

Spiisbeiz
Aberer
entspannt grüsse

BANKETTUNTERLAGEN

Herzlich Willkommen

Feiern Sie Ihre Anlässe bei uns in der Spiisbeiz Aberen mit einmaligem Ausblick auf den Zürisee.

Reservieren Sie exklusiv für Ihren Anlass:

- s'Beizli bis 40 Personen
- im gediegenen Stübli bis 60 Personen
- unsere Seesicht-Terrasse bis 150 Personen
- die A-BAR unsere Aussenbar 30 Personen

Vom kleinen Apéro bis hin zum exklusiven Hochzeitsfest, wir machen alles möglich.

Wir organisieren Ihren Anlass mit Kompetenz und Herzlichkeit.

Unsere einmalige Lage, Seesicht bis hin zu den Bergen, die Freude am Detail lassen Ihren Anlass bei uns zum unvergesslichen Ereignis werden.

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch individuell.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch Dekoration, Unterhaltung, Musikanlage und noch vieles mehr an...fragen Sie uns!

Unsere Menuvorschläge bieten wir ab 10 Personen für ein einheitliches Menu an. Für einzelne Menus bitten wir Sie Gerichte von unserer à la Carte Karte auszuwählen.

Finden Sie Ihr gewünschtes Menu nicht? Gerne sind wir offen für Ihre Wünsche. Auch Änderungen der Beilagen sind für uns kein Problem.

Wir freuen uns mit Ihnen, Ihren perfekten Anlass zu organisieren.

Allgemeine Informationen

Leistungen inbegriffen

- Planung und Organisation Ihres Anlasses
- Serviceleistungen im vereinbarten Rahmen
- Gesamte Infrastruktur
- Kerzen
- Personalisierte Menükarten

Dekoration

Wünschen Sie zusätzliche Dekoration Blumen Gestecke, Stuhlhussen
Gerne organisieren wir dies für Sie. Preis nach Absprache.

Torten und Kuchen

Gerne dürfen Sie Torten oder Kuchen selbst mitbringen oder zu uns liefern lassen.
Die Kosten für Service und Geschirr betragen CHF 3.50 pro Person.

Verlängerung (nicht im Mindestumsatz inbegriffen)

- Ab 24.00 bis 02.00 Uhr: CHF 200.-/Std.
- Ab 02.00 bis 04.00 Uhr: CHF 300.-/Std.

In diesem Preis sind die Nutzung der Räumlichkeiten, Service-Mitarbeiter sowie die Bewilligung für eine Verlängerung inklusive.

Zapfengeld

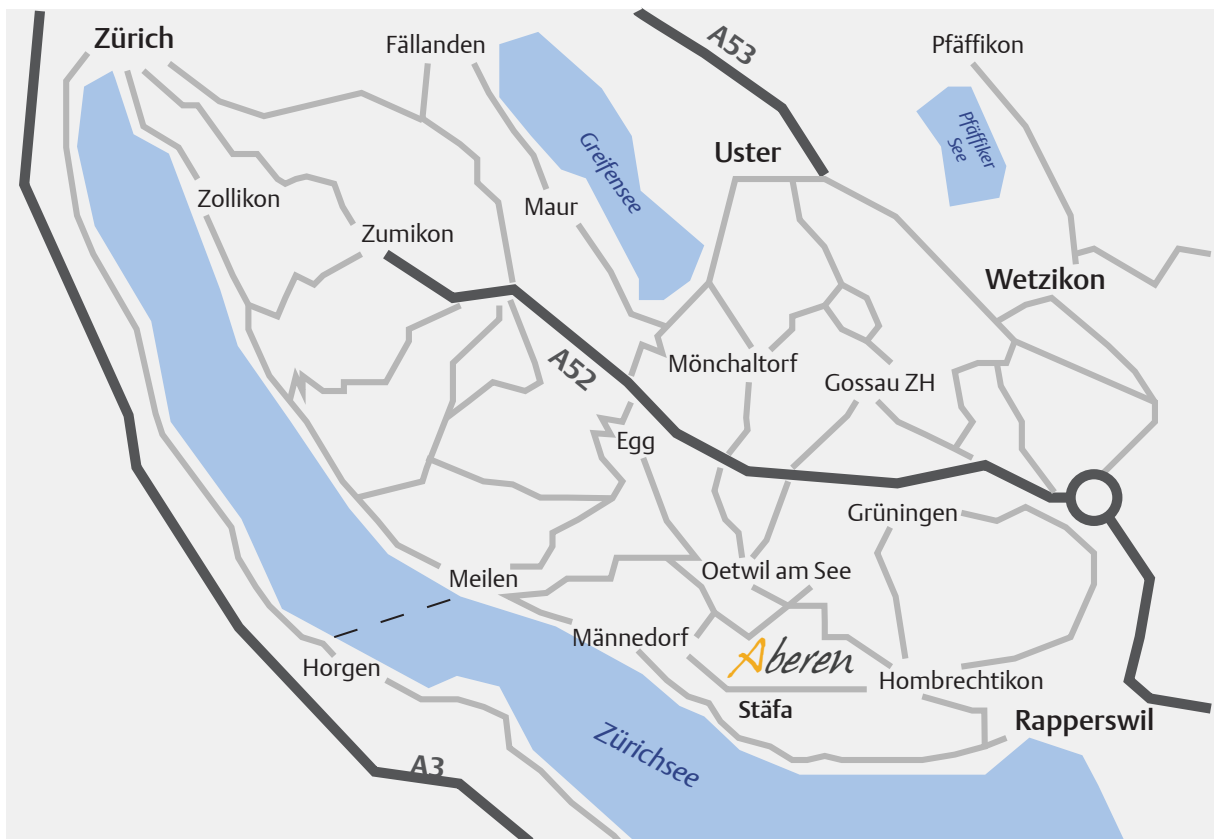
Falls Sie keinen passenden Wein auf unserer Weinkarte finden oder wir Ihren Lieblingswein nicht besorgen können, besteht die Möglichkeit, Ihren eigenen Wein mitzubringen.

