

Spirgarten

HOTEL · BRASSERIE · VERANSTALTUNGEN

BANKETTE & FEIERN



Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich
044 438 15 15, www.spirgarten.ch

Spirgarten

HOTEL · BRASSERIE · VERANSTALTUNGEN



Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich
044 438 15 15, www.spirgarten.ch

WILLKOMMEN IM HOTEL SPIRGARTEN



Bei uns finden Sie die perfekten Voraussetzungen für unvergessliche Events, private Feiern und Veranstaltungen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Veranstaltungen von 5 bis 600 Personen. Das Verpflegungsangebot reicht von Apéros und Flying Dinners bis zu Gala-Banketten.

Sie möchten tanzen, haben eine Show oder es tritt ein DJ auf? Auf und neben unserer Bühne werden Sie genügend Platz finden für ein unvergessliches Rahmenprogramm.

Gerne stehen wir Ihnen für eine Terminvereinbarung zur Raumbesichtigung oder einer unverbindlichen Offerte jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns bereits über Ihre Anfrage!

Beatrix Wünsch
Leiterin Seminare & Event

sales@spirgarten.ch
+41 44 438 15 15

RAUMKAPAZITÄTEN

Bestuhlung & Raum	Konzert	Seminar	Block	Runde Tische*	Tischreihen*	Stehend
Theater (610qm)	922	400	-	320	600	1100
Europa (326qm)	450	270	-	185	180	400
Limmat (145qm)	150	100	45	80	120	-
Uetli (94qm)	55	28	32	48	42	-
Letzi (77qm)	50	37	32	40	40	-
Albis 1 (Boardroom, 28qm)	-	-	8	-	-	-
Albis 2 (34qm)	16	10	16	16	10	-
Albis 3 (66qm)	40	32	32	32	30	-

**beidseitig bestuhlt*

BEREITSTELLUNGSKOSTEN

(Bereitstellung, Reinigung, Tischwäsche und Mitarbeitende bis 24:00 Uhr etc.)

Raum	Kosten
Theater* (610qm)	2'000.00
Europa & Limmat (471qm)	1'600.00
Europa (326qm)	1'250.00
Limmat & Uetli (239qm)	750.00
Limmat (145qm)	450.00
Uetli (94qm)	450.00
Letzi (77qm)	300.00

Raum	Kosten	Mindestumsatz**
Albis 3 (66qm)	200.00	1'000.00
Albis 2 (34qm)	100.00	1'000.00
Albis 1 (Boardroom, 28qm)	100.00	1'000.00

DIVERSES

Klavier	CHF	400.00	pauschal
Garderobe, bewacht (Oktober bis April)	CHF	2.00	pro Mantel

*Das Theater Spirgarten beinhaltet Europa-, Limmat & Uetlisaal

**Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als zusätzliche Raummiete verrechnet (gilt nur für Albis 1-3).

Spirgarten

HOTEL · BRASSERIE · VERANSTALTUNGEN

APÉRO- & MENÜVORSCHLÄGE



Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich
044 438 15 15, www.spirgarten.ch

APÉRO-PAUSCHALEN

(ab 6 Personen)

„BASIC“ CHF 12.50 pro Person

Chips und Nüssli,
2 Häppchen (kalt, salzig)
durch unseren Küchenchef bestimmt

„STANDARD“ CHF 25.50 pro Person

Chips und Nüssli,
5 Häppchen (kalt, warm, salzig & süss)
durch unseren Küchenchef bestimmt

„COMFORT“ CHF 45.00 pro Person

Chips und Nüssli,
8 Häppchen (warm, kalt, salzig & süss)
durch unseren Küchenchef bestimmt

APÉRO

(ab 6 Personen)

SILSERLI MIT...

Rauchlachs	CHF	6.50	pro Stück
Rohschinken	CHF	6.00	pro Stück
Schnittlauch-Frischkäse	CHF	5.50	pro Stück
Brie Birnenchutney	CHF	5.50	pro Stück
Avocado Tomaten	CHF	5.50	pro Stück

TOAST CANAPÉS MIT...

