

Vielen Dank, dass Sie sich für das  
Restaurant Langenberg oder Sihlwald interessieren.

Ob Sie mit Freunden, mit Ihren Liebsten oder als Firma ein paar  
erholsame Stunden im Langenberg oder Sihlwald verbringen,  
wir werden alles dazu beitragen, dass Ihr Anlass  
zum Erfolg wird.

Beim Durchlesen unserer Menüvorschläge wünschen wir  
Ihnen viel Vergnügen und hoffen, dass Sie sich ein für Ihren  
Anlass passendes Menu begeistern können.

Bitte teilen Sie uns das von Ihnen ausgesuchte, respektive  
zusammengestellte Menü bis 7 Tage vor Anlass mit.

Vegetarische – Gluten – und Laktosensfreie Hauptgänge finden  
Sie am Schluss der Menüvorschläge.

Für Bankettanfragen ausserhalb unserer Öffnungszeiten  
beraten wir Sie gerne persönlich.

Michelle und Remo Eschle

## Wichtige Informationen

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise gut durch zu lesen.

Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab **10 Personen**, die **ein einheitliches Menü** miteinander geniessen möchten. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch essenden Gäste und Allergiker.

**Ein Menü besteht mindestens aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert.**

Für alle Anlässe in unseren Räumlichkeiten können wir nur **ein Menü** servieren, so garantieren wir einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, bitten wir Sie für Bankettbesprechungen frühzeitig telefonisch einen Termin mit uns zu vereinbaren.

### Personenzahl:

Die vom Veranstalter, spätestens **72 Stunden** vor dem Anlass bekannt gegebene definitive Teilnehmerzahl, ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Bei Einzelinkasso **haftet der Veranstalter** für nicht erschiene Gäste!

**Abwesende Personen bezahlen den vollen Menüpreis.** Bitte benachrichtigen Sie uns also vorher.

### Dauer des Anlasses:

Wir schliessen das Restaurant um **24.00 Uhr**. Bis dahin sind die Personalkosten inbegriffen. Bei Veranstaltungen, die länger als um 24.00 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von **CHF 150.00** pro Stunde verrechnet. Angebrochene Stunden werden zum vollen Preis verrechnet.

### Wein:

Bei mehr als 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. Für selber mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von **CHF 45.00** pro 75cl Flasche.

### Blumen:

Blumenschmuck bestellen Sie am besten selber! Z.B. Blumen Raschle in Langnau am Albis, Tel. 044 713 31 80

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck selber mitbringen. Ansonsten dekorieren wir Saisonal.

### Tischwäsche:

Farbe: Weiss. Leider besteht keine Möglichkeit für eine andere Farbwahl

### Menükarten:

Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück **CHF 1.20**

### Tellergeld:

Für den Service von mitgebrachten Torten berechnen wir einen Gedeck Zuschlag von **CHF 3.50 pro Person**

# Menu-Vorschläge Restaurant Langenberg

## „S'erschi“ Menu

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust an Calvados Sauce mit Apfelstückli  
Hausgemachte Tagliatelle & Gemüse

\*\*\*

Honigmätteli (Gebrannte Creme mit Honig & Rahm)

\*\*\*

CHF 45.00

## „S'zweiti“ Menu

Rind Consommé mit Flädli

\*\*\*

Schweinehalsbraten an Rosmarinjus  
Hausgemachten Spätzli  
Zweierlei Karotten

\*\*\*

Griessflammerie mit glasierten Kastanien & Trauben

\*\*\*

CHF 45.00

## „S'dritte“ Menu

Hirschcarpaccio mit Steinpilzen

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Champignon- Lauchgemüse  
& Haugemachte Baumnuss-Nudeln

