

BANKETT VORSCHLÄGE



Liebe Gäste

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Einblick in unsere kulinarischen Köstlichkeiten für die vielfältigen Anlässe, welche bei uns im EPI Park durchgeführt werden können.

Haben Sie Ihr Wunschmenu noch nicht gefunden? Gemeinsam mit unserem Küchenteam gehen wir gerne auf Ihre individuellen Ideen ein und stehen Ihnen jederzeit beratend zur Seite.

Wir heissen Sie recht herzlich willkommen und freuen sehr, Sie bei uns im EPI Park verwöhnen zu dürfen.

Herzliche Grüsse

Markus Winkler
Leiter Gastronomie

APÉRO

STELLEN SIE SICH IHREN APÉRO, GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN, ZUSAMMEN.

KALTE HÄPPCHEN

Mit Frischkäse gefüllte Peppadew*	Stück	CHF 2.50
Marinierte Mozzarellakugeln & Cherrytomaten am Spiess*	Stück	CHF 4.00
Knusper- Tartelette, gefüllt mit Poulet-Cocktail	Stück	CHF 5.00
Bunte getrocknete Gemüse – Chips**	Portion/20 g	CHF 4.00
Sbrinz-Röllchen mit Traube am Spiess*	Stück	CHF 3.00
Praline von Bresaolafleisch, Bergkäse und Olive	Stück	CHF 3.00
Hummus mit Mini Pita**	Stück	CHF 3.50
Sbrinz – Käsewürfel*	Portion	CHF 6.00
Pikante grüne Oliven**	Portion	CHF 6.00
Geröstete Nüsse, gesalzene Nüsse**	Portion	CHF 6.00
Cashewkerne mit Wasabi**	Portion	CHF 6.00
Zucchettiröllchen mit Gemüse gefüllt**	Stück	CHF 3.00
Nacho Chips mit Chili Cheese Sauce**	Portion	CHF 6.00

* (Vegetarisch) ** (Vegan)

WARME HÄPPCHEN

Mini Chäs-Chüechli*	Stück/16 g	CHF 3.00
Rösti – Praline mit Gruyere gefüllt*	Stück	CHF 3.00
Kichererbsen - Falafel an Humus**	Stück	CHF 3.00
Soja-Hackbällchen an Ajvar**	Stück	CHF 3.00
Mini Samosa mit Asia Sauce*	Stück/16 g	CHF 4.00
Mini Frühlingsrollen mit Süss-Saurer Sauce*	Stück/30 g	CHF 4.00
Apéro Schinkengipfeli	Stück/20 g	CHF 4.00
Bruschette mit Tomaten und Käse*	Stück/38g	CHF 4.00
Poulet Buttermilch Sticks mit Trüffelmayonnaise	Stück/30g	CHF 4.00
Mini Pizzetten „Margherita“*	Stück/50 g	CHF 4.00
Mini Rindfleischbällchen an warmer BBQ Sauce	Stück/50 g	CHF 4.00
Shrimps paniert und gebacken an Cocktailsauce	Stück/20g	CHF 4.00
Gemüsesüppchen aus der Espressotasse**	Stück	CHF 4.00
Jalapeños gefüllt mit Frischkäse *	Stück	CHF 4.00

* (Vegetarisch) ** (Vegan)

SÜSSE HÄPPCHEN

Auswahl an verschiedenen Friandises	Stück	CHF 3.00
Auswahl an verschiedenen Pralinen	Stück	CHF 3.00
Mini Brownies	Stück	CHF 3.00
Mini Eclairs mit Kaffeefüllung	Stück	CHF 3.00
Mini Creme Schnitte mit Vanille	Stück	CHF 3.00
Mini Schokoladen-Mocca Schnitte	Stück	CHF 3.00
Mini Zitronen-Tartelette	Stück	CHF 3.00
Himbeer-Cheese Cake	Stück	CHF 3.00
Diverse bunte Macarons	Stück	CHF 3.00
Schwedentörtli	Stück	CHF 3.00
Mini Tartelette mit Vanillecreme & Saisonalen Früchten	Stück/30g	CHF 4.00
Erfrischender Fruchtsalat im Glas serviert	Stück	CHF 4.00
Schokoladenmousse (dunkel) garniert	Stück	CHF 5.00
Mini Früchte-Spiessli (Saisonal)	Stück	CHF 4.00
Mini Panna Cotta an Früchtesauce	Stück	CHF 5.00
Mini Creme Brûlée mit Vanille	Stück	CHF 5.00

