



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN



Bankettdokumentation

**Friedlich tafeln in Niederhasli.
Tolle Gerichte aus der Frieden-Küche.**



RESTAURANT FRIEDEN RESTAURANT

Das Restaurant Frieden liegt im Dorfzentrum von Niederhasli. Die Wurzeln des Friedens gehen zurück bis ins Jahre 1855. Nach einem Brand wurde das Haus 1920 wiederaufgebaut und besteht in seinen Grundmauern noch heute. Eine kleine sowie saisonale Speisekarte, ein begehbarer Weinkeller, ein idyllischer Garten und pure Gastfreundschaft laden zum Verweilen ein.

UNSER CREDO

Nur wer sich wirklich wohlfühlt, kann entspannt geniessen. Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit persönlicher Betreuung und einem stets offenen Ohr gehen wir auf jeden unserer Gäste ein.

Unsere Angestellten treten als Gastgeber auf, damit Sie jederzeit zuverlässig und professionell bedient werden. Und zwar so, dass wir selber gerne bei uns Gast wären. Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns aber lange vorher. Bei der Wahl der Lebensmittel beispielsweise, bei der Schulung unserer Mitarbeiter oder beim Umgang mit unseren Lieferanten.

MENÜ- VORSCHLÄGE

Die besten Anlässe gelingen immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren Ideen und Vorstellungen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert, auf eine persönliche Beratung. Erachten Sie die hier aufgeführte Vorschläge unsererseits als eine Idee. Gerne dürfen Sie die einzelnen Gerichte untereinander austauschen und nach Ihrem Gusto zusammenstellen.

Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge von 8 Personen, sofern nicht anders angegeben.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen dürfen.
Lukullische Grüsse!

Tutti
Gastgeberin | Chef de Service

Reto Hoffmann
Gastgeber | Küchenchef

INHALTSVERZEICHNIS

APERÖ

UNSERE MENÜ-IDEEN

WEINE & GETRÄNKE

RÄUMLICHKEITEN*RAUMMIETE & INFRASTRUKTUR

CHECKLISTE

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

* Für Bankette resp. Mittag- oder Abendessen verlangen wir keine Raummiete.

GEMEINSAM
GEGEN
FOOD WASTE



265'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen in der Schweizer Gastronomie pro Jahr an. Diese Lebensmittelabfälle belasten Ressourcen unnötig. Wir sind Mitglied bei United Against Waste und haben uns zum Ziel gesetzt, Lebensmittelabfälle, wenn immer möglich, zu vermeiden. Für eine innovative und ökologische Zukunft.

NACHHALTIG &
SINNVOLL



Wir legen viel Wert darauf, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel – wenn immer möglich – aus der Region kommen. Dabei achten wir auch auf artgerechte und nachhaltige Tierhaltung.

ALLERGIEN &
SPEZIELLE
KOSTFORMEN

Sie haben Gäste, welche vegetarische oder vegane Speisen bevorzugen oder spezielle Kostformen benötigen? Unsere Mitarbeiter sind Fachleute mit dem nötigen Know-How und unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

APERIO HÄPPLI

Gefüllte Cornets mit Rindstatar, Lachstatar & Gemüsetatar	Stk./CHF 4.50
Minifleischkäse aus dem Ofen, serviert mit Brombeersenf	Stk./CHF 3.00
Chickensalat mit Avocado und frischer Mango, serviert im Weckglas	Stk./CHF 3.50
Tomatenterrine mit marinierten Mozzarellakugeln und Pesto	Stk./CHF 3.50
Rassige Meatballs mit hausgemachter BBQ-Sauce	Stk./CHF 3.00
Bruschetta mit Tomten, Olivenöl und Zwiebeln	Stk./CHF 2.50
Knusprige Schninkengipfeli	Stk./CHF 2.50
Gemüsesticks mit Aioli, Guacamole & Currydipp	Stk./CHF 3.00
Kaltes Gurkensüppchen mit Sauerrahm	Stk./CHF 3.00
Mini Flammküchlein mit Sauerrahm und Frühlingslauch	Stk./CHF 3.00
Baguette mit Hinterschinken oder Salami	Stk./CHF 3.50
Baguette Rustico mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	Stk./CHF 3.50
Fein marinierte Oliven	Portion/CHF 3.50
Parmesanbröckli mit Balsamico	Portion/CHF 3.00
Quiche Lorraine, klassische Art	Stk./CHF 3.50
Spinat-Quiche mit Sauerrahm Dipp	Stk./CHF 2.50
Basilikum Panna-Cotta mit Pancetta	Stk./CHF 2.50
Spiessli mit Melone & zartem Rohschinken	Stk./CHF 3.50