Rauchlachs	CHF	5.00	pro Stück
Rohschinken	CHF	4.50	pro Stück
Schnittlauch-Frischkäse	CHF	4.00	pro Stück
Brie Birnenchutney	CHF	4.00	pro Stück
Avocado Tomaten	CHF	4.50	pro Stück

VEGANE CROSTINI MIT...

Tomate Basilikum	CHF	4.00	pro Stück
Randen Hummus Sprossen	CHF	4.00	pro Stück
Oliventapenade	CHF	4.00	pro Stück

FINGERFOOD (KALT)

Marinierte Oliven	CHF	14.00	pro Schale
Curry Popcorn	CHF	6.00	pro Schale
Chips & Nüssli	CHF	3.50	pro Schale

FLEISCH & FISCH (KALT)

Pumpernickel mit Frischkäse und Bauernspeck	CHF	5.00	pro Stück
Wurst-Käse-Salat	CHF	5.00	pro Stück
Rindstatar mit Brotchip	CHF	6.50	pro Stück
Rauchlachs-Blini mit Frischkäse	CHF	6.50	pro Stück

VEGETARISCH (KALT)

Marinierter Fetakäse mit Peperoni	CHF	4.50	pro Stück
Antipasti-Spiess mit Mozzarella	CHF	4.50	pro Stück
Tomaten-Büffelmozzarellasalat mit Basilikum-Pesto	CHF	5.00	pro Stück

APÉRO

(ab 6 Personen)

FLEISCH & FISCH (WARM)

Schinkengipfeli	CHF	4.50	pro Stück
Poulet Satay-Spiess mit Erdnusssauce	CHF	5.00	pro Stück
Meatballs BBQ-Sauce	CHF	4.50	pro Stück
Gebratene Crevette	CHF	5.00	pro Stück
Avocado & Sesam			
Lauch Chüechli Speck	CHF	4.00	pro Stück

VEGETARISCH & VEGAN (WARM)

Gruyère Chäschüechli	CHF	4.00	pro Stück
Saison-Risotto	CHF	4.50	pro Stück
Blumenkohl Rösschen mit Safran-Mayo	CHF	4.00	pro Stück
Falafel mit Randen-Humus (Vegan)	CHF	4.00	pro Stück
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce (Vegan)	CHF	4.00	pro Stück

SUPPEN-SHOTS (WARM)

Karottensuppe	CHF	4.00	pro Person
Ingwer & Schnittlauch			
Selleriesuppe Trüffelöl	CHF	4.50	pro Person
Tomatensuppe Basilikumrahm	CHF	4.50	pro Person
Currysuppe Kokos Sesamöl	CHF	4.50	pro Person

DESSERTS

Zitronentartelette mit Vanillecrème Merengue	CHF	5.50	pro Stück
Kokos Panna Cotta mit Mangosauce	CHF	5.00	pro Stück
Zartbitter Schokoladenmousse mit Beerenkompott	CHF	4.50	pro Stück
Mini Brownie	CHF	4.50	pro Stück
Exotischer Fruchtsalat	CHF	4.00	pro Stück



HOTEL · BRASSERIE · VERANSTALTUNGEN

UNSERE HAUSEMPFEHLUNG

(ab 6 Personen)

SPIRGARTEN-MENU

Gemischter Salat mit Gemüsestreifen
Sprossen, Kerne und French Dressing

* * *

Cremige Tomatensuppe
mit Basilikumöl und Croûtons

* * *

Fleisch

Kalbsschulterbraten an Portweinjus im Ofen glasiert
zweifarbige Karotten und Butterspätzli

Vegi

Penne mit Gemüsebolognese, veganem Frischkäse
und Basilikum

* * *

Schokoladen Fondant
mit Vanillesauce und Fruchtgarnitur

4 - GANG - MENU
CHF 74.00 Vegi 61.00

3 - GANG - MENU
CHF 62.50 Vegi 49.50

Hotel Spirgarten, Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich
044 438 15 15, www.spirgarten.ch

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

(ab 6 Personen)

SALATE

Gemischter Salat mit Gemüsestreifen Sprossen, Kerne und French Dressing	CHF	11.50
Nüsslisalat mit Eistreussel Brotcroûtons und French Dressing	CHF	14.50
Büffel-Mozzarella mit Rucola Zwerg-Datterini-Tomaten und Balsamico Dressing	CHF	27.50

