

RESTAURANT
Urban



Bankettdokumentation

Herbst | Winter

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Restaurant Urban
Altersheim St. Urban
Seenerstrasse 191, 8405 Winterthur
Telefon 052 234 85 00

RESTAURANT *Urban*

Liebe Gäste

Sie planen einen privaten oder geschäftlichen Anlass wie Geburtstage, Firmenfeiern oder einen Apero und suchen einen passenden, freundlichen Veranstaltungsort? Sie wollen sich und Ihre Gäste verwöhnen und möchten, dass Ihr Anlass in positiver Erinnerung bleibt?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir möchten Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Geniessen Sie unser vielfältiges Angebot und lassen Sie sich von ganzem Herzen verwöhnen. Für alle Menüs verwenden wir nach Möglichkeit Zutaten aus der Region mit Schwerpunkt auf frischen und natürlichen Erzeugnissen. Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne. Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung behilflich und stellen Ihnen ein Angebot nach Ihren Bedürfnissen und individuellen Wünschen zusammen.

RESTAURANT Urban

Apero

	pro Person
Crostini	
mit Kräuterfrischkäse	2.50
mit Rindstatar	3.50
mit Rohschinken	3.50
Spiesschen kalt	
Trauben Emmentaler Käse	3.00
Tête de Moine getrocknete Birnen	3.50
Spiesschen warm	
Gemüse Champignons	2.50
Pflaumen Speck	3.00
Poulet mit Kräuterkruste	3.50
Im Löffel	
Randen-Apfeltatar	3.00
Rindstatar	3.00
Warme Suppen	
Kartoffel-Lauchsuppe	2.50
Kürbiscremesuppe	3.00
Pastinakencremesuppe Trüffelöl	4.00
In Schälchen oder auf dem Teller	
Hausgemachtes Blätterteiggebäck, pro Person	2.50
Wintergemüse – Stäbchen mit diversen Dips, pro Person	3.00
Cipollata im Blätterteigmäntel	3.00
Mini-Käseküchlein	3.00
Zanderknusperli Tartarsauce	3.50
Rindsbällchen BBQ Sauce	3.50
Mini Desserts	
Brännli Creme	2.50
Panna Cotta Früchtesauce	3.00
Schokoladenmousse	3.00
Marronimousse	4.00

RESTAURANT Urban

Menü

Kalte Vorspeisen & Salate

Gemischter Blattsalat Croutons sautierte Apfelspalten	9.50
Nüsslisalat Croutons gehacktes Ei	10.00
zusätzlich Speck	11.00

Suppen

Rindsbouillon Flädli	7.00
Kürbiscremesuppe Blätterteigstange Kürbiskernöl	8.50
Pastinakencremesuppe Trüffelöl	9.00

Hauptspeisen kalt

Urbanteller (auch als Platte möglich)	19.50
mit Salami Schinken Fleischkäse Rohschinken Sternenberger Mutschli dazu unser feines Hausbrot	

Schlemmerteller (auch als Platte möglich)	25.00
mit Salami Schinken Fleischkäse Rohschinken Bündnerfleisch zwei Sorten Käse dazu gemischte Brötli Hausbrot	

Räucherfischsteller	25.00
mit Rauchlachs Räucherforelle Gurken Meerrettichschaum dazu Toast Butter	

Käseteller	25.00
Fünf verschiedene Käsesorten ausgarniert dazu hausgemachtes Birnenbrot Hausbrot Butter	

RESTAURANT Urban

Hauptspeisen warm

Poulet

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Pflaumen Marsalajus glasierte Karotten	29.00
Gebratene Poulardenbrust Rahmwirsing mit Eierschwämmli	31.00

Schwein

Halsbraten Rotweinjus Rosenkohl	25.00
Steak mit Kräuterkruste Rotweinjus glasierte Karotten	28.00
Filetmedaillons Apfelsauce Blattspinat	33.00

Kalb

Saltimbocca mit Rohschinken Marsalajus grüne Bohnen	32.00
Geschnetzeltes «Zürcher Art» glasierte Karotten	35.00
Rücken am Stück gebraten Meaux-Senfsauce glasierte Karotten	39.00

Rind

Schwyzer Suure Mockä Dünstgemüse aus Karotten, Kohlrabi & Lauch	30.00
«Stroganoff» St. Urban grüne Bohnen	32.00
Roastbeef am Stück gebraten Sauce Bearnaise glasierte Karotten	38.00
Filetsteak Marsalajus Ratatouille	49.00

Fisch

Zanderknusperli Blattspinat Tartarsauce	24.00
Gebratene Felchenfilets Weisswein-Buttersauce gedünsteter Wirsing	31.00
Forellenfilet «Müllerin Art» Blattspinat	31.00