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

UNSERE MENÜ-IDEEN

N° 1 CHF 62

Knackiger Blattsalat mit Cherrytomaten,
gezapften Kräutern und Grissini

12.00

Schweizer Pouletbrust,
gefüllt mit Kräuter-Pilzfüllung,
serviert mit Gewürzjus, Rollgerstenrisotto und Marktgemüse

36.00

Joghurt-Limettenmousse mit marinierten
Waldbeeren und Fruchtgelee

14.00

N° 2 CHF 61

Rassige Tomaten-Terrine,
serviert mit Frischkäsemousse und Basilikumsorbet

16.00

Retos Hackbraten an Waldpilzrahmsauce,
serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse

31.00

Luftiges Zitronen-Limettenquarkmousse,
serviert mit saisonalen Früchten

14.00

N° 3 CHF 75

Saisonal, gemischter Salat,
serviert mit Sprossen und karamellisierten Baumüssen

13.00

Rindsfilet «Stroganoff» an Paprikasauce,
serviert mit Essiggurken und Peperoni,
dazu hausgemachte Spätzli und Marktgemüse

48.00

Klassische Tarte-Tatin,
serviert mit Vanilleglacé

14.00

N° 4
CHF 70

Tessiner Luganighe,
serviert auf Safranrisotto mit Speckchips

18.00

Rindsschmorbraten an Merlot-Balsamicosauce,
dazu Polenta und Schmorgemüse

38.00

Mille-Feuille mit saisonalen Früchten,
serviert mit Zitronensorbet

14.00

N° 5
CHF 81

Trilogie vom Thunfisch,
serviert mit Fleur de Sel, Olivenöl und Meerrettich

26.00

Zürcher Kalbgeschnetzeltes,
serviert mit Rösti und Marktgemüse

42.00

Crema Catalana,
serviert mit Vanille-Glacé

13.00

N° 6
CHF 67

Rassige Tomaten-Terrine,
serviert mit Frischkäsemousse und Basilikumsorbet

16.00

Am Knochen gereiftes Schweinskotelette,
serviert mit Cognacsauce, Tagliolini und gebratenem Broccoli

38.00

Hausgemachtes Caramelköppli mit marinierten Erdbeeren
und hausgemachtem Sauerrahmgalécé

13.00

N° 7
CHF 100

Erbsencappuccino mit Kartoffelschaum,
dazu Roulade von der Maispoularde

15.00

Wolfsbarschfilet auf Süsskartoffelpürree,
serviert mit karamellisierten Schalotten und gebackenem Federkohl

21.00

Rindshohrücken im Heu gegart, serviert mit Sauce Maltaise,
dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüseragout

48.00

Schokoladen Variation «Surprise»

16.00

N° 8
CHF 88

Panaché vom Rauch- & Gravedlachs,
serviert auf Blinis,
dazu Honig-Dill-Senfsauce

18.00

Rassige Gazpacho mit Olivenöl, Fleur de Sel & Croutons,
serviert mit knusprigem Knoblauchbrot

14.00

Niedergegartes Kalbsnierstück an Trüffeljus,
serviert mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse

44.00

Panna-Cotta mit Passionsfrucht-Mangosauce,
serviert mit frischen Früchten und Rahm

12.00

N° 9
vom Holzkohlegrill
CHF 88

Vitello-Tonnato mit Kapern, Cipolotti und Paprika,
serviert mit kleinem Salatbouquet

18.00

Heritage Angus Tomahawk vom Holzkohlegrill,
dazu Chimichurrisauce und BBQ-Sauce,
serviert mit Baked-Potatoes, Sourcream und Grillgemüse

56.00

Fruchtige Beerenvariation – bestehend aus Luftigem,
Gefrorenem und Flüssigem

14.00

N° 10
vom Holzkohlegrill
CHF 93

Duett vom Thunfisch, bestehend aus Carpaccio und Tatar,
serviert mit Olivenöl, Meerrettich, Fleur de Sel
und Limetten-Dillsauce

23.00

Kalbskotelette vom Holzkohlegrill,
dazu hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit Safran Risotto und Grillgemüse

54.00

Erfrischendes Zweierlei von der Kokosnuss und Ananas,
bestehend aus Kokosnuss-Quarkschnitte und
Kokosnuss-Glace mit Ananas, Passionsfrucht und Likör

