

Ein Grund zu feiern ...

... ob privat oder geschäftlich, wir machen Ihre kulinarischen Träume wahr.

Für Ihren Anlass haben wir den passenden Raum und stellen Ihnen gerne ein kulinarisches Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

Ihr Anlass ist etwas Besonderes und darum sind wir der Meinung, dass es sich lohnt, wenn Sie einmal bei uns vorbeischauen. So können wir alle Details bei uns besprechen und planen. Bitte melden Sie sich für die Besprechung an, damit wir uns auch genügend Zeit für Sie reservieren können, vielen Dank.

Wir freuen uns heute schon, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Elisabeth Butschke
Chef de Service

Peter Schuler
Küchenchef

Beat Schmid
Geschäftsführer

Apéritif

Amuse Bouche

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| Salami, Schinken, Spargeln, Mostbröckli Tatar, Rauchlachs, Ei, Käse, Frischkäse | pro Stück | 3.5 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|

| | | |
|--------------------------------|-----------|---|
| Poulet-Spiessli mit Erdnussdip | pro Stück | 3 |
|--------------------------------|-----------|---|

| | | |
|---------------------------------|------------|---|
| Hausgemachtes Blätterteiggebäck | pro Person | 4 |
|---------------------------------|------------|---|

Apéro-Häppchen ab 20 Personen

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------|----|
| Käseküchlein, Schinkengipfel Crostini, Tomaten - Basilikum, Mozzarellaperlen | pro Person | 10 |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------|----|

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----|
| Käseküchlein, Schinkengipfel Satayspiessli, Apfelschnittli im Speckmantel mit Salbei Crostini mit Burrata und Pesto | pro Person | 17 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----|

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----|
| Käseküchlein, Schinkengipfel Crêperöllchen mit Rauchlachs, Käsemuffin mit Thymian und Pistazien Silserbrötli mit Rohschinken und Rucola, zwei Amuse Bouche nach Wahl Crostini mit Hüttenkäse und Avocado, Süsschen saisonal im Shot – Glas, warm oder kalt, (Kokos-Limette, Gazpacho, Kürbis-Curry, Rüebli-Ingwer) | pro Person | 20 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----|

Für Ihren Apéro Riche offerieren wir Ihnen gerne ein Angebot.

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Apéro Riche servieren wir Ihnen ab 15 Personen

Warme Speisen

- Jakobsmuscheln auf Limettenrisotto
- Black Tiger Krevetten mit Knoblauch
- Poulet-Satayspieße mit Sweet-Chili-Sauce oder Erdnusssauce
- Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce

Kalte Speisen

- Pfannkuchen mit Parmaschinken und Rucolacrème
- Assortierte Amuse Bouche
- Parmesanwürfel mit Balsamico
- Marinierte grüne und schwarze Oliven

Dessert

- Gebrannte Crème
- Mini - Pâtisserie
- Mini - Cremeschnitte
- Fruchtetörtli

Vorspeisen

| | |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Bunter Blattsalat | 7 |
| Gemischter Salat | 9 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei | 12 |
| Consommé mit Sherry oder Flädli | 9 |
| Crèmesuppe je nach Saison | 9 |
| Rüebli - Ingwersuppe | 9 |
| Lachstatar Toast und Butter | 17 |
| Black Tiger Crevetten auf Bulgur-Kurkuma, Confierte Cherrytomaten | 25 |
| Rotzunge, gebraten oder pochiert an Zitronenrahmsauce mit Reis | 21 |
| Saisonale Vorspeisen auf Anfrage | |

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Fleischgerichte

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Gemüsebouquet | 40 |
| Kalbsfilet ganz gebraten an Schalotten-Rotweinsauce oder Mangosabayon Gemüsebouquet | 48 |
| Kalbpiccata Mailänder Art Gemüsebouquet | 38 |
| Kalbsbraten " Im Brühl " mit frischem Rosmarin und Thymian an leichter Sherrysauce Gemüsebouquet | 30 |
| Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Gemüsebouquet | 50 |
| Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadosrahmsauce Gemüsebouquet | 34 |
| Lammfiletstreifen mit Kräutern und Knoblauch, Gemüsebouquet | 39 |
| Châteaubriand am Stück gebraten, in zwei Gängen serviert, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet | 55 |

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Beilagen

| | |
|-------------------------------|---|
| Hausgemachter Kartoffelstock | 6 |
| Pommes frites | 5 |
| Butternudeln | 5 |
| Kreolenreis | 5 |
| Hausgemachter Kartoffelgratin | 6 |
| Weissweinrisotto | 6 |
| Safranrisotto | 6 |

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Desserts

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| Karamellköpfler nach Originalrezept mit Rahm | 8.6 |
| Gebrannte Crème | 8.4 |
| Schokoladenmousse mit Früchten garniert | 12.5 |
| Parfait glacé Grand Marnier mit frischen Früchten garniert | 12.5 |
| Dessertsymphonie (Saisonal) Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden | 16.5 |

Fragen Sie nach unserer saisonalen Dessertauswahl

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Zwischendurch

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| "Am Brühlbach" Komposition mit gekochtem Schinken, Salami, Mostbröckli, Melone, Tête de Moine – Rose und zwei Salaten | 25 |
| "Am Brühlbach Deluxe" Komposition mit Mostbröckli, Rohschinken, Kalbfleischpastete, Rauchlachs, Melone, Tête de Moine – Rose und zwei Salaten | 28 |
| Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat | 27 |
| Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat | 24 |

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Weine

Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Karte Ihren passenden Wein

Dekoration

Wünschen Sie eine Blumendekoration, dann bestellen wir die gerne für Sie bei unserer Floristin.