\*\*\*

Karamellisierte Ananas mit Sauerrahmglace

\*\*\*

CHF 52.50

## „S'vierte“ Menu

Wildparksalat mit gebratenen Hirschstreifen und Granatapfelkernen

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäggli

Safran Risotto

Wurzelgemüse

\*\*\*

Sauerrahmmousse mit glasierten Mandarinen

\*\*\*

CHF 64.00

### „S'füfte“ Menu

Sellerie- Apfelsalat mit Bresaola

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

Bündner Pizokel

Brokkoli mit Mandeln

\*\*\*

Mohnmousse mit flambierten Orangenfilets

\*\*\*

CHF 56.00

### Menu „Züri“

Zürcher Riesling Suppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Rösti, Gemüse

\*\*\*

Apfelcreme mit Honig- Crumble

\*\*\*

CHF 56.00

### Menu „Langenberg“

Carpaccio von Puschlaver Bresaola mit Belper Knolle

\*\*\*

Hirschschnitzel an Preiselbeerjus

Bündner Pizokel

Apfel- Rotkraut

\*\*\*

Schoggimousse mit Orangensalat

\*\*\*

CHF 63.50

### „Classiker„ Menu

Winterlicher Blattsalat mit Geissenkäse, Honig, Mandeln & Granatapfel

\*\*\*

Rindsschmorbraten

Sellerie- Kartoffelstock

Rüebli & Erbsli

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

CHF 49.00



### „Bündner„ Menu

Gerstensuppe „Bündner Art“

\*\*\*

Bündner Pizokel mit Speck und Bergkäse

\*\*\*

Rötelibirne mit Vanilleglace

\*\*\*

CHF 39.00

### Menu „Viva Italia„

Antipasti Variation

\*\*\*

Osso bucco „Cremolata“

Polenta & Gemüse

\*\*\*

Tiramisu

\*\*\*

CHF 58.50

### „Schweizer“ Menu

Nüsslisalat mit knusprigem Speck und Croutons

\*\*\*

Engadiner Hochzeitssuppe

\*\*\*

Kalbshohrücken am Stück gebraten

Morchel Rahmsauce

Hausgemachte Tagliatelle

Gemüse Bouquet

\*\*\*

Dessertteller „Langenberg“

Mousse – Parfait - Frucht

\*\*\*

CHF 82.50

### Menu „Fine and Dine“

Gebratene Jakobsmuscheln mit Vanillekürbis & Randen-Sauerrahm

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten an Trüffel-Jus

Kartoffelstrudel

Glasiertes Wurzelgemüse