16.00

N° 11
Vegetarisch
CHF 64

Mediterrane Gemüseterrine,
serviert mit buntem Tomatensalat und weissem Balsamico

16.00

Rösti-Saitan Burger mit Avocado-Dipp, confierten Zwiebeln,
gegrilltem Gemüse und Parmesanschaum

34.00

Karamellierte Ananas mit Waldbeersauce,
serviert mit hausgemachter Kokosnuss-Glace

14.00

N° 12
Vegan
CHF 57

Erfrischender Avocado-Grapefruitsalat

13.00

Geräucherter und mariniertes Tofu auf Frühlingslauch mit Chili
gebackene Kartoffeln und Tamarindensauce

31.00

Sojamilch Panna-Cotta mit Kaffee,
serviert mit frischen Früchten und Pfefferminzpesto

13.00

WEINE & GETRÄNKE WEIN, UNSERE PASSION



In unserem begehbaren, gut assortierten Weinkeller finden Sie
Trouvaillen aus der ganzen Welt und aus verschiedenen Provenienzen.
Gerne beraten wir Sie individuell und abgestimmt auf Ihre Menüwahl.
Unsere hochwertigen Weine beziehen wir unter anderem bei:

Jeggli Weine, Buchs | Paul Ullrich, Basel | Baur au Lac Weine, Zürich |
Weidmann, Felix Weidmann, Regensburg | Languedoc Weine, Sulgen |
Bechtel-Weine, Mathias Bechtel, Eglisau | Mövenpick Weine, Wettingen & Kloten |
Casa del Vino, Zürich | Pinot & Friends, Muri

Unsere aktuelle Weinkarte steht Ihnen online auf unserer Website zur
Verfügung => www.blum-hauser.ch

MINERALWASSER

Rhazünser Mineralwasser
mit/ohne Kohlensäure 100cl 9.50

SÜSSGETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola zero, Rivella Rot
Ice Tea, Sinalco, Citro, Schorle 33cl 5.00

SÄFTE

Orangensaft, Multivitaminsaft, Apfelsaft,
Passionsfrucht-Orangensaft 100cl 14.00

BIER

Falken Lager Bier, Stange 30cl 5.00 CHF
Falken Alkoholfrei 33cl 5.00 CHF
Birra Moretti Siciliana 50cl 6.50 CHF
Hubertus Finster (Dukel) 33cl 5.00 CHF
La Choue Triple 75 cl 21 CHF

KAFFEE & TEE Kaffee, Espresso Portion 4.50

DIGESTIFS

Wir haben ein tolles und breites Angebot an hochstehenden Spirituosen. Ob Kernobst, Steinobst, Single Malts, Rum oder ein feiner Grappa: Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.

LONGDRINKS

Cooler Drinks für heiße Events! Ob Cuba Libre, Whisky-Sour, Oldfashion oder ein toller Longdrink – gerne offerieren wir Ihnen etwas aus unserem umfangreichen Repertoire, fragen Sie uns.

RÄUMLICHKEITEN

STÜBLI, KACHELOFEN

Eckige Tische, max. 16 Personen
Apéro stehend, max. 22 Personen

RESTAURANT

Eckige Tische, max. 40 Personen
Apéro stehend, max. 60 Personen

FRIEDE SÄÄLI

Eckige Tische, max. 36 Personen
Apéro stehend, max. 60 Personen
Sitzungen, Besprechungen, Workshops, max. 40 Personen

GARTEN

Eckige Tische, max. 40 Personen
Apéro stehend, max. 100 Personen

WEINKELLER

Apéro stehend, max. 8 Personen

*Für Bankette resp. Mittag- oder Nachtessen berechnen wir keine Raummiete

*RAUMMIETE & INFRASTRUKTUR BESPRECHUNGEN, WORKSHOPS,



BLUM HAUSER
RESTAURANT
FRIEDEN

SITZUNGEN

Für Sitzungen, Besprechungen oder Workshops etc. steht Ihnen unser Frieden Säali mit einer Kapazität für bis zu 40 Personen zur Verfügung, je nach Setup.

Auf Wunsch statten wir den Saal gerne mit der nötigen Infrastruktur aus. Folgende Miettarife kommen zum Tragen.

1/4 Tag (bis 3 Std.) CHF 100.00 / 1/2 Tag (bis 5 Std.) CHF 180.00 / 1/1 Tag (bis 10 Std.) CHF 320.00

In den Mietkosten inkludiert ist das Setup der gemeldeten Personenzahl unter Berücksichtigung der möglichen Kapazität, die Reinigung des Raumes und das Sicherstellen einer angemessenen Raumatmosphäre.

