

Restaurant Frieden



Leidmahldokumentation

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



Restaurant Frieden

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!

Teuta Zeka
Gastgeberin | Chef de Service

Reto Hoffmann
Gastgeber | Küchenchef

Restaurant Frieden

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



GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

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



Der feine Unterschied.



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.

Restaurant Frieden

APERÖ HÄPPLI

Canapés Triangel mit Rindstatar, Lachstatar oder Gemüsetatar	Stk./CHF 5.20
Minifleischkäse aus dem Ofen, serviert mit Brombeersenf	Stk./CHF 3.00
Chicken Salat mit Avocado und frischer Mango, serviert im Weckglas	Stk./CHF 4.50
Tomaten-Spiessli mit marinierten Mozzarellakugeln und Pesto	Stk./CHF 3.50
Rassige Meatballs mit hausgemachter BBQ-Sauce	Stk./CHF 4.00
Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl und Zwiebeln	Stk./CHF 3.50
Knusprige Schinkengipfeli	Stk./CHF 3.00
Gemüsesticks mit Aioli, Guacamole & Currydipp	Stk./CHF 3.00
Kaltes Gurkensüppchen mit Sauerrahm (Shot)	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
Diverses Blätterteig-Gebäck	Stk./CHF 3.40
Basilikum Panna-Cotta mit Pancetta	Stk./CHF 3.50
Spiessli mit Melone & zartem Rohschinken	Stk./CHF 3.50

Restaurant Frieden

UNSERE MENÜ-IDEEN

Unsere Vorschläge

Hier finden Sie eine kleine Menü Auswahl die wir ab 8 Personen anbieten. Bitte beachten Sie, dass wir die Gerichte nur für Ihren Anlass vorbereiten und wir ab acht Gästen keine a la Carte mehr machen. Sehr gerne erstellen wir auch eine unverbindliche und kostenlose Offerte für einen Abschieds-Apéro oder Abschiedslunch, individuell auf Ihre Wünsche ausgerichtet an Hand von einer Budget Vorstellung oder Essenswunsch.

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat an Hausdressing CHF 11

Saisonaler Gemischter Salat an Hausdressing CHF 13

Kartoffelcremesuppe oder saisonal Suppen (Kürbis / Bärlauch etc.) CHF 13

Hauptgänge

Hackbraten an Waldpilzrahmsauce, serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse
CHF 37

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 46

Heisser Fleischkäse serviert mit Kartoffelsalat
CHF 26

Schweinsfilet an Cognacrahmsauce, serviert mit Spätzli und Marktgemüse
CHF 41

Fleisch-, Käseplatten serviert mit Eingelegtem Gemüse,
dazu reichen wir knuspriges Brot
CHF 28

Restaurant Frieden

Dessert

Caramelköppli serviert mit saisonalen Früchten und Rahm CHF 12

Panna Cotta a la Frieden serviert mit Waldbeersauce CHF 11

Schokoladenmousse serviert mit Rahm CHF 15

die passenden Weine

Wir verfügen über eine grosse und umfangreiche Weinkarte, welche Sie online abrufen können. Gerne helfen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem gewählten Menü zu finden. Fragen Sie uns!

MINERALWASSER

Piz Sardona (Mineralwasser)
mit/ohne Kohlensäure 70cl 9.50

SÜSSGETRÄNKE

Coca Cola, Cola zero, Rivella Rot
Ice Tea, 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 33cl 5.50 CHF

die Räumlichkeiten

Raum	Eckige Tische	Stehend
Restaurant (Kachelofen)	max. 16	max. 20
Speisesaal	max. 40	max. 50
Friede Säali	max. 28	max. 40

Restaurant Frieden

die allgemeinen Bedingungen und Konditionen

Menüvorschläge

Die besten Anlässe gelingen immer dann, wenn wir die Vorschläge Ihren Ideen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert auf ein persönliches Gespräch. Wir freuen uns auf eine individuelle Beratung für Ihren einzigartigen Anlass. Die hier aufgeführten Menüvorschläge gelten, sofern nichts anderes vereinbart, ab 8 Personen.

Auftragsbestätigung

Die Auftragsbestätigung kommt per Mail. Die individuell ausgestellte Offerte ist für beide Parteien nicht verbindlich.

Ihre Menüwahl und die definitive Gästezahl

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.

Blumen, Dekoration & Menükarte

Alle unsere Tische sind dezent mit kleinen Blumen oder Pflanzen geschmückt.

Spezielle Tischdekorationen oder Arrangements organisieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Tischwäsche werden pauschal in der Offerte gestellt.

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

Anreise & Parkplätze

Das Restaurant Frieden erreicht man bequem vom Bahnhof Niederhasli aus in nur 10 Gehminuten. Parkplätze finden Sie hinter dem Haus. Bitte benutzen Sie ausschliesslich unsere oder die öffentlichen Parkplätze.

Restaurant Frieden

Musik & Unterhaltung

Auf Wunsch geben wir Ihnen gerne Referenzauskünfte von Künstlern welche bereits Auftritte bei uns im Restaurant oder im Catering hatten. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn bitten wir Sie um Verständnis, dass wir keine Musikanlagen mit grossen Verstärkern akzeptieren können.

Preise, Anzahlung und Rechnungsstellung

Die Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8.1 %. 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 10 Tagen nach Ausstellungsdatum ohne Abzug eines Skontos.
Für die Rechnungsbezahlung immer die Rechnungsnummer angeben.

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 Rechnungsbetrag 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.

Restaurant Frieden

Verlängerung

Für die Verlängerung der Schliessungsstunde im Restaurant verrechnen wir Ihnen ab 23.00 Uhr folgenden Ansatz für den Mitarbeiter-Nachtzuschlag:

Ab 23.00 Uhr bis 24.00 Uhr	CHF 100.00 pauschal pro Mitarbeiter
Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr	CHF 200.00 pauschal pro Mitarbeiter
Ab 02.00 Uhr bis Schluss	CHF 250.00 pauschal pro Mitarbeiter

Deklaration der Lebensmittel

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

Allgemeines

Die hier vorliegenden Bedingungen kommen mit dem Vertragsabschluss zu tragen und gelten ausschliesslich. Allfällige Abweichungen müssen schriftlich vereinbart werden.