APÉRO - PAUSCHALEN

APÉRO PAUSCHALE 1

Mit Frischkäse gefüllte Peppadew*
Praline von Bresaolafleisch, Bergkäse und Olive
Bunte getrocknete Gemüse-Chips **
Zucchettiröllchen mit Gemüse gefüllt **
Bruschette mit Tomaten und Käse (warm) *
Mini Frühlingsrollen mit Süss-Saurer Sauce (warm) *
Apéro Schinkengipfeli (warm)

CHF 21.00 pro Person

APÉRO PAUSCHALE 2

Mit Frischkäse gefüllte Peppadew *
Cashewkerne mit Wasabi*
Sbrinz-Röllchen mit Traube am Spiess *
Mini Rindfleischbällchen an BBQ Sauce (warm)
Mini Samosa mit Asia Sauce (warm)*
Shrimps paniert und gebacken an Cocktailsauce (warm)
Mini Pizzetten „Margherita“ (warm)

CHF 24.50 pro Person

APÉRO PAUSCHALE 3

Mit Frischkäse gefüllte Peppadew*
Marinierte Mozzarellakugeln & Cherrytomaten am Spiess*
Knusper- Tartelette, gefüllt mit Poulet-Cocktail
Mini Chäs-Chüechli (warm)*
Mini Pizzetten „Margherita“ (warm)*
Shrimps paniert und gebacken an Cocktailsauce (warm)
Mini Tartelette mit Vanillecreme & Saisonalen Früchten*
Erfrischender Fruchtsalat im Glas serviert**

CHF 28.00 pro Person

APÉRO PAUSCHALE 4 (Vegan)

Zucchettiröllchen mit Gemüse gefüllt **
Hummus mit Mini Pita**
Pikante grüne Oliven**
Bunte getrocknete Gemüse Chips**
Soja-Hackbällchen an Ajvar **
Kicherebsen Falafel an Hummus **
Gemüsesüppchen aus der Espressotasse (warm)**

CHF 22.50 pro Person

APÉRO PAUSCHALE 5 (Süss)

Mini Früchte-Spiessli (saisonal)**

Schokoladenmousse garniert

Himbeer-Cheese-Cake

Mini Brownies

Mini Eclairs mit Kaffeefüllung

Mini Cremeschnitte mit Vanille

Mini Tartelette mit Vanillecreme & saisonalen Früchten

CHF 22.50 pro Person

* (Vegetarisch) ** (Vegan)

MENUS

STELLEN SIE SICH IHR EIGENES MENU ZUSAMMEN.
GERNE BERATEN WIR SIE UND STELLEN IHNEN EIN SAISONALES ANGEBOT
ZUSAMMEN.

Das Leichte

Nüsslisalat mit gehobeltem Parmesan und Brotcroûtons * * *	CHF 12.00
Gebratene, saftige Pouletbrust an Champignonrahmsauce mit Trockenreis und grünen Erbsen * * *	CHF 31.00
Schweizer Cremeschnitte mit frischen Früchten garniert	CHF 12.00

CHF 55.00 pro Person

Das Zarte

Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüse und gehacktem Ei * * *	CHF 12.00
Zarter Kalbs-Krustenbraten an Kräuterjus mit Butternudeln und Blattspinat * * *	CHF 34.00
Mit Früchten garnierte Sachertörtchen	CHF 12.00

CHF 58.00 pro Person

Das Beliebte

Waldpilzsüppchen garniert mit Petersilie und Brotcroûtons * * *	CHF 8.00
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" an Paprikasauce mit Butterspätzli und Broccoli * * *	CHF 35.00
Caramelköppli mit Rahm und frischen Früchten garniert	CHF 12.00

