

Spirgarten

Feiern & Events





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 zeigen wir Ihnen unser Haus bei einer persönlichen Besichtigung. Eine massgeschneiderte Offerte erhalten Sie von uns unverbindlich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Ihr Hotel Spirgarten Team

info@spirgarten.ch

+41 44 438 15 15



Raumkapazitäten

Raum	Runde Tische (Bankett)	Tischreihen (Bankett)
Theater	320	600
Europa	185	180
Limmat	80	120
Uetli	48	42
Letzi	40	40
Albis 1	8	10
Albis 2	16	10
Albis 3	32	30



Diverse Kosten

Saalbereitstellungskosten

(Bereitstellung, Reinigung, Tischwäsche etc.)

Theater, 610m ² (Europa, Limmat, Uetli)	CHF 2'000.00
Europa, 326m ²	CHF 1'250.00
Limmat, 145m ²	CHF 450.00
Uetli, 94m ²	CHF 450.00
Letzi, 77m ²	CHF 300.00
Europa & Limmat, 471m ²	CHF 1'600.00
Limmat & Uetli, 239m ²	CHF 750.00
Albis 1, 28m ²	CHF 50.00
Albis 2, 34m ²	CHF 50.00
Albis 3, 66m ²	CHF 100.00

Diverses

Garderobe, pauschal	CHF 200.00
Dekoration, pro Tisch ab	CHF 15.00
Zapfengeld, pro Flasche	CHF 35.00
Event-Support Mitarbeiter, pro Stunde	CHF 75.00
Klavier, pauschal	CHF 300.00

Technik

Für Ihre Eventtechnik ist unsere Partnerfirma Megatron Eventtechnik AG zuständig.
Gerne stellen wir den Kontakt für eine individuelle Offerte her.





BEST WESTERN HOTEL SPIRGARTEN • LINDENPLATZ • 8048 ZÜRICH
www.spirgarten.ch info@spirgarten.ch tel. +41 (0)44 438 15 15

Apéros

Apéro Pauschalen (ab 10 Personen, pro Person)

Basic Chips und Nüssli, 1 Häppchen	CHF 12.00
Classic 5 verschiedene Häppchen, warm, kalt, salzig & süss	CHF 25.00
Comfort 8 verschiedene Häppchen, warm, kalt, salzig & süss	CHF 39.00



Apéro Häppchen zur Auswahl (pro Stück)

Silserli mit	
Rauchlachs	CHF 6.50
Rohschinken	CHF 6.00
Schnittlauch-Frischkäse	CHF 5.50
Brie Birnenchutney	CHF 5.50
Avocado Tomaten	CHF 5.50

Toast-Canapés mit	
Rauchlachs	CHF 5.00
Rohschinken	CHF 4.50
Schnittlauch-Frischkäse	CHF 4.00
Brie Birnenchutney	CHF 4.00
Avocado Tomaten	CHF 4.50

Suppen	
Karottensuppe Ingwer Schnittlauch-Olivenöl	CHF 4.00
Selleriesuppe Trüffelöl	CHF 4.50
Tomatensuppe Basilikumrahm	CHF 4.50
Currysuppe Kokos Sesamöl	CHF 4.50

Apéros

Apéro Häppchen zur Auswahl (pro Stück)

Kalte Fingerfood Häppchen

Marinierter Fetakäse | Peperoni
Antipasti-Spiess | Feta
Büffelmozzarella | Feige | Honig
Couscous Salat | Granatapfelkerne | Minze
Pumpernickel | Frischkäse | Bauernspeck
Schweizer Wurst-Käse-Salat
Tuna Tataki | Wakamesalat
Graved Lachs | Frischkäse | Blini

CHF 4.50
CHF 4.50
CHF 5.00
CHF 4.50
CHF 5.00
CHF 5.00
CHF 6.50
CHF 6.50

Eingelegte Oliven pro Schale
Salzmandeln pro Schale
Chips & Nüssli pro Person

CHF 7.00
CHF 7.00
CHF 3.50

Warme Fingerfood-Häppchen

Gruyère Chäschüechli
Saison-Risotto
Schinkengipfeli
Kalbs Cipollata | süsser Senf
Poulet Satay-Spiess | Erdnusssauce
Meatballs | BBQ-Sauce