Hierfür wird ein Zapfengeld von Fr. 35.00 pro (75cl) Flasche verrechnet.

So finden Sie uns

Die Spiisbeiz Aberen befindet sich in Stäfa im Bermuda-Dreieck zwischen Hombrechtikon, Männedorf und Oetwil am See. Mit einmaliger, fantastischer Sicht über den Zürichsee.

Gleich beim Restaurant stehen über 50 Parkplätze zur Verfügung.



Menu-Angebot

Vorspiisä

HEISSE SUPPEN

Stäfner Wy-Süppli mit Chips 14.00

Tomatencrème-Suppe mit Rahmtupf und Chnusper- Croûtons 12.00

weitere Suppen nach Wahl

KALTE SUPPEN

«Gazpacho» Rassige Spanische Gemüsesuppe 12.00

Melonenkaltschale (saisonal) 12.00

SALATE

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen 11.00

Gemischter Salat 15.00

Nüsslisalat "Mimosa" mit gehacktem Ei und/oder Späck 16.00

Cole Slaw mit knusprig gebratenem Speck und Croûtons 15.00

Wählen Sie zwischen unserem französischem Hausdressing oder italienischem Balsamico-Dressing

Hauptgang

FISCH

Felchenfilet aus dem Zürichsee gebraten mit Spinat-Cherrytomaten-Ragout und Safranrisotto	43.00
Fish & Chips mit Tartarsauce und Zitrone Zanderknusperli mit Wedges, Pommes Frites oder im Salatbeet	35.00
Gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Rahmsosseli Salzkartoffeln und Gmües Idee	43.00

VEGETARISCH

Goldgelb gebackene Butter-Rösti mit Gemüse und Salsa Verde	30.00
Weissweinrisotto mit sautierten Pilzli, Chrutli und Tomatli	31.00
Huusgmachtli Butterspatzli amene Gmües-Rahmsosseli und frische Chrutli	33.00
Swiss Gmües-Curry mit Langkornreis (auch vegan möglich)	32.00
Nudeln an Pilz-Rahmsosseli und Gmües	36.00
Goldgelb gebackene Butter-Rösti mit Cognac-Champignon-Rahmsauce	34.00

FLEISCH

Schweins-Filetmedaillons an Calvadossauce serviert mit Weissweinrisotto und Gmües Idee	39.00
Kalbs-Geschnetzeltetes «Zürcher Art» mit knuspriger Butterrösti und Gemüse	44..00
Kalbs-Steak an Morchelrahmsauce Pappardelle und Gemüsegarnitur	51.00
Saltimbocca vom Kalb mit Jus Safranrisotto und Gmües Idee	44.00
oder vom Schwein	38.00
oder vom Poulet	39.00

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit sämigem Chäs und Buurehamme mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	46.00
oder vom Schwein/Poulet	38.00
«Stroganoff» mit Rindsstreifen mit hausgemachte Spätzli und Gmües	41.00
Rinds-Entrecôte mit Chrütlibutter serviert mit Pommes Frites und Gmües	45.00
Roastbeef am Stück gegaart mit Rosmarinsauce und Sauce Béarnaise serviert dazu Pommes Dauphine und