Personanzahl

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt uns als Berechnungsgrundlage.

Seminar und technische Hilfsmittel (Beamer, Flip Chart, Mikrofon...)

Verlangen Sie unser Seminarangebot

Raumangebot

| Bibliothek 10 bis 30 Personen | | | |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------|--------|
| Bereitstellungskosten | 1 Tag | ½ Tag | abends |
| Seminar | 180 | 95 | 95 |
| Bankett | Es werden keine Bereitstellungskosten verrechnet | | |

| Bungert 12 bis 50 Personen | | | |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------|--------|
| Bereitstellungskosten | 1 Tag | ½ Tag | abends |
| Seminar | 180 | 95 | 95 |
| Bankett | Es werden keine Bereitstellungskosten verrechnet | | |

| Reblaub bis 120 Personen | | | |
|----------------------------------------|--|---------|--------------|
| Bereitstellungskosten | | mittags | abends |
| Seminar | | | 125 |
| Bankett | | | Keine Kosten |

| Sitzungszimmer bis 10 Personen | | | |
|----------------------------------------------|-------|-------|--------|
| Bereitstellungskosten | 1 Tag | ½ Tag | abends |
| Seminar | 60 | 35 | 35 |

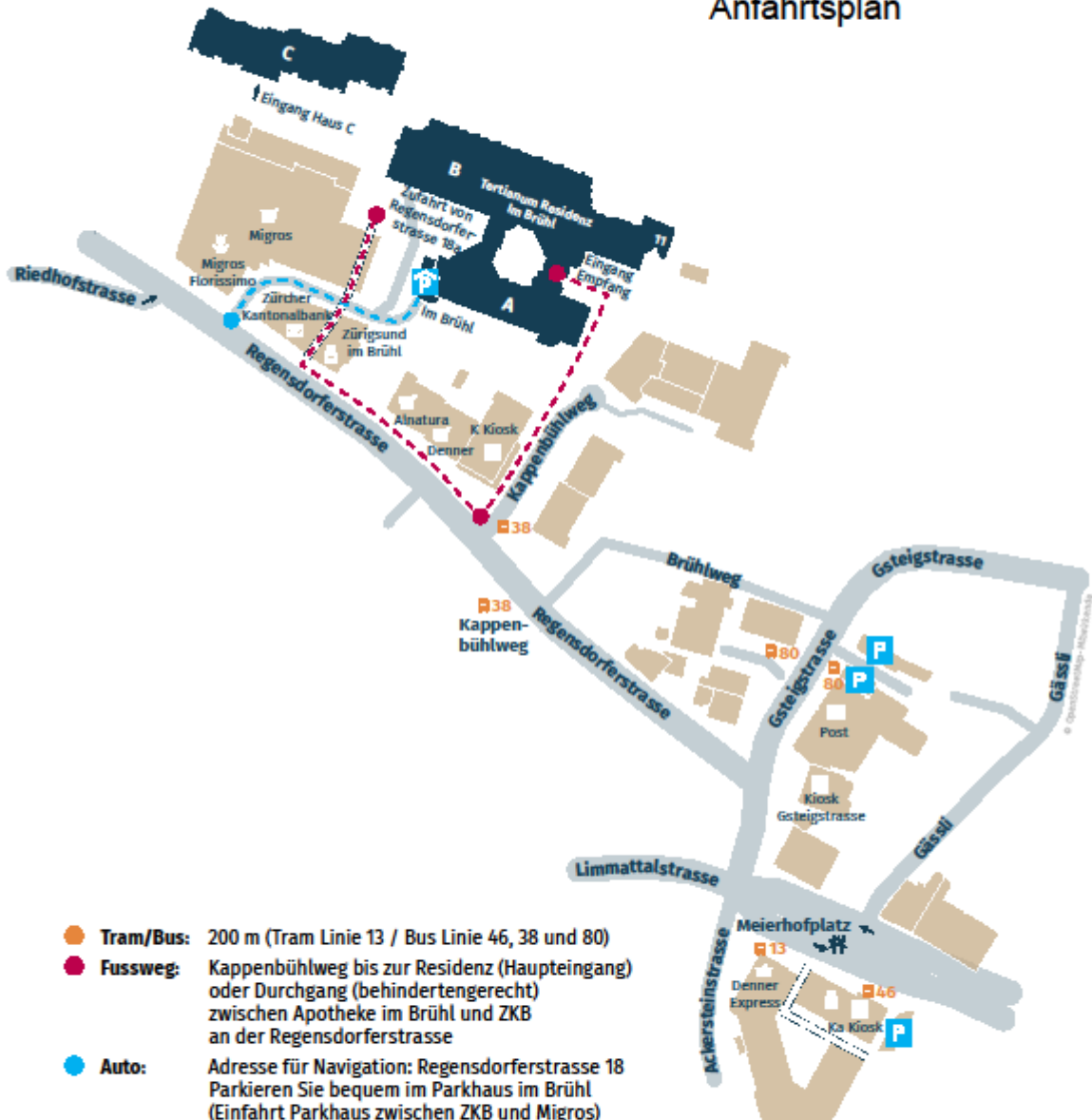
Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

TERTIANUM

Residenz Im Brühl

Anfahrtsplan



Tertianum AG • Residenz Im Brühl • Kappenhühlweg 11 • 8049 Zürich
Tel. 044 344 43 43 • Fax 044 344 43 38 • imbruehl@tertianum.ch • www.tertianum.ch

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.