

Ein Grund zu feiern ...

... ob privat oder geschäftlich, wir machen Ihre kulinarischen Träume wahr.

Für Ihren Anlass haben wir den passenden Raum und stellen Ihnen gerne ein kulinarisches Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

Ihr Anlass ist etwas Besonderes und darum sind wir der Meinung, dass es sich lohnt, wenn Sie einmal bei uns vorbeischauen. So können wir alle Details bei uns besprechen und planen. Bitte melden Sie sich für die Besprechung an, damit wir uns auch genügend Zeit für Sie reservieren können, vielen Dank.

Wir freuen uns heute schon, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Monika Schärer
Stv. Leiterin Brühlbach

Peter Schuler
Küchenchef

Zélia Fonseca
Leiterin Hotellerie

Apéritif

Amuse Bouche

Salami, Schinken, Spargeln, Mostbröckli Tatar, Rauchlachs, Ei, Käse, Frischkäse	pro Stück	3.5
--	-----------	-----

Poulet-Spiessli mit Erdnusssdip	pro Stück	3
---------------------------------	-----------	---

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Person	4
---------------------------------	------------	---

Apéro-Häppchen ab 20 Personen

Käseküchlein, Schinkengipfel Crostoni, Tomaten - Basilikum, Mozzarellaperlen	pro Person	10
---	------------	----

Käseküchlein, Schinkengipfel Satayspiessli, Apfelschnittli im Speckmantel mit Salbei Crostoni mit Burrata und Pesto	pro Person	17
---	------------	----

Käseküchlein, Schinkengipfel Crêperöllchen mit Rauchlachs, Käsemuffin mit Thymian und Pistazien, zwei Amuse Bouche nach Wahl, Süppchen saisonal im Shot – Glas, warm oder kalt, (Kokos-Limette, Gazpacho, Kürbis-Curry, Rübli-Ingwer)	pro Person	20
--	------------	----

Für Ihren Apéro Riche offerieren wir Ihnen gerne ein Angebot.

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Apéro Riche servieren wir Ihnen ab 15 Personen

Warme Speisen

- Jakobsmuscheln auf Limettenrisotto
- Black Tiger Krevetten mit Knoblauch
- Poulet-Satayspiesse mit Sweet-Chili-Sauce oder Erdnusssauce
- Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce

Kalte Speisen

- Pfannkuchen mit Parmaschinken und Rucolacrème
- Assortierte Amuse Bouche
- Parmesanwürfrel mit Balsamico
- Marinierte grüne und schwarze Oliven

Dessert

- Gebrannte Crème
- Mini - Pâtisserie
- Mini - Cremeschnitte
- Fruchtetörtli

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7
Gemischter Salat	9
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	12
Consommé mit Sherry oder Flädli	9
Crèmesuppe je nach Saison	9
Rüebli - Ingwersuppe	9
Lachstatar Toast und Butter	17
Black Tiger Crevetten auf Bulgur-Kurkuma, Confierte Cherrytomaten	25
Rotzunge, gebraten oder pochiert an Zitronenrahmsauce mit Reis	21

Saisonale Vorspeisen auf Anfrage

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Fleischgerichte

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Gemüsebouquet	40
Kalbsfilet ganz gebraten an Schalotten-Rotweinsauce oder Mangosabayon Gemüsebouquet	48
Kalbspiccata Mailänder Art Gemüsebouquet	38
Kalbsbraten " Im Brühl " mit frischem Rosmarin und Thymian an leichter Sherrysauce Gemüsebouquet	30
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Gemüsebouquet	50
Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadosrahmsauce Gemüsebouquet	34
Lammfiletstreifen mit Kräutern und Knoblauch, Gemüsebouquet	39
Châteaubriand am Stück gebraten, in zwei Gängen serviert, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet	55

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelstock	6
Pommes frites	5
Butternudeln	5
Kreolenreis	5
Hausgemachter Kartoffelgratin	6
Weissweinrisotto	6
Safranrisotto	6

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Desserts

Karamellköpfler nach Originalrezept mit Rahm	8.6
Gebrannte Crème	8.4
Schokoladenmousse mit Früchten garniert	12.5
Parfait glacé Grand Marnier mit frischen Früchten garniert	12.5
Dessertsymphonie (Saisonal) Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	16.5

Fragen Sie nach unserer saisonalen Dessertauswahl

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Zwischendurch

"Am Brühlbach" Komposition mit gekochtem Schinken, Salami, Mostbröckli, Melone, Tête de Moine – Rose und zwei Salaten	25
"Am Brühlbach Deluxe" Komposition mit Mostbröckli, Rohschinken, Kalbfleischpastete, Rauchlachs, Melone, Tête de Moine – Rose und zwei Salaten	28
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	27
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelgratin oder Kartoffelsalat	24

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.
Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte,
über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Dekoration

Wünschen Sie eine Blumendekoration, dann bestellen wir die gerne für Sie bei unserer Floristin.

Personanzahl

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt uns als Berechnungsgrundlage.

Seminar und technische Hilfsmittel (Beamer, Flip Chart, Mikrofon...)