CHF 4.00
CHF 4.50
CHF 4.50
CHF 5.00
CHF 5.00
CHF 4.50

Vegane Fingerfood Häppchen

Falafel | Randen-Humus
Frühlingsrolle | Gemüse | Sweet-Chili-Sauce

CHF 4.00
CHF 4.00

Süsse Fingerfood Häppchen

Tartelette | Vanillecrème | Limonen
Exotischer Fruchtsalat
Espresso Panna Cotta
Schokoladenmousse | Beeren
Mini Brownie

CHF 5.50
CHF 4.00
CHF 5.00
CHF 4.50
CHF 4.50





Stellen Sie Ihr Menu individuell zusammen:

Salate

Bunter Blattsalat Gemüsestreifen Kerne	CHF 11.50
Gemischter Salat Rüebli Gurken Tomaten	CHF 12.50
Nüsslisalat Eistreusel Brotcroûtons	CHF 14.50
Rucola Salat Büffel Mozzarella Datterini Tomaten	CHF 17.50
Bunter Blattsalat Rauchlachsstreifen Dill-Gurken	CHF 18.50

Suppen

Gemüsecrèmesuppe Kräuter	CHF 10.50
Rüeblisuppe Ingwer	CHF 11.50
Rindskraftbrühe Flädli	CHF 11.50
Spargelcrèmesuppe Bärlauchöl (Frühling)	CHF 11.50
Kalte Gurken-Buttermilch Suppe Dill Minze (Sommer)	CHF 10.50
Hokkaidokürbissuppe Kernöl (Herbst)	CHF 12.00
Schwarzwurzelsuppe Trüffelöl (Winter)	CHF 12.00

Kalte Vorspeisen

Graved Lachs rote Zwiebeln Safranfrischkäse Kapern	CHF 21.50
Kalbsfleischpastete Sellerie Salat Preiselbeeren	CHF 18.50
Marinierte Krabben Chicorée Papaya Cocktail Sauce	CHF 21.00
Couscous Salat Harissa Feta Minze	CHF 19.50

Hauptspeisen Fleisch & Fisch

Hackbraten Kräuterjus Ingwer Rüebli Butterspätzli	CHF 32.00
Poulet-Champignons-Ragout Weissweinsauce Reis	CHF 32.00
Schwedenbraten Kräuterjus glasierte Rüebli Schupfnudeln	CHF 32.00
Maispoullardenbrust Honig-Rosmarinjus Romanesco Tomatenrisotto	CHF 34.50
Rindsvoressen Perlzwiebeln Brösel-Blumenkohl Nudeln	CHF 35.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	CHF 41.00
Kalbsschulterbraten Portweinjus grüne Bohnen Rosmarin-Kartoffeln	CHF 36.00
Roastbeef Thymianjus Ratatouille Kartoffelgratin	CHF 54.00
Dorade Royale Filet Basilikum-Pesto Blattspinat Safranrisotto	CHF 35.00
Lachs Tranche Kapernbutter Peperonata Safranrisotto	CHF 37.50

Vegetarisch & Vegan

Tomatenrisotto Artischocken Rucola Parmesan	CHF 28.00
Mediterrane Kartoffelgnocchi Zucchini Auberginen Dörrtomaten Basilikum-Pesto	CHF 28.00
Rotes Thai Curry Gemüse Austernpilze Sojasprossen Duftreis	CHF 28.50

Dessert

Torta della Nonna	CHF 9.50
Saisonaler Fruchtsalat	CHF 9.50
Espresso Panna Cotta	CHF 11.50
Karamelköpfl Rahm	CHF 11.50
Schokoladenmousse Kirschen	CHF 12.00
Brownie Vanilleglace	CHF 12.50



