

Spitzgarten

HOTEL • BRASSERIE • VERANSTALTUNGEN

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.)

Ab einem Umsatz von CHF 10'000 aus Essen und Getränke werden die Saalbereitstellungskosten nicht verrechnet.

Theater, 610m2 (Europa, Limmat, Uetli)	CHF 2'000.00
Europa, 326m2	CHF 1'250.00
Limmat, 145m2	CHF 450.00
Uetli, 94m2	CHF 450.00
Letzi, 77m2	CHF 300.00
Europa & Limmat, 471m2	CHF 1'600.00
Limmat & Uetli, 239m2	CHF 750.00

Albis 1, 28m2	CHF 50.00
Albis 2, 34m2	CHF 50.00
Albis 3, 66m2	CHF 100.00

Diverses

Garderobe, pauschal	CHF 200.00	(obligatorisch Oktober - März)
Dekoration, pro Tisch ab	CHF 15.00	
Zapfengeld, pro Flasche	CHF 35.00	
Klavier, pauschal	CHF 300.00	
Event-Support Mitarbeiter, pro Stunde	CHF 75.00	
Servicemitarbeitende ab Mitternacht, pro Stunde/Mitarbeiter	CHF 45.00	
Chef de Service ab Mitternacht, pro Stunde	CHF 55.00	
Freinachtbewilligung, pauschal	CHF 300.00	

Technik

Für Ihre Eventtechnik ist unsere Partnerfirma Megatron Eventtechnik AG zuständig.







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

Norwegischer Rauchlachs

CHF 5.50

Rohschinken

CHF 5.50

Schnittlauch-Frischkäse

CHF 5.00

Brie | Birnenchutney

CHF 5.50

Avocado | Tomaten

CHF 5.00

Toast-Canapés

Norwegischer Rauchlachs

CHF 4.50

Rohschinken

CHF 4.50

Schnittlauch-Frischkäse

CHF 4.00

Brie | Birnenchutney

CHF 4.50

Avocado | Tomaten

CHF 4.00

Suppen

Karottensuppe | Ingwer | Schnittlauch-Olivenöl

CHF 4.50

Sellerierahmsuppe | Thymian-Apfelwürfeli

CHF 4.50

Tomatensuppe | Basilikumrahm

CHF 4.50

Weissweinsuppe | Krabbenfleisch | Dill

CHF 5.50

Apéros

Apéro Häppchen zur Auswahl (pro Stück)

Kalte Fingerfood Häppchen

Avocado Crevetten Cocktailsauce Mango Dill	CHF 7.00
Wraps Guacamole Lattich Tomate Koriander	CHF 4.50
Kalbfleischröllchen Thunfischsauce Kapern	CHF 7.50
Antipastispiess Feta	CHF 4.50
Büffelmozzarella Rucola Tomatenpesto	CHF 4.50
Crêpesröllchen Frischkäse Norwegischer Rauchlachs	CHF 6.50
Swiss Beizlachs Blini Schnittlauch-Sauerrahm	CHF 7.50
Jacobsmuschel-Ceviche Limone Avocado Tomate Koriander	CHF 8.50

Warme Fingerfood-Häppchen

Schinkengipfeli	CHF 4.50
Gruyère Chäschüechli	CHF 4.50
Chäs-Lauch-Quiche	CHF 4.50
Tortilla Peperoni Kräuter	CHF 4.50
Meatballs Barbecue-Sauce	CHF 4.50
Lachs-Rührei Toast Dill	CHF 6.50
Krautstiel-Risotto Parmesan Sprossen	CHF 5.00
Saison-Risotto Parmesan Sprossen	CHF 5.00

Vegane Fingerfood Häppchen

Falaffel Humus Sprossen	CHF 4.00
Frühlingsrolle Gemüse Sweet-Chili-Sauce	CHF 4.50

Süsse Fingerfood Häppchen

Tartelette Vanillecrème Orange	CHF 5.50
Früchtespiess	CHF 5.00
Kokos-Panna Cotta Mango Minze	CHF 5.00
Felchlin-Schoggimousse Beeren	CHF 5.50
Blaubeerkuchen Vanillesauce	CHF 5.00