INFRASTRUKTUR

Beamer CHF 50.00
Leinwand CHF 50.00
Flipchart CHF 25.00
Audioanlage CHF 100.00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN MENÜ-VORSCHLÄGE KONTAKT

Anlässe gestalten sich ganz individuell und sind immer etwas Einzigartiges. Die besten Anlässe gelingen aber immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren Ideen und Vorstellungen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert, auf eine persönliche Beratung.

Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge ab 8 Personen, sofern nicht anders angegeben. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Fragen Sie uns, wir sind gerne für Sie da.

Elektronische Anfragen können Sie über das Onlineformular unter www.blumhauser.ch machen oder Sie senden direkt eine Mail an hunger@frieden-niederhasli.ch

Auf Wunsch empfangen wir Sie gerne für eine individuelle Besprechung – nach Voranmeldung – persönlich im Restaurant Frieden in Niederhasli.

Restaurant Frieden
Dielsdorferstrasse 7
CH-8155 Niederhasli
+41 (0)44 850 55 55

hunger@frieden-niederhasli.ch

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG MENÜWAHL, GÄSTEZAHL BUMEN, DEKO & MENÜKARTE

Die Auftragsbestätigung kommt mit der Unterschrift der Offerte oder dem Auftragsformular zustande. Auf jeden Fall ist eine Bestätigung unserer Seite für einen verbindlichen Auftrag notwendig. Die individuell ausgestellte Offerte bleibt für beide Parteien nicht verbindlich.

Um Ihren Anlass reibungslos durchführen zu können, bitten wir Sie, Ihre Auswahl und Wünsche für Speisen und Getränke spätestens 7 Tage im Voraus bekannt zu geben. Bitte teilen Sie uns die definitive Gästezahl 3 Tage vor Ihrem Anlass mit. Diese gilt als Mindestverrechnungsgrundlage. Zusätzliche Gäste (am Anlasstag) werden nach den vereinbarten Kosten verrechnet.

Preise, Anzahlung und Rechnungsstellung

Die Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7.7 %. Sofern nichts anderes in der individuellen Offerte oder verbindlichen Bestätigung vermerkt wird, gelten sämtliche aufgeführten Preise in der Bankett-Dokumentation.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Nach der Bestätigung des Auftrages behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung zwischen 30 % bis 50 % des vereinbarten Rechnungsbetrages gem. Offerte in Rechnung zu stellen. Die Anzahlung wird mit der Schlussrechnung verrechnet.

Die Schlussrechnung erhalten Sie nach Ihrem Anlass.
Diese ist netto zahlbar innert 15 Tagen nach Ausstellungsdatum ohne Abzug eines Skontos.

Annullierungen

Wir bitten Sie, uns Annullierungen schriftlich per E-Mail oder Post zukommen zu lassen. Bis 10 Tage vor dem Anlassdatum sind Annullierungen kostenfrei. Danach stellen wir Ihnen folgende Kosten in Rechnung (basierend auf dem vereinbarten Rechnungsbetrages gemäss Offerte):

8 bis 10 Tage vor dem Anlass	25 % gem. Offerte/Bestätigung
4 bis 7 Tage vor dem Anlass	50 % gem. Offerte/Bestätigung
1 bis 3 Tage vor dem Anlass	100 % gem. Offerte/Bestätigung

Veranlasste Sonderleistungen, welche im Voraus bestellt oder organisiert werden müssen, sind in jedem Falle zu bezahlen.

Verlängerung

Für die Verlängerung der Schliessungsstunde im Restaurant verrechnen wir Ihnen ab 24.00 Uhr folgenden Ansatz für den Mitarbeiter-Nachtzuschlag:

Ab 24.00 Uhr bis 01.00 Uhr	CHF 100.00 pauschal
Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr	CHF 200.00 pauschal
Ab 02.00 Uhr bis Schluss	CHF 250.00 pauschal

Deklaration der Lebensmittel

Wir legen viel Wert darauf, dass unsere zu verarbeitenden Lebensmittel saisonal, frisch, hochwertig und wenn immer möglich aus der Region stammen. Wenn nicht ausdrücklich anders erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

Alle unsere Tische sind dezent mit kleinen Blumen oder Pflanzen geschmückt. Spezielle Tischdekorationen oder Arrangements organisieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Auf Wunsch erstellen wir eine Menükarte welche wir gerne kostenlos mit Ihrem Logo oder Schriftzug bedrucken.