CHF 55.00 pro Person

Das Klassische

Hauspastete mit Selleriesalat, Orangenfilet und Preiselbeeren * * *	CHF 15.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Kartoffelstock und Karotten * * *	CHF 35.00
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 12.00

CHF 62.00 pro Person

Das Deftige

Geräucherte Lachstranche mit Meerrettich und Salatgarnitur * * *	CHF 15.00
Saftiges Kalbs Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Saisonaem Mischgemüse * * *	CHF 36.00
Crema Catalana	CHF 12.00

CHF 63.00 pro Person

Das Vegetarische

Nüsslisalat mit gehacktem Ei * * *	CHF 12.00
Zucchini-Aubergine Cordonbleu an Gemüsejus und Salzkartoffeln * * *	CHF 24.00
EPI Schokoladen-Mousse	CHF 12.00

CHF 48.00 pro Person

BUFFETS

EPI PARK - BUFFET

Vorspeisen

- Reichhaltiges Salatbuffet mit bunten Blatt- und Gemüsesalaten
Saucen und Garnituren
- Pastrami mit Melonen
- Zürcher Aufschnittplatte mit mixed pickles
- Cervelatsalat mit Sauce Vinaigrette
- Verschiedene Brötchen mit Butter/Margarine

Hauptgänge

- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
dazu Rösti und glasierte Karotten
- Felchenfilet an Kräutersauce
dazu Wildreis Mischgemüse

Vegetarisch

- Soja-Geschnetzeltes mit Waldpilzen in Gemüsejus
dazu Spätzli und Broccoli mit Mandeln
- Äplermagronen mit Apfelmus

Dessertbuffet

- Auswahl von verschiedenen kleinen Knuspergebäcken
- Kleine Cremeschnitten, Schokoladenmousse garniert
- Mini Brownies, Erdbeertörtchen (saisonal)
- Frischer Fruchtsalat

CHF 95.00 pro Person

BBQ - BUFFET

Salatbuffet

- Verschiedene Blattsalate, Nudelsalat, Kartoffelsalat
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum Salat
- Karottensalat, Gurkensalat, Randensalat
- Zweierlei Melonen, Mariniertes Grillgemüse (Zucchetti, Auberginen und Peperoni)

Grillbuffet

- Schweinshalssteak, Rindsentrecôte am Stück gebraten
- Pouletschenkelsteak, Lammkoteletts
- Kalbsbratwurst und Wiediker Rostbratwürste
- Grillkäse

Saucen

- BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Chilisauce, Mango-Dip
- Senf & Ketchup, Sour cream

Beilagen

- Maiskolben, Grilltomaten, Folienkartoffeln
- Salatbuffet - Angebot

Dessert- und Käsebuffet

- Mini Cremeschnitten, Schoggi – und Frücthemousse
- Tiramisu, Früctewähe mit Streusel vom Blech
- Frischer Früctesalat, Auswahl an zweierlei Glace
- Käse vom Brett (Brie, Emmentaler & Gruyère)
Garniert mit zweierlei Trauben

CHF 108.00 pro Person

ASIA - BUFFET

Apéro

- Cashewkerne mit Wasabi
- Pikante Oliven

Vorspeisen

- Reichhaltiges Salatbuffet mit bunten Blatt- und Gemüsesalaten
Saucen und Garnituren
- Glasnudeln mit Poulet und Chili
- Shrimpssalat mit Koriander und Frühlingszwiebeln
- Buntes Grillgemüse mit Soja und Teriyaki
- Melone süss-sauer mit Entenbrust und Sesam
- Thunfisch mit Algensalat
- Verschiedene Brötchen mit Butter/Margarine

Hauptgänge

- Scharfes Rindfleisch
dazu Asianudeln und Pak Choi
- Lachs vom Grill an Soja-Zitronengrasjus
dazu Basmati-Reis und Wok-Gemüse

Vegetarische Auswahl

- Karamellierte Aubergine mit goldgelbem Couscous
- Gebratener Reis mit Soja, Gemüse, Sprossen und Koriander
- Gebackene Frühlingsrollen und Samosas an zweierlei süss-saurer Sauce
- Gemüsecurry mit Sprossen

Dessertbuffet

- Auswahl von verschiedenen kleinen Knuspergebäcken
- Verschiedene Patisserie Köstlichkeiten wie z.B.
- Cremeschnitten, Mocca-Eclair und Himbeer-Cheesecake
- Früchte-Tartelettes
- Mango Sticky Rice mit Mandeln
- Thai Mango mariniert
- Frischer Fruchtsalat

CHF 120.00 pro Person

FLYING - DINNER

Kalte Vorspeisen

- Mediterrané Grillgemüse mit Basilikumpesto und Pinienkernen
- Marinierte Mozzarellakugeln und Cherrytomaten
- Rauchlachstartar mit Meerrettichcreme
- Shrimps-Cocktail klassische Art
- Pouletbrustsalat mit Früchten garniert
- Scharfer Papayasalat mit Rind und Chili

Warme Vorspeisen

- Mini Samosa an Mango-Dip
- Rote Bete Falafel an Avocado-Dip
- Kichererbsen-Bällchen mit Hummus
- Yakitori Poulet-Spiess pikant mariniert
- Knusprige Schinkengipfeli
- Waldpilzsüppchen

Hauptgänge

- Karamellierte Auberginen mit Sprossen-Garnitur
- Hamshuka mit Hummus und Couscous
- Thai Curry mit Gemüse und Basmati Reis
- Zürcher Geschnetzertes mit Rösti
- Herzhafte Rindfleischbällchen an BBQ Sauce
- Gebratene Crevetten mit Ananas süssauer

Dessert

- Früchte-Törtli garniert
- Schokoladenmousse EPI
- Erfrischender Fruchtsalat
- Vanille Panna-Cotta
- Crème Brûlée mit Limette
- Zweierlei Mini Creme Schnitten
- Gemischtes Mini Gebäck & Praliné

CHF 120.00 pro Person

EPIsches - BUFFET

Vorspeisen

- Reichhaltiges Salatbuffet mit bunten Blatt- und Gemüsesalaten
Saucen und Garnituren
- Tomaten – Mozzarella Salat mit Basilikum und Balsamico
- Schweizer Trockenfleischspezialitäten mit mixed pickles
- Buntes Grillgemüse mit Olivenöl und Pinienkerne
- Zweierlei Melonenauswahl mit Rohschinken
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum
- Verschiedene Brötchen mit Butter/Margarine

Hauptgänge

- Kalbsrückenbraten an Thymianrahmsauce
dazu Spätzli und Mischgemüse
- Rinds Stroganoff
dazu Kartoffelstock und Ratatouille
- Lachs vom Grill an Kräuterbutter
dazu Wildreis und Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

- Tofu - Geschnetzeltes mit Waldpilzen in Gemüsejus
- Gemüse Medaillon dazu Tomatensauce
- Gebackener Blumenkohl mit Kräutermarinade

Dessertbuffet

- Auswahl von verschiedenen kleinen Knuspergebäcken
- Verschiedene Patisserie Köstlichkeiten wie z.B.
- Cremeschnitten, Mocca-Eclair und Himbeer-Cheesecake
- Mini Brownies, Früchte-Tartelettes
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Schokoladenmousse
- Frischer Fruchtsalat

CHF 125.00 pro Person

KAFFEE & KUCHEN

WÄHEN Ø 32 CM

Apfelwähe	Stück	CHF 45.00
Aprikosenwähe	Stück	CHF 45.00
Birnenwähe	Stück	CHF 45.00
Kirschenwähe	Stück	CHF 45.00
Pfirsichwähe	Stück	CHF 45.00
Zwetschgenwähe	Stück	CHF 45.00

KUCHEN Ø 24 CM

Schoggikuchen	Stück	CHF 48.00
Rüeblikuchen	Stück	CHF 48.00
Cheesecake	Stück	CHF 48.00
Himbeerkuchen	Stück	CHF 48.00
Linzerkuchen	Stück	CHF 48.00
Nusskuchen	Stück	CHF 48.00

TORTEN Ø 24 CM

Zuger Kirschtorte	Stück	CHF 58.00
Mousse au chocolat Torte	Stück	CHF 58.00
Schwarzwälder Kirschtorte	Stück	CHF 58.00
Sachertorte	Stück	CHF 58.00
Schwedentorte	Stück	CHF 58.00
Früchte-Joghurttorte	Stück	CHF 58.00

KAFFEE (in Selbstbedienung)

Kaffee / Espresso / Tee	CHF 3.70
Doppelter Espresso	CHF 5.50
Cappuccino / Latte Macchiato	CHF 4.00
Warme Schokolade / Ovomaltine	CHF 3.70
Punsch	CHF 3.70

Herkunftsdeklaration Fleisch, Fisch und Weizen

Unser Fleisch,-Fischprodukte und Weizenauswahl stammen aus-
folgenden Länder:



Deklaration

WEITERE WICHTIGE INFORMATIONEN ZU IHREM ANLASS IM EPI PARK

Mindestumsatz Abendanlässe

Bitte beachten Sie, dass wir bei einem Anlass nach 17:00 Uhr einen gastronomischen Mindestumsatz von CHF 8'000.00 voraussetzen. Sollte dieser Betrag nicht erreicht werden, wird die Differenz entsprechend verrechnet.

Mindestumsatz Mittagessen (bedient)

Da wir ein reines Selbstbedienungsrestaurant sind, bieten wir bediente Mittagessen (auf Anfrage) ab einer Mindestpersonenanzahl von 30, sowie einem pro Kopf Umsatz von mind. CHF 60.00 an.

Verlängerung

Sollte Ihr Anlass länger dauern:

Verlängerung (Bewilligung) ab 23.00 Uhr bis Maximum 02.00 Uhr: CHF 350.—/Std.
MA-Pauschale ab 23.00 Uhr (3 Personen) CHF 300.—/Std.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine/ Spirituosen verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro Flasche (7.5 dl) – Wir bitten Sie, uns die Weine bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass abzuliefern bzw. bringen zu lassen.

Blumen

Für Ihre Veranstaltungen organisieren wir Ihnen gerne auch Blumensträuße oder Blumenarrangements aus unserer EPI-Gärtnerei. Sollten Sie weitere Informationen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Musik

Zu einem perfekten Anlass darf die musikalische Unterhaltung nicht fehlen. Gerne beraten wir Sie betreffend geeigneter Band/DJ.

Menukarten

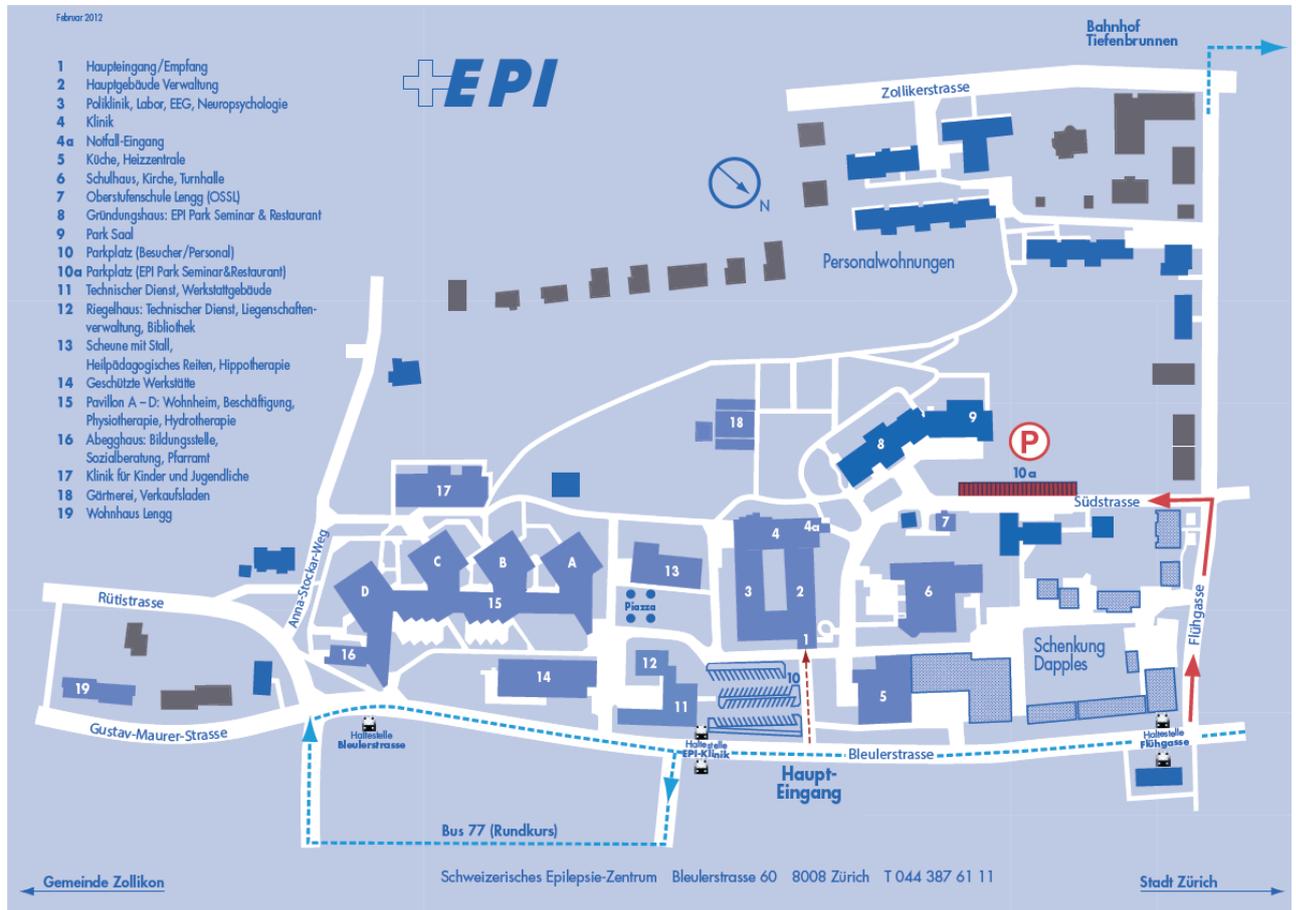
Gerne erstellen wir die Menukarten inkl. Ihrem gewünschten Schriftzug, Logo, etc. kostenlos für Sie.

Beschilderung

Eine Beschilderung auf dem Areal empfiehlt sich, wenn die Gäste das EPI-Areal nicht kennen. Im Falle einer gewünschten Beschilderung erheben wir einen Kostenbeitrag von CHF 50.00. Wenn Sie eine Beschilderung mit Ihrem Schriftzug, Logo, etc., wünschen, nehmen wir Ihre Vorlagen (DIN A4) gerne frühzeitig entgegen.

Parkplätze

Der EPI Park Seminar & Restaurant verfügt über eigene Parkplätze (10 a). Da wir aber nur über eine begrenzte Anzahl Parkplätze verfügen, empfehlen wir die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.



Anreise

Mit dem Tram 11 oder Bus 31 ab Hauptbahnhof oder Tram 11 ab Bahnhof Stadelhofen bis Hegibachplatz, umsteigen auf Bus 77 bis Bushaltestelle EPI-Klinik (ca. 20 min. ab Hauptbahnhof).

Mit den S-Bahnen S6 oder S16 bis Bahnhof Tiefenbrunnen, von dort aus die Wegweiser beachten (ca. 10 Minuten. Fussweg, steil).

Mit dem Auto ab Bellevue-Platz Richtung Forch-Rüti (Beachten Sie die Wegweiser).