Verlangen Sie unser Seminarangebot

Raumangebot

Bibliothek 10 bis 30 Personen			
Bereitstellungskosten	1 Tag	½ Tag	abends
Seminar	180	95	95
Bankett	Es werden keine Bereitstellungskosten verrechnet		

Bungert 12 bis 50 Personen			
Bereitstellungskosten	1 Tag	½ Tag	abends
Seminar	180	95	95
Bankett	Es werden keine Bereitstellungskosten verrechnet		

Reblaub bis 120 Personen			
Bereitstellungskosten		mittags	abends
Seminar			125
Bankett			Keine Kosten

Sitzungszimmer bis 10 Personen			
Bereitstellungskosten	1 Tag	½ Tag	abends
Seminar	60	35	35

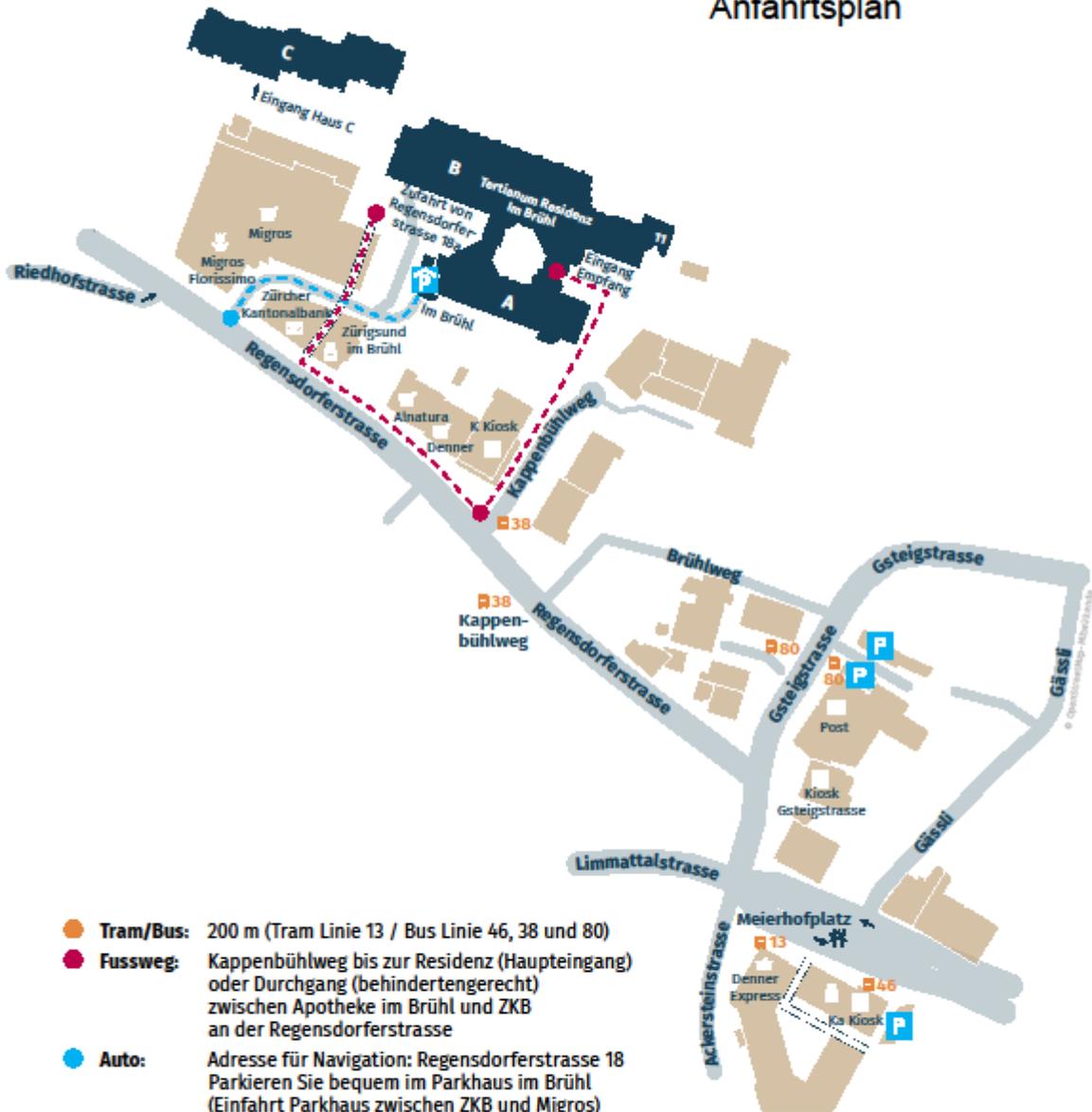
Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

TERTIANUM

Residenz Im Brühl

Anfahrtsplan



Tertianum AG • Residenz Im Brühl • Kappenhühlweg 11 • 8049 Zürich
Tel. 044 344 43 43 • Fax 044 344 43 38 • imbruehl@tertianum.ch • www.tertianum.ch

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.