

Bankettangebot «8610 am See»

Unser Bankettangebot ist ab 15 bis 26 Personen buchbar.

Für grössere Gruppen oder Veranstaltungen wenden Sie sich bitte ans
«8610 Restaurant» an der Friedhofstrasse 3a in Uster, Telefon 058 8610 820.

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat geröstete Kerne Sprossen	CHF	12.00
Tomaten Burrata Basilikum Olivenöl (saisonal)	CHF	18.00
<small>g,</small> Nüsslisalat Speck Eier Croutons (saisonal)	CHF	16.00
<small>c, a,, g</small> Panzanella-Salat geröstetes Brot Rucola Oliven Tomaten	CHF	16.00
<small>a,, g</small> Gemüse-Tatar Auberginen-Kaviar Gemüsechips (saisonal)	CHF	16.00
<small>f,, m</small> Rindstatar 50g Belper Knolle -Crostini	CHF	20.00
<small>a,, g, ,c</small> Ceviche Forelle Guacamole Koriander	CHF	18.00
<small>d,</small>		

Suppen

Randensuppe karamellisierte Apfelwürfel Turicum Gin	CHF	12.00
<small>g,</small> Tomatensuppe Basilikum Crostini	CHF	11.00
<small>a, g,</small> Spargelsuppe Rahm Bärlauch-Croutons (saisonal)	CHF	12.00
<small>a, g</small> Pastinakensuppe Gemüsechips (saisonal)	CHF	11.00
<small>g</small> Kürbissuppe Kürbiskerne (saisonal)	CHF	11.00
<small>g</small> Gurkenkaltschale Sauerrahm Joghurt Knoblauch	CHF	12.00
<small>g, o</small> Gazpacho Knoblauch-Croutons (saisonal)	CHF	12.00
<small>a, g, ,o</small>		

Hauptgänge

Fisch

Ceviche Forelle Guacamole Koriander	CHF	29.00
<small>d,</small> Felchen	CHF	38.00
Neue-Kartoffeln Rahmsauerkraut Zitronen-Thymian-Jus		
<small>d, ,g, ,o</small> Lachsfilet	CHF	42.00
Randen-Risotto Meerrettich Cherry Tomaten		
<small>g, d</small> Seeteufel	CHF	49.00
Safran-Risotto glasiertes Gemüse Zitronensauce		
<small>g, d</small>		

Fleisch

Maispoularde im Rohschinkenmantel	CHF	36.00
Neue Kartoffeln Ratatouille Kräuterjus		
<small>a, c,,g</small> Schweinsfilet im Speck-Kräutermantel	CHF	44.00
Spätzli Marktgemüse Senfsauce		
<small>a,, c, ,g, ,m</small> Kalbsfilet im Kräutermantel	CHF	61.00
Kartoffelgratin Marktgemüse Rosmarinjus		
<small>g</small> Flanksteak	CHF	38.00
Süsskartoffel-Fries Grillgemüse Tomaten Marmelade		
Brasato	CHF	39.00
Bramata-Polenta Ratatouille Merlotjus		
<small>g</small> Surf & Turf	CHF	66.00
Rindsfilet Scampi Rosmarinkartoffeln Ofengemüse		
<small>g, b</small>		

Vegi

Ricotta- Ravioli Salbeibutter Belper Knolle	CHF	29.00
<small>a,,g, ,c</small> Thymian-Risotto Ziegenkäse Waldblütenhonig	CHF	25.00
<small>g</small> Kürbis Dinkel Ravioli Maroni Portulak Ziegenfrischkäse	CHF	30.00
<small>g</small> Steinpilz Tofu Taler Gersotto Mangold Parmesan	CHF	29.00
<small>a, ,c, ,g</small> Gemüse-Tatar Auberginenkaviar Gemüsechips	CHF	21.00
<small>f</small> Tomaten Burrata Basilikum Olivenöl (saisonal)	CHF	24.00
<small>g</small>		

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen Sauerrahmglacé a, c, g	CHF	16.00
Erdbeer-Trifle Sauerrahmglacé Vanillemascarpone a, c, g	CHF	15.00
Lavendel-Panna-Cotta Kumquat-Granatapfelkompott g	CHF	13.00
Ananas-Carpaccio Kokosnussglacé g	CHF	12.00
Schokoladenmousse marinierte Beeren c, g	CHF	14.00
Meringue Beeren Doppelrahm Pistaziencrunch g, h	CHF	12.00
Fruchtsalat Prosecco Sorbet	CHF	13.00
Käseteller Birnenbrot Feigen-Nusschutney a, c, g, h	CHF	16.00