Menüvorschläge

3-Gang-Menüs

Bunter Marktsalat Hausdressing Hackbraten Kräuterjus Rüebl Spätzli Kokos-Panna Cotta Mango	CHF 59.00
Sellerierahmsuppe Thymian-Apfelstückli Maispouardenbrüstchen Honig-Rosmarinjus Waldpilzrisotto Ofen-Tomate Felchlin-Schokoladenmousse Blaubeeren	CHF 64.00
Karottensuppe Ingwer Schnittlauch-Olivenöl Rindsragout Balsamico-Perlzwiebeln Brösel-Blumenkohl Nudeln Saisonaler Fruchtsalat	CHF 66.00
Nüsslisalat Frenchdressing Ei Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Kiwisalat Zitronensorbet Prosecco	CHF 71.00

4-Gang-Menüs

Marktsalat Hausdressing Rettich Fetakäse Sellerierahmsuppe Thymian-Apfelstückli Rindsragout Balsamico-Perlzwiebeln Brösel-Blumenkohl Nudeln Karamelköpfl Rahm	CHF 79.00
Bunter Marktsalat Hausdressing Kartoffelgnocchi Basilikumpesto Zanderfilet Weissweinsauce Blattspinat Reis Kokos-Panna Cotta Mango	CHF 84.00
Swiss-Beizlachs Gurkensalat Wasabi-Mayonnaise Karottensuppe Ingwer Schnittlauch-Olivenöl Kalbsschulterbraten Rotweinjus Rüebl Polenta Felchlin-Schokoladenmousse Blaubeeren	CHF 86.00

Bei den oben stehenden Menüs handelt es sich um Vorschläge zur Inspiration. Gerne können Sie sich auch ein Menü aus den unten stehenden Komponenten zusammen stellen, selbstverständlich beraten wir Sie gerne darüber hinaus.



Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen:

Salate

Nüsslisalat Frenchdressing Ei	CHF 12.50
Bunter Blattsalat Kerne Gemüsestreifen Hausdressing	CHF 10.50
Gemischter Salat Rübli Gurken Tomaten	CHF 12.00
Ceasarsalat Speck Parmesan Kräuter-Frenchdressing	CHF 12.50

Suppen

Sellerierahmsuppe Thymian-Apfelstückli	CHF 10.50
Karottensuppe Ingwer Schnittlauch-Olivenöl	CHF 10.50
Rindskraftbrühe Flädli	CHF 11.50
Tomatensuppe Basilikumrahm	CHF 11.00
Spargelrahmsuppe Brotcroûtons (Frühling)	CHF 12.00
Gazpacho Andalouse Basilikum-Olivenöl (Sommer)	CHF 11.50
Ofen-Kürbisrahmsuppe Kernöl (Herbst)	CHF 11.50
Champignonrahmsuppe Balsamico (Winter)	CHF 11.50

Kalte Vorspeisen

Swiss-Beizlachs Gurkensalat Wasabi-Mayonnaise	CHF 19.50
½ Avocado Vinaigrette Randenwürfel Sprossen	CHF 17.50
Kalbfleisch Thunfischsauce Kapern Zwiebelringe	CHF 19.50
Hauspastete Preiselbeeren Selleriesalat	CHF 18.50

Hauptspeisen Fleisch & Fisch

Hackbraten Kräuterjus Rübli Spätzli	CHF 33.00
Pouletgeschnetztes «Stroganoff» Reis	CHF 35.00
Maispoullardenbrüstchen Honig-Rosmarinjus Waldpilzrisotto Ofen-Tomate	CHF 37.00
Rindsragout Balsamico-Perlzwiebeln Brösel-Blumenkohl I Nudeln	CHF 35.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti	CHF 39.00
Kalbschulterbraten Rotweinjus Rübli Polenta	CHF 36.00
Roastbeef Thymianjus Speckbohnen Kartoffelgratin	CHF 56.00
Zanderfilet Weissweinsauce Blattspinat Reis	CHF 37.00
Swisslachs Tranche Kapernbutter Fenchelstreifen Kartoffelstampf	CHF 39.50

Vegetarisch & Vegan

Mangold-Risotto Kirschtomaten Selleriechips Sprossen (Vegan)	CHF 27.00
Auberginen-Piccata Tomatensauce Pestonudeln	CHF 28.00
Gemüse-Curry Duftreis Sprossen (Vegan)	CHF 28.00

Dessert

Felchlin-Schokoladenmousse Blaubeeren	CHF 13.50
Kokos-Panna Cotta Mango	CHF 12.00
Karamelköpfler Rahm	CHF 11.50
Kiwisalat Zitronensorbet Prosecco	CHF 14.00
Saisonaler Fruchtsalat	CHF 9.50
Schokoladenfondant Vanilleglacé Beeren	CHF 13.50