Menuvorschläge

Frühlingsmenu

3-Gang Menu

Bärlauch Suppe | Randenöl | Eistreusel

oder

Blattsalat | junger Spinat | Radieschen | geröstete Kerne |

Parmesan Dressing

Maispouardenbrust | Portweinjus | Ratatouille | Spargelrisotto

oder

Spargelrisotto | Dörrtomaten | Rucola | Parmesanchips

Panna Cotta | Orangensauce | Cointreau

Menu Fleisch CHF 60.00

Menu Vegetarisch CHF 51.50

4-Gang Menu

Bunter Frühlingsalat | Datterini Tomaten | Grüner Spargel | Balsamico-Dressing

Geflügel Bouillon | Bärlauch-Flädli | Morchel

Glasierter Kalbschulterbraten | Honig-Rosmarinjus | Blattspinat | Spätzli

oder

Rotes Curry | Gemüse | Duftreis | Sprossen

Karamelköpfler | Rahm | kandierte Mandelstifte

Menu Fleisch CHF 75.50

Menu Vegetarisch CHF 65.50



Sommermenu

3-Gang Menu

Gazpacho | Andaluz

oder

Sommersalat | Wassermelone | Sprossen | Honig-Ingwerdressing

Poulet Curry | Kokos | Gemüse | Mango | Bananenchips | Sesamreis

oder

Rote Linsen Dal | Gemüse | Bananenchips | Sesamreis

Basilikum-Panna Cotta | Himbeercoulis

Menu Fleisch CHF 59.00

Menu Vegetarisch CHF 51.00

4-Gang Menu

Bunter Blattsalat | Apfel | Randen | Sprossen | Italian Dressing

Gurkenkaltschale | Dill | Minzöl

Tranche vom Kalbsrücken | Zitronensauce | farbiger Blumenkohl | Pesto-Nudeln

oder

Pesto-Nudeln | Zitronensauce | farbiger Blumenkohl | Röstzwiebeln

Schokoladenbrownie | Rahm | kandierte Baumnüsse | Zitronengras Reduktion

Menu Fleisch CHF 92.50

Menu Vegetarisch CHF 62.50



Herbstmenu

3-Gang Menu

Kartoffelsuppe | Chorizo | Pesto

oder

Nüsslisalat | Laugencroûtons | gehacktes Ei | Kräuter-French-Dressing

Wiener Kalbsrahmgulasch | Champignons | Romanesco | Butterspätzli

oder

Spinat Crêpes | Pilze | leichte Senfsauce

Rotwein Zwetschgen | Vanilleglace | Rosmarin

Menu Fleisch CHF 65.00

Menu Vegetarisch CHF 54.50

4-Gang Menu

Herbstsalat | Baumnüsse | Pilze | Trauben | Sprossen

Kürbissuppe | Kernöl

Roastbeef | Portweinjus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

oder

Trüffelrisotto | Parmesanspalten | Spinat

Schokoladenmousse | eingelegte Kirschen

Menu Fleisch CHF 92.00

Menu Vegetarisch CHF 69.50



Wintermenu

3-Gang Menu

Geflügelbouillon | Ravioli

oder

Apfel-Rotkabis-Salat | Baumnüsse | Sprossen | Balsamico Dressing

Rindsgeschnetzeltes-Stroganoff | Gemüse-Reis

oder

Auberginen-Piccata | Tomatensauce | Pesto-Nudeln

Bratapfel | Vanilleglace | Rum Sauce

Menu Fleisch CHF 64.50

Menu Vegetarisch CHF 52.50

4-Gang Menu

Wintersalat | Brie | Birne | Baumnüsse

Schwarzwurzelsuppe | Trüffelöl

Kalbsrücken | Portweinjus | Wintergemüse | Rosmarin-Kartoffeln

oder

Tomatenrisotto | Rucola | Petersilienwurzel-Chips

Apfelstrudel | Zimt | Vanillesauce

Menu Fleisch CHF 94.00

Menu Vegetarisch CHF 65.00