden Termin.
- Bis 5 Tage vor dem Termin werden An – oder Abmeldungen akzeptiert. Danach wird die vorbestellte Menü Anzahl verrechnet, ausser es handelt sich bei Absagen um höhere Gewalt.

Standort Hotel Sportcenter Fünf-Dörfer Zizers

Hotel Sportcenter Fünf-Dörfer Zizers
CH-7201 Untervaz-Bahnhof
beim Autobahnanschluss
Zizers-Untervaz

E-Mail: hotel@5doerfer.ch

www.hotel-5doerfer.ch

Tel. Büro/Sport: 081 307 19 70

Tel. Restaurant: 081 307 19 80

Tel. Hotel 081 307 19 90

Fax 081 307 19 60

