

Restaurant Frieden



Bankettdokumentation

**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

N° 1
CHF 62

Knackiger Blattsalat mit Cherrytomaten,
gezupften Kräutern und Grissini

13.00

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

39.00

Joghurt-Limettenmousse mit marinierten
Waldbeeren und Fruchtgelee

14.00

N° 2
CHF 61

Rassige Tomaten-Terrine,
serviert mit Frischkäsemousse und Basilikumsorbet

18.00

Retos Hackbraten an Waldpilzrahmsauce,
serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse

38.00

Luftiges Zitronen-Limettenquarkmousse,
serviert mit saisonalen Früchten

14.00

N° 3
CHF 75

Saisonal, gemischter Salat,
serviert mit Sprossen und karamellisierten Baumüssen

14.00

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

48.00

Klassische Tarte-Tatin,
serviert mit Vanille Glacé

14.00

Restaurant Frieden

N° 4
CHF 70

Tessiner Luganighe,
serviert auf Safranrisotto mit Speckchips
18.00

Rindsschmorbraten an Merlot-Balsamico Sauce,
dazu Polenta und Schmorgemüse
42.00

Mille-Feuille mit saisonalen Früchten,
serviert mit Zitronensorbet
14.00

N° 5
CHF 84

Trilogie vom Thunfisch,
serviert mit Fleur de Sel, Olivenöl und Meerrettich
29.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes,
serviert mit Rösti und Marktgemüse
46.00

Crema Catalan,
serviert mit Vanille-Glacé
13.00

N° 6
CHF 73

Rassige Tomaten-Terrine,
serviert mit Frischkäsemousse und Basilikumsorbet
18.00

Am Knochen gereiftes Schweinskotelette,
serviert mit Cognacsauce, Tagliolini und gebratenem Broccoli
46.00

Hausgemachtes Caramelköpflli mit marinierten Erdbeeren
und hausgemachtem Sauerrahmgalécé
13.00

Restaurant Frieden

N° 7
CHF 108

Erbsencappuccino mit Kartoffelschaum,
dazu Roulade von der Maispoularde

15.00

Wolfsbarschfilet auf Süsskartoffelpüree,
serviert mit karamellisierten Schalotten und gebackenem Federkohl

29.00

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

48.00

Schokoladen Variation «Surprise»

16.00

N° 8
CHF 102

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

61.00

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

12.00

N° 9
vom Holzkohlegrill
CHF 110

Vitello-Tonnato mit Kapern, Chipolotti 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

78.00

Fruchtige Beerenvariation – bestehend aus Luftigem,
Gefrorenem und Flüssigem

14.00

Restaurant Frieden

N° 10
vom Holzkohlegrill
CHF 103

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

65.00

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-Seitan Burger mit Avocado-Dipp, konfierten Zwiebeln,
gegrilltem Gemüse und Parmesanschaum

37.00

Karamellisierte Ananas mit Waldbeersauce,
serviert mit hausgemachter Kokosnuss-Glace

18.00

N° 12
Vegan
CHF 63

Erfrischender Avocado-Grapefruitsalat

15.00

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

38.00

Sojamilch Panna-Cotta mit Kaffee,
serviert mit frischen Früchten und Pfefferminz Pesto

13.00

Restaurant Frieden

WEINE & GETRÄNKE UNSERE PASSION



In unserem begehren, 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

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

KAFFEE & TEE Kaffee, Espresso Portion 4.90

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

Coole 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.

Restaurant Frieden

RÄUMLICHKEITEN

STÜBLI, KACHELOFEN

Eckige Tische, max. 16 Personen
Apéro stehend, max. 20 Personen

RESTAURANT

Eckige Tische, max. 40 Personen
Apéro stehend, max. 50 Personen

FRIEDE SÄÄLI

Eckige Tische, max. 28 Personen
Apéro stehend, max. 40 Personen
Sitzungen, Besprechungen, Workshops, max. 30 Personen

GARTEN

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

WEINKELLER

Apéro stehend, max. 4 Personen

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

*RAUMMIETE & INFRASTRUKTUR BESPRECHUNGEN, WORKSHOPS, SITZUNGEN

Für Sitzungen, Besprechungen oder Workshops etc. steht Ihnen unser Frieden Sääli 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

Restaurant Frieden

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 BLUMEN, 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 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.

Restaurant Frieden

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.

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.

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.