



CATERING ANGEBOT
GULDENBERG 🍇

☎ 044 865 23 46
info@guldenberg.ch

Inhaltsverzeichnis

Herzlich Willkommen	3
Apéro	4
Vorspiis und Hauptgang	5
Süesses	6
Sommer und Winter Special	7
Getränk	8
Hinweise / Extras	9
Deklaration	10

Herzlich Willkommen auf dem Guldenberg

Landwirtschaftsbetrieb in der 4. Generation

Sie suchen einen aussergewöhnlichen Ort um eine Geburtstagsfeier, eine Firmenparty oder einen speziellen Anlass zu feiern? Wir machen Ihren Anlass zum vollen Erfolg!

Unser Hof bietet Ihnen die spezielle Atmosphäre, in der Sie sich eine Auszeit des alltäglichen Geschehens gönnen dürfen. In Zusammenarbeit mit dem Team von the secret Garden, eröffnen sich Ihnen verschiedene Möglichkeiten der kulinarischen Seite. Gemeinsam bieten wir Ihnen ein vollumfängliches Angebot, das Ihren Gästen in Erinnerung bleiben wird.

Für die Speisen verwenden wir unsere eigens hergestellten Zutaten, wie Fleisch, Milchprodukte und Früchte. Alle weiteren Rohstoffe beziehen wir von regionalen Lieferanten und verarbeiten diese liebevoll zu Ihrem Wunschmenü, damit für das leibliche Wohl Ihrer Gäste gesorgt ist.

Folgend finden Sie eine Auswahl an unseren Speisen und Getränken. Damit Sie ein auf Ihre Wünsche massgeschneidertes Anlass geniessen können, setzen wir uns gerne mit Ihnen zusammen und besprechen Ihre Vorstellungen, damit Ihr Fest ein unvergessliches Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

☎ 044 865 23 46
info@guldenberg.ch

GULDENBERG 


SECRET GARDEN
KULINARISCH UNTERWEGS

Apéro

Trio von Guldenberger Wursttaler

3.00

Siedfleisch-Crostini mit Meerrettichschaum

4.00

Meatballs mit BBQ-Sauce oder Tzatziki

3.80

Vitello Tonnato am Spiess

5.50

Prussien

- Rohschinken und Senf -

- Basilikumpesto -

1.00

Mini Muffins

- Mostbröckli -

- Feta und Spinat -

4.50

Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto

3.80

Erbsli-Crostini mit Cranberry

2.50

Käse-Trauben-Spiessli

3.50

Zucchettiröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse

2.50

gerollter Flammkuchen

- Speck und Zwiebel -

- provenzalisches Gemüse -

1.80

gefüllte Mini-Brötli

- Mostbröckli -

- Brie und Nüsse -

4.50

...fragen Sie nach weiteren kulinarischen Überraschungen...

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

Vorspiis und Hauptgang

Vorspiis

Frühlingsbowl
Cervelat, Radiesli, Gurke, Frühlingszwiebel, Salat
an Kräuter-Vinaigrette
12.00

saisonale Salatvariation
mit Blattsalatbouquet
7.00

saisonale Suppe
kalt oder warm
7.00

Hauptgang

mit Gemüse gespickter Fleischkäse
Kartoffel- und Gurkensalat
oder Bratkartoffeln
21.00

Hackbraten an Kräuterrahmsauce
hausgemachter Kartoffelstock
glasierte Rüebl
26.00

Rindsschmorbraten mit Rotwein-Jus
Mais-Polenta
Speck-Bohnen-Bündeli
31.00

Geschnetzelted Guldenberger Art
an Champignon-Rahmsauce
Nüdeli oder Röstikroketten
geschmolzene Cherrytomaten
35.00

- für Vegetarier kreieren wir gerne individuelle Gerichte -

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

Süesses

Best of Guldenberg

Kombination aus
Trilogie vom Apfel für jeden Gast
und Käseplatte für je 4 Personen

11.00

Trilogie vom Apfel

Tarte Tatin
Moschtcrème
Bratapfel Grossmutter Art

9.00

Käseplatte

Auswahl an hofeigenen Käsesorten
mit Zwetschgen-Chutney und Buurebrot

9.00

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

Summer und Winter Special

Summer Special (Mai bis September)

Stellen Sie sich Ihren eigenen Grillplausch zusammen!

