

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 Laktosenfreie Hauptgänge zu unseren Menu's finden Sie am Schluss der Menu-Vorschläge.

Selbstverständlich dürfen Sie einzelne Gerichte auch untereinander auswechseln.

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

Für Bankettanfrage ausserhalb unserer Öffnungszeiten beraten wir Sie gerne persönlich.

Michelle und Remo Eschle

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 Züriberg-Wein Jus

Plain in Pigna & rahmige Schwarzwurzeln

Kakao- Balsamicoparfait mit Rötelizwetschgen

CHF 92.00

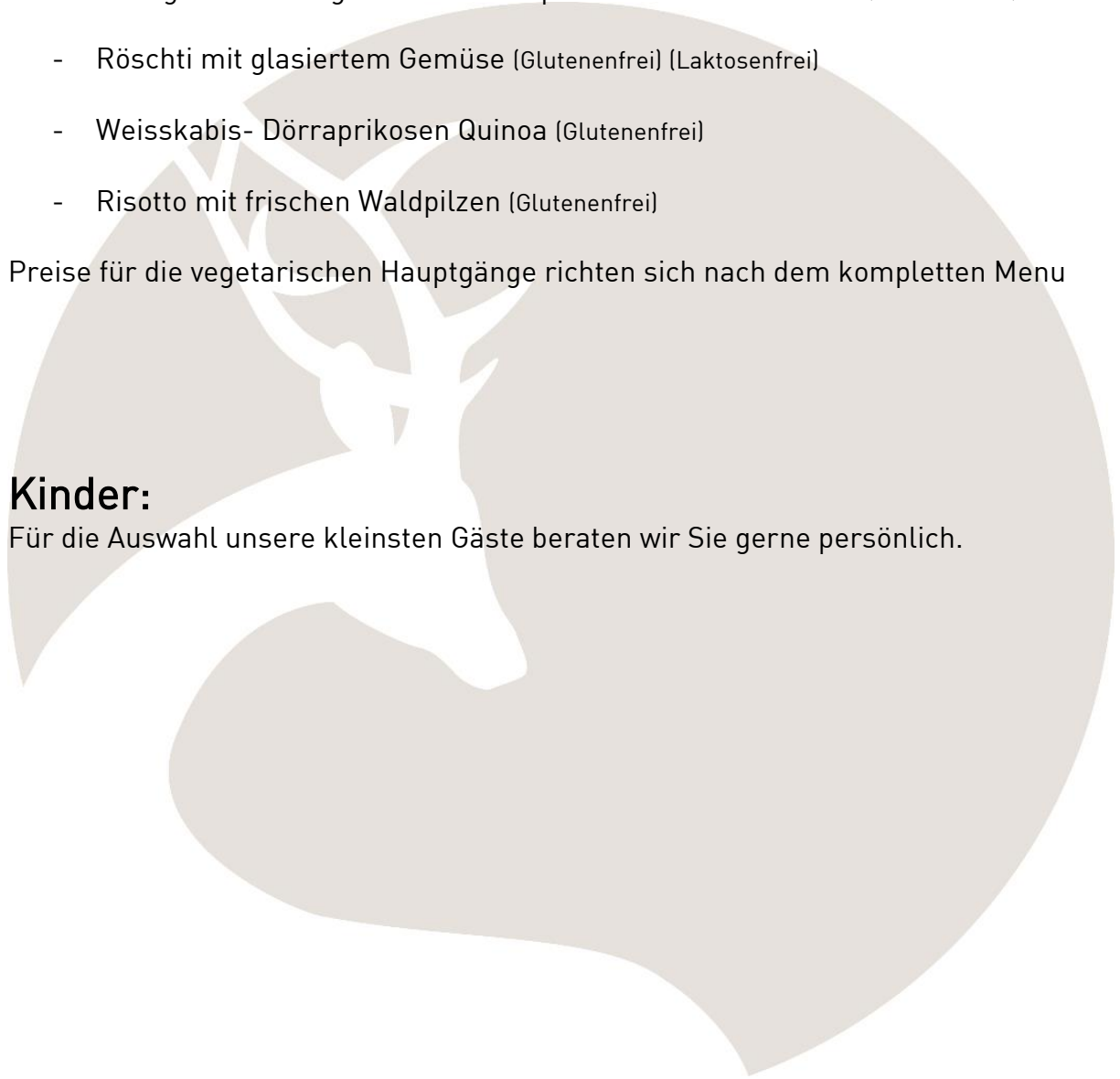
Vegetarische Hauptgänge zu allen Menu's:

- 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.



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 72 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 50 % 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. Besondere Vereinbarungen

- 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.

- Veranstaltungen mit Einzelinkasso

Bis spätestens 72 Stunden vor Anlass muss die definitive Personenzahl gemeldet werden. Erscheinen am Veranstaltungstag weniger Gäste, haftet der Organisator für die Kosten der nicht erschienenen Gäste

- Verspätungen

Bei Verspätungen von mehr als 30 Minuten halten wir uns das Recht vor, entstandene Mitarbeiterkosten in Rechnung zu stellen.

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