\*\*\*

Maroniküchlein mit marinierten Trauben & Vanilleschaum

\*\*\*

CHF 83.00

## Menu „Variation“

Dreierlei vom Lachs

Geräuchert – Tatar – Graved

\*\*\*

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Wirz & Salbei

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust

Rotwein Risotto

Fenchel- Orangengemüse

\*\*\*

Creme Brûlée von der Tonkabohne

\*\*\*

CHF 82.50

## „Celebration“ Menu

Wildterrinen mit Pistazien, Selleriecreme & Sauce Cumberland

\*\*\*

Capuns an leichter Rahmsauce und Gemüsestreifen

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück gebraten

mit Zürberg-Wein Jus

Plain in Pigna & rahmige Schwarzwurzeln

\*\*\*

Kakao- Balsamicoparfait mit Rötelizwetschgen

\*\*\*

CHF 92.00

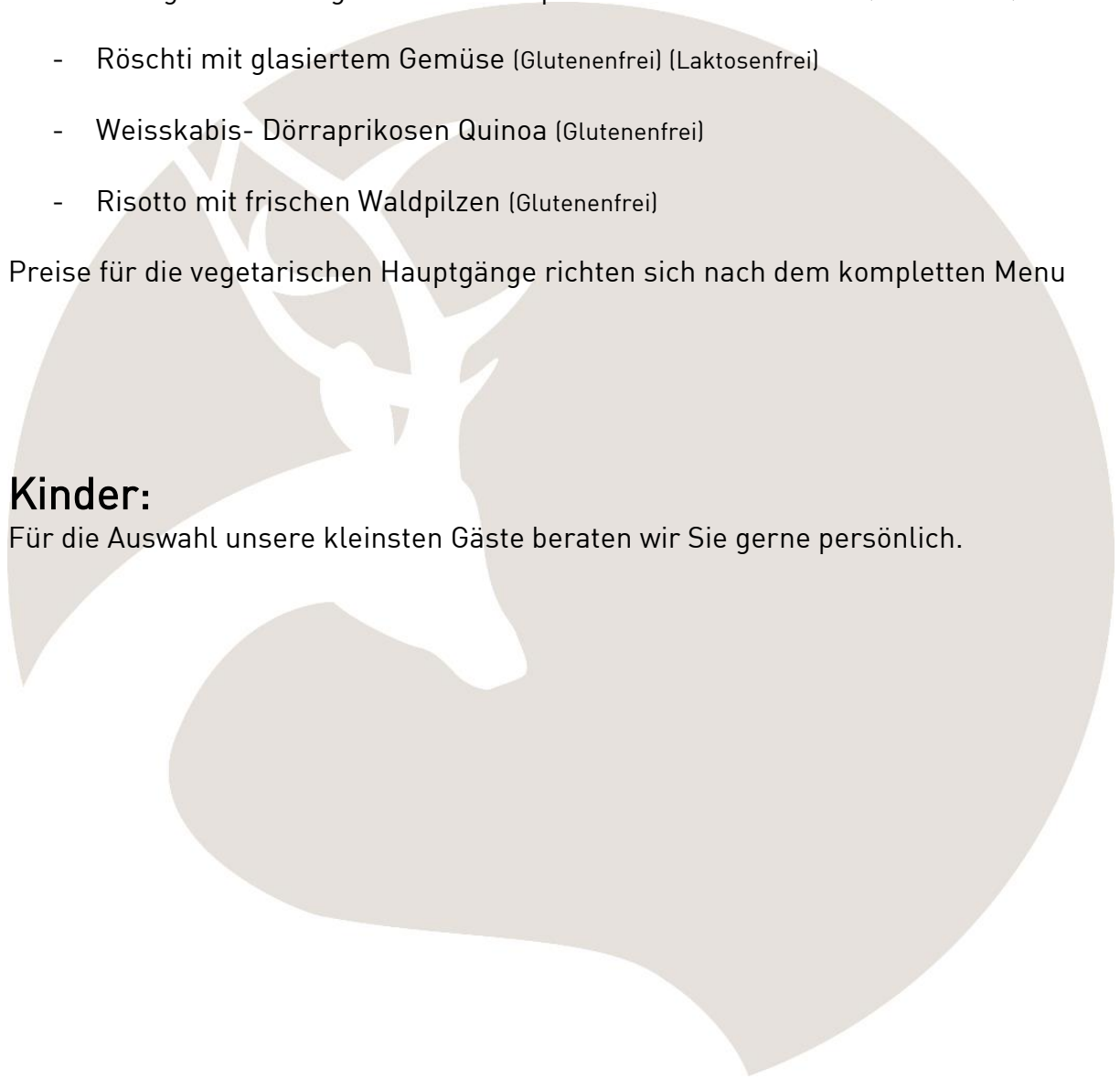
## Vegetarische Hauptgänge zu allen Menu's:

- Bündner Pizokel mit Bergkäse und Eierschwämmli
- Capuns
- Hausgemachte Ravioli mit Füllung je nach Saison
- Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen und Kürbiskernen (Laktosenfrei)
- Röschti mit glasiertem Gemüse (Glutenfrei) (Laktosenfrei)
- Weisskabis- Dörraprikosen Quinoa (Glutenfrei)
- Risotto mit frischen Waldpilzen (Glutenfrei)

Preise für die vegetarischen Hauptgänge richten sich nach dem kompletten Menu

### **Kinder:**

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





# Unsere AGB's

## 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. Mindestumsatz

### A) Restaurant Langenberg:

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

### B) 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.

## 4. 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.

## 5. 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.

## 6. Versicherung

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

## 7. Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7.7% MWST

## 8. Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Langnau am Albis