Fleischauswahl vom Hof

Rindsbratwurst, Kalbsbratwurst, Cervelat,
Rindsentrecôte, Rindsfilet Steak,
Kalbskotelette, Kalbsplätzli, Kalbsfilet Steak

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Dill
Sellerie-Apfel-Salat mit Nüssen
provenzalischer Hörnlisalat
Randensalat mit Äpfel
Rüeblisalat mit Orangen
Mais-Curry-Salat
Coleslaw-Salat
Dörrbohnsalat mit Speck
Reissalat mit Erbsli und Rüepli

Winter Special (November bis Februar)

Besinnlicher Fondue- oder Raclette-Plausch

Glühwein oder Glühmost
am offenen Feuer

Fondue
mit Buurebrot

oder

Raclette
(Nature, Pfeffer, Paprika, Knoblauch)
mit Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln
erweiterbar mit Tischgrill

Marshmallows zum auf dem Feuer rösten

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

Getränk

Softdrinks

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

CHF 6.50 / 100cl

Orangen-, Ananas-, Apfel-Beerensaft, Süssmost

CHF 9.00 / 100cl

Orangen-, Apfel-, Trauben-, Ananassaft, Kokoswasser

CHF 3.20 / 20cl

Apfelschorle, Süssmost, Apfel-Minze-, Apfel-Holunder-Schorle

CHF 3.90 / 33cl

Saft vom Fass ohne Alkohol

CHF 4.20 / 50cl

Kaffee / Tee

CHF 4.00

alkoholische Getränke

Glühmost vom Guldenberg

CHF 25.00 / 100cl / 4.5%

Glühwein vom Guldenberg

CHF 25.00 / 100cl / 12.5%

Saft vom Fass mit Alkohol

CHF 4.80 / 50cl / 4.5%

Weissweine vom Guldenberg

Edelgold

CHF 33.00 / 70cl / 11%

Riesling x Sylvaner

CHF 33 / 70cl / 11.5%

Federweisser

CHF 33.00 / 70cl / 12.5%

Roséweine vom Guldenberg

Rosé

CHF 33.00 / 70cl / 12.5%

Rotweine vom Guldenberg

Blauburgunder

CHF 39.00 / 70cl / 12.5%

Pinot Noir

CHF 39.00 / 70cl / 13.5%

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

Hinweise / Extras

Bitte geben Sie uns Ihre Bestellung sowie die definitive Gästeanzahl bis 72 Stunden vor Anlass bekannt.

Raummiete Hofladen für Seminare und Meetings

½ Tag (bis 5 Stunden) - CHF 450.00
1 Tag (bis 10 Stunden) - CHF 750.00

in der Raummiete enthalten sind:

- Tische und Stühle für max. 20 Personen
- Schreibblöcke und Stifte

Verpflegung (Kaffeepause, Mittagessen, Apéro)
sowie weitere Hilfsmittel können in Absprache
und nach Abklärung dazu gebucht werden.

Material

Bei Konsumation von Speisen und Getränken
sind Geschirr, Besteck sowie Tischsets inbegriffen.

allfällige Dekorationen, Tischtücher, technische Hilfsmittel,
Blumensträuße oder weitere Dienstleistungen werden
nach Aufwand verrechnet.

Mitarbeiterzuschlag

Bei Veranstaltungen unter CHF 500.00 wird
das Personal nach Aufwand verrechnet.
CHF 40.00 / Stunde und Mitarbeiter

Verlängerung

Grundsätzlich können Veranstaltungen bis 23.00 Uhr
gebucht werden. Bitte melden Sie Veranstaltungen,
die darüber hinaus gewünscht sind bis spätestens 14 Tage
im Voraus. Allfällige Kosten, die daraus entstehen, werden
dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine wird ein
Zapfengeld von CHF 8.00 / Flasche erhoben.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind
Bestandteil der Offerte und somit des Vertrags.

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.

Deklaration

Unsere Philosophie

Für die Speisen verwenden wir, wenn immer möglich, unsere eigens hergestellten sowie angebauten Zutaten, wie Fleisch, Milchprodukte und Früchte.
Alle weiteren Rohstoffe beziehen wir von regionalen Lieferanten und verarbeiten diese liebevoll zu Ihrem Wunschmenü, damit für das leibliche Wohl Ihrer Gäste gesorgt ist.

Unser Fleisch

Rindfleisch - Guldenberg Embrach
Schweinefleisch - Schweiz
Poulet - Schweiz
Wild - Schweiz, Europa

Kalbfleisch - Guldenberg Embrach
Lammfleisch - Schweiz
übriges Geflügel - Schweiz, Europa
Wurst - Guldenberg Embrach

Fisch und Meeresfrüchte entstammen aus nachhaltigem Fang
und deren Herkunft wird im Angebot explizit deklariert.

GULDENBERG 
Hofladen Weinbau Obstbau Fruchtsäfte Mosterei

Guldenberg AG
Familie Lienhard
Guldenberg 120
8424 Embrach

☎ 044 865 23 46
info@guldenberg.ch


KULINARISCH UNTERWEGS

culinary evolution AG
Leonardo Stiefel
Wehntalerstrasse 429
8046 Zürich

☎ 076 209 90 02
meet@thesecretgarden.ch