Vegetarisch | Vegan

In Corn-Flakes gebackener Tofu Ratatouille	21.00
Tofugeschnetzeltes Herbsttrompetensauce grüne Bohnen	23.00
Kürbis-Risotto gebackene Briestreifen Preiselbeeren	19.00
Herbstteller mit Spätzli gratiniertem Chicoree Rotkraut Rosenkohl Marroni	25.00
Dunstapfel mit Preiselbeeren	

Suchen Sie zwischen folgenden Beilagen aus:

Pommes Frites | Kroketten | Kartoffelstock | Salzkartoffeln | Safran-Risotto | Pilaw-Reis | Spätzli

RESTAURANT *Urban*

Dessertkreationen

Panna Cotta Butterguetzli Waldbeerensauce	9.00
Schokoladenmousse Zimt-Zwetschgen	9.00
Weisses Tobleronemousse Saisonfrüchte	11.00
Marroni-Tiramisu	10.00
Klassisches Tiramisu	9.00
Glacevariation nach Wunsch	10.00

Wünschen Sie eine Dessert-Variation? Wir helfen Ihnen Ihr perfektes Dessert zusammenzustellen.

RESTAURANT Urban

Getränke

Mineral, Süssgetränke und Fruchtsäfte

Eptinger Mineralwasser Légère	100 cl / 8.00
Eptinger Mineralwasser still	100 cl / 8.00
Rivella rot	100 cl / 9.00
Rivella blau	100 cl / 9.00
Coca Cola	125 cl / 9.00
Sprite	150 cl / 10.00
Fanta	150 cl / 10.00
Lipton Eistee	150 cl / 10.00
Granini Orangensaft	100 cl / 11.00

Bier und Most

Haldenkrone	33 cl / 3.90
Haldengut Lager hell	50 cl / 5.00
Clausthaler alkoholfrei	33 cl / 3.90
Möhl Suure Most	50 cl / 5.00
Möhl Suure Most alkoholfrei	50 cl / 5.00

Weissweine offen

Merlot Bianco, Brivio Mendrisio CH	10 cl / 5.00
Chardonnay, Dizernes Lutry CH	10 cl / 5.00
Féchy AOC, Dizerens Lutry CH	10 cl / 5.00

Roséwein offen

Œil de Perdrix, Dizerens Lutry CH	10 cl / 5.00
-----------------------------------	--------------

Rotweine offen

Merlot rosso, Brivio Mendrisio CH	10 cl / 5.00
Primitivo del Salento, IT	10 cl / 6.00

RESTAURANT *Urban*

Weiss – und Roséweine in Flaschen

Œil de Perdrix, Dizernens Lutry CH	50 cl / 18.00
Merlot Bianco, Brivio Mendrisio CH	50 cl / 18.00
Chardonnay, Dizernes Lutry CH	50 cl / 18.00
Féchy AOC, Dizernes Lutry CH	50 cl / 18.00
St. Saphorin «Vignefol», Dizernes Lutry CH	75 cl / 36.00
Merlot «Bianco Rovere», Brivio Mendrisio CH	75 cl / 52.00

Rotweine in Flaschen

Merlot rosso, Brivio Mendrisio CH	50 cl / 18.00
Primitivo del Salento, IT	50 cl / 19.00
Malanser Blauburgunder, Plantahof CH	75 cl / 35.00
Rocca Rubia Riserva, Santadi IT	75 cl / 43.00
Amarone Riserva, G. Cesari Quinzano IT	75 cl / 61.00

RESTAURANT *Urban*

Wissenswertes

Ihre Wünsche sind uns wichtig. Um die Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen, begrüßen wir Sie sehr gerne persönlich ca. 8 Wochen vor dem Termin. Wir bieten Ihnen Bankette von 10 bis ca. 80 Personen an. Die Menüwahl sollte für alle Gäste einheitlich sein. Die Menübestellung erwarten wir bis spätestens 10 Arbeitstage, die verbindliche Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass. Gerne organisieren wir Ihnen bei unserem Hausfloristen eine für Ihren Anlass passende Tischdekoration nach Ihren Wünschen und Ihrer Preisvorgabe.

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung per Post zu. Grundlage der Rechnung ist die Anzahl gemeldeter Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass.

Für Absagen des geplanten Anlasses verrechnen wir die folgenden Entschädigungsansätze:
bis 7 Tage vor der Veranstaltung 50 %
bis 3 Tage vor der Veranstaltung 80 %

Zur Verrechnung kommt der Menüpreis x Anzahl reservierter Personen. Wurde noch kein Preis vereinbart, gilt der Betrag von CHF 40.00 pro Person.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kartenzahlungen berücksichtigen können.