KALTE VORSPEISEN

Gelbflossen Tuna-Tatiki im Sesammantel mit mariniertem Rettich, Wakame-Salat und Shiitake-Pilzen	CHF	27.00
Marinierte Randen aus dem Ofen mit Ziegenfrischkäse, Red-Chard-Blättern und Baumnuss-Vinaigrette	CHF	27.00
Vitello Tonnato mit Brioche Croûtons gepickelte rote Zwiebeln und frittierte Kapern	CHF	27.50
Mini-Mezze mit hausgemachtem Falafel Hummus, gebackenen Peperoni, und Joghurtsauce	CHF	24.50

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

(ab 6 Personen)

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF	11.50
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch und Speck	CHF	11.50
Getrüffelte Blumenkohlsuppe	CHF	10.50
Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer	CHF	11.50
Cremige Tomatensuppe mit Basilikumöl und Croûtons	CHF	11.50
Erbsen-Kokos-Suppe mit Minze	CHF	11.00

SAISONALE SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons	CHF	11.50
Gazpacho Andaluz mit Basilikumsprossen	CHF	10.50
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl	CHF	12.00
Schwarzwurzelsuppe mit Trüffel	CHF	14.00

HAUPTGANG

(ab 6 Personen)

FLEISCH

Spirgarten Hackbraten an Bratenjus mit Rahmwirz und Butterspätzli	CHF	32.00	Kalbsschulterbraten an Portweinjus im Ofen glasiert, zweifarbige Karotten und Butterspätzli	CHF	38.00
Schweinskotelette am Knochen mit Rosmarinjus, glasierten Karotten und Bratkartoffeln	CHF	39.00	Rindsfilet (160gr.) an Thymianjus mit getrüffeltem Kartoffelstock und wildem Broccoli	CHF	54.00
Pouletgeschnetzeltes „Stroganov“ mit Champignons, Peperoni, Mandel-Romanesco und Butterreis	CHF	34.00	In Rotwein geschmorte Rindswürfel mit Pilzen, Perlzwiebeln, Blumenkohlbrösel und Bandnudeln	CHF	39.00
Poulet-Saltimbocca mit Madeirajus mediterranem Grillgemüse und cremiger Polenta	CHF	36.00	Rindsschmorbraten mit Rotkabis Servierttenknödel und glasierten Maroni	CHF	37.00
Französische Maispoulardenbrust an Honigjus mit Mandel-Blattspinat und Schupfnudeln	CHF	35.00	Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ mit feinen Bandnudeln	CHF	46.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce und Rösti	CHF	41.00	Kalbs-Entrecôte mit Portwein Jus, cremigem Kartoffelstock und im Ofen gebackenen jungen Karotten	CHF	51.00

HAUPTGANG & DESSERT

(ab 6 Personen)

FISCH

Gebratene Schottische Lachstranche
an Kapernbutter mit Blattspinat
und Petersilienkartoffeln

CHF 38.00

Sautiertes Doradenfilet
mit Amalfi-Zitrone, Peperonata
und Safranrisotto

CHF 35.00

VEGETARISCH & VEGAN

Tomatenrisotto mit sautierten Artischocken
Rucola und Parmesan

CHF 28.00

Trüffel Ravioloni
mit Auberginen, Sauerampfer und Parmesan

CHF 29.00

Rassiges Gemüse-Kokos-Curry
mit sautierten Austernpilzen, Sojasprossen,
Bananenchips und Duftreis (Vegan)

CHF 27.00

Penne mit Gemüsebolognese
veganem Frischkäse und Basilikum (Vegan)

CHF 25.00

DESSERTS

Saisonaler Fruchtsalat mit Zitronensorbet

CHF 11.00

Kokos Panna Cotta mit Mangosauce (Vegan)

CHF 12.00

Cheesecake „Reloaded“ mit Vanillecrumble
und saisonalem Fruchtkompott

CHF 13.00

Schokoladenmousse mit Beerenkompott

CHF 12.00

Schokoladen Fondant
mit Vanillesauce und Fruchtgarnitur

CHF 13.00