



Vielen Dank, dass Sie sich für das Restaurant Langenberg interessieren. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Studieren unserer Menu-Vorschläge. Bitte teilen Sie uns anschliessend das von Ihnen ausgesuchte Menu mit.

Vegetarische – Gluten – und Laktosensfreie Hauptgänge zu unseren Menu's finden Sie am Schluss der Menu-Vorschläge.

Wir versichern Ihnen schon jetzt unsere ganze Unterstützung für Ihren Anlass. Am Ende dieser Vorschläge finden Sie unsere AGB's.

Für Bankettanfragen ausserhalb unserer Öffnungszeiten beraten wir Sie gerne persönlich.

Michelle und Remo Eschle

Menu-Vorschläge Restaurant Sihlwald

„S'erschi“ Menu

Kleiner gemischter Salat

Gebratene Pouletbrust mit Calvados Sauce
Hausgemachten Pappardelle und Marktgemüse

Joghurt-Rhabarbermousse mit Erdbeercoulis

CHF 43.00

„S'zweiti“ Menu

Rinskraftbrühe mit Kräuterflädli

Schweinefilet im Speckmantel

Hausgemachten Spätzli

Kefen- Tomatenragout

Rötelparfait mit Zwetschgenragout

CHF 49.50

Menu „Züri“

Frische Kräuterrahmsuppe

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Rösti und Marktgemüse

Grosi's Apfelcreme mit Calvados

CHF 51.00

Menu „Langenberg“

Bunt gemischte Blattsalate & Sprossen an einem Joghurt Dressing

Hirschgeschnetzeltes mit Sultaninen, Speck & Eierschwämmli

Bündner Pizokel

Zweierlei Karotten

Panna Cotta mit frischen Beeren

CHF 55.00

„Bündner„ Menu

Tatar von Bündnerfleisch

Bündner Pizokel mit Speck und Bergkäse

Puschlaver Marronipudding mit glasierter Birne

CHF 43.00

Menu „Viva Italia„

Ruccolasalat mit Parmesan-Späne

Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken

Weissweinrisotto und Broccoli – Tomaten Gemüse

Tiramisu

Mit Schweinefleisch CHF 49.50

Mit Kalbfleisch CHF 58.00

„Schweizer“ Menu

Bunt gemischte Salatschüssel mit Blattsalaten, Karotten, Gurken, Fenchel

Engadiner Hochzeitssuppe

Kalbshohrücken am Stück gebraten

Morchel Rahmsauce

Hausgemachte Pappardelle

Gemüse Bouquet

Dessertteller „Langenberg“

Mousse – Creme – Parfait - Frucht

CHF 79.00

Menu „Fine and Dine“

Tomatencosommé mit Gin & Morchel Roulade

Rindsfilet am Stück gebraten an Portwein-Jus

Kartoffelstrudel

Glasiertes Wurzelgemüse

Dessertbuffet

CHF 71.00

Menu „Variation“

Marinierte Graved Lachs mit Honig- Dillsauce und Brioche

Hausgemachte Gnocchetti Sardi mit Ruccola, Balsamico, Parmesan & Pinienkernen

Gebratene Maispouardenbrust

Kartoffelgratin

Fenchel- Orangengemüse

Creme Brûlée von der Tonkabohne & gepfefferte Erdbeeren

CHF 82.50

„Celebration“ Menu

Tranche von kalt geräucherten Hirschrücken serviert mit Sellerie-Nussalat

Capuns an leichter Rahmsauce und Gemüsestreifen

Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück gebraten

mit Zürberg-Wein Jus

Plain in Pigna und Zucchetti-Gemüse

Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

CHF 92.00

Vegetarische Hauptgänge zu allen Menu's:

- Bündner Pizokel mit Bergkäse und Eierschwämmli
- Capuns an leichter Rahmsauce und Gemüsestreifen
- Hausgemachte Ravioli mit Füllung je nach Saison
- Gnocchetti Sardi „Caponata“
- Hausgemachte Tagliatelle mit Ramati Tomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen (Laktosenfrei)
- Röschti mit glasiertem Gemüse (Glutenfrei) (Laktosenfrei)
- Apfel- Thymianrisotto (Glutenfrei)
- Risotto mit frischen Waldpilzen (Glutenfrei)

Kinder:

Für die Auswahl unserer kleinsten Gäste beraten wir Sie gerne persönlich.

Fleischdeklaration:

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz / Österreich
Lachs geräuchert	Norwegen
Jakobsmuscheln	Frankreich

Allgemeine Geschäftsbedingungen

ReMiGa GmbH / Restaurants Langenberg & Sihlwald

1. Vermietung

Die Reservation von unseren Restauranträumlichkeiten wird mit der schriftlichen Bestätigung (auf dem Postweg oder per e-mail) der ReMiGa GmbH bindend.

2. Preisregelung

Die Rechnung der Restaurants Langenberg & Sihlwald sind innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Die ReMiGa GmbH ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen. Wird der Vorauszahlungstermin nicht eingehalten, sind wir berechtigt den Anlass abzusagen, oder den Gesamtbetrag im Voraus einzufordern.

3. Teilnehmerzahl

Die vom Veranstalter, spätestens 48 Stunden vor dem Anlass, bekannt gegebene definitive Teilnehmerzahl, ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

4. Mindestumsatz

Restaurant Langenberg:

Ausserhalb unseren normalen Öffnungszeiten gilt ein garantierter Umsatz von CHF 1'600.00.

Restaurant Sihlwald:

Ausserhalb unseren normalen Öffnungszeiten gilt ein garantierter Umsatz von CHF 1'600.00.

Während den normalen Öffnungszeiten wird der Saal im 1. OG ab einem garantiertem Umsatz von CHF 1'200.00 vergeben.

5. Absagen

A) Tritt der Veranstalter vor dem Anlasstermin zurück, behält sich ReMiGa GmbH das Recht auf Zahlung der Miete oder des Mindestumsatzes, entsprechend dem Zeitpunkt der Absage wie folgt vor:

- bis 5 Tage vor Veranstaltungstermin keine Stornierungskosten
- 4 bis 3 Tage: Zahlung von 30 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 2 bis 0 Tage: Zahlung von 45 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes

Der Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet:

vereinbarte Leistungen x vorgesehene Personenzahl.

Sollte die Möglichkeit zur Weitervermietung der gebuchten Räumlichkeiten bestehen, entfällt der oben errechnete Betrag. Vereinbarte Sonderleistungen wie Dekoration und Unterhaltung etc. die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu vergüten.

B) Hat die ReMiGa GmbH Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf zu gefährden droht, so sind wir berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

6. Nachtzuschlag

Bei Veranstaltungen, die länger als 01.00 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von CHF 120.00 pro Stunde verrechnet. Angebrochene Stunden werden zum vollen Preis verrechnet.

7. Schäden

A) Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Die ReMiGa GmbH kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Haftung übernehmen.

B) Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung der Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel ist der Mieter haftbar.

8. Speisen und Getränke

Speisen und Getränken sind von der ReMiGa GmbH zu beziehen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann vorbehaltlich für eine Servicegebühr bzw. Korkengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. Das Zapfengeld beträgt pro 0.75 l Flasche CHF 45.00

9. Versicherung

Die ReMiGa GmbH lehnt jegliche Haftung bei Diebstahl oder Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

10. Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 8% MWST

11. Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Langnau am Albis