Menüvorschläge

Menü 1

Gazpacho | Knoblauch-Croutons



Kalbsfilet im Kräutermantel
Kartoffelgratin | Marktgemüse | Rosmarinjus



Schokoladenmousse
marinierte Beeren

CHF 86.00

Menü 2

Randensuppe | karamalisierte Apfelwürfel
Turicum-Gin



Schweinsfilet im Kräuter-Speckmantel
körnige Senfsauce | Spätzli | Marktgemüse



Lauwarmer Schokoladenkuchen
Sauerrahmglacé

CHF 71.00

Menü 3

Gemischter Blattsalat
geröstete Kerne | Sprossen



Seeteufel
Safran-Risotto | glasiertes Gemüse | Zitronensauce



Lavendel-Panna-Cotta
Kumquat-Granatapfelkompott

CHF 71.00

Die Auswahl der Gerichte sollte in jedem Gang einheitlich sein. Für die Auswahl eines vegetarischen Hauptgangs stehen wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

8610 am See | Uferweg 3 | 8610 Uster | T 058 8610 840 | 8610amSee@werkheim-uster.ch | www.8610amSee.ch
Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken.

Bitte teilen Sie uns mit, ob bei Ihren Gästen allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten oder besondere Wünsche bestehen (Laktoseintoleranz, Gluten, Vegetarier etc.).

Das Getränkeangebot entnehmen Sie bitte unserer separaten Getränkekarte.

Individuelles Menü

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Entsprechen unsere Menükreationen nicht Ihrem Gusto? Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfrisch und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.

Menükarten

Die Menükarte gehört zum gelungenen Anlass und ist für Sie und Ihre Gäste ein Erinnerungstück. Standardmässig drucken wir Ihnen Ihre Menükarte mit Ihren ausgewählten Speisen und ausgesuchten Weinen. Wir erstellen Ihnen die Menükarte auf Ihren Wunsch auch gerne mit persönlichen Angaben und Bildern.

Spezialkost

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischspeisen kreieren wir für Sie gerne ein entsprechendes vegetarisches Menü. Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) bereiten wir speziell auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Kindermenüs

Für kleine Gäste mit geringerem Hunger stellen wir individuelle Menüs zusammen.

Dekoration

Haben Sie besondere Wünsche und Vorstellungen was den Blumenschmuck angeht? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen. Die passende Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserer Gärtnerei. Es steht Ihnen selbstverständlich auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen. Für eine festliche Tafel ist warmes Kerzenlicht unverzichtbar. Am Abend werden alle Tische mit passendem Kerzenlicht dekoriert. Selbstverständlich gehört auch dies zu unserem Service.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Lieblingswein in unserem vielfältigen Angebot nicht finden sollten, lassen Sie es uns wissen. Wir organisieren diesen gerne für Sie. Möchten Sie den Wein selber mitbringen, berechnen wir Ihnen pro 75 cl Flasche Wein, Prosecco oder Champagner CHF 30.00 Zapfengeld.

Bedingungen und Konditionen

Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind massgebend für die Durchführung von Kursen, Seminaren, Konferenzen, Banketten und allen in diesem Zusammenhang stehenden Dienstleistungen im «8610 Restaurant», «8610 am See» und «8610 im Stadtpark».

Gästezahl

Die schriftlich gemeldete Gästezahl gilt fünf Werktage vor Ihrer Veranstaltung als verbindlich. Nehmen weniger als die definitiv gemeldete Anzahl Personen am Anlass teil, werden die Aufwendungen für die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als der definitiv gemeldeten Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt. Wir garantieren eine Abweichung bis 10%. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich das Werkheim Uster einen Austausch der Räumlichkeiten für Seminare und Bankette vor.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem jeweiligen Restaurant. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

Haftung des Veranstalters / Versicherung

Der Veranstalter haftet für den gesamten Rechnungsbetrag. Die Versicherung für mitgebrachtes Material ist durch den Veranstalter abzuschliessen. Eine Haftung unsererseits wird ausgeschlossen. Bei Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar des Werkheim Uster werden die dadurch entstandenen Kosten verrechnet.

Stornierung

Stornierungen bis 90 Tage vor dem vereinbarten Anlass sind kostenfrei.

Bei Stornierungen bis 60 Tage vor dem Anlass stellen wir 50% des bestätigten Angebots in Rechnung.

Bei Stornierungen bis 30 Tage vor dem Anlass stellen wir 75% des bestätigten Angebots in Rechnung.

Bei Stornierungen von weniger als 30 Tagen vor dem Anlass wird die Bestellung zur Zahlung fällig, auch wenn diese nicht beansprucht wird.

Um Missverständnisse auszuräumen, bitten wir Sie, uns Ihre Annullation schriftlich zu bestätigen.

Wurden die reservierten Leistungen (Menü & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 60.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage.

Zahlungskonditionen

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung in der Höhe des geschätzten Umsatzes in Rechnung zu stellen. Wir stellen Ihnen am Ende Ihres Anlasses eine Schlussabrechnung zu und bitten Sie diese innert 30 Tagen zu begleichen. Die verrechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innert 10 Tagen keine Beanstandung meldet.

Angebot- und Preisänderungen

Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen der Angebote und Preise bleiben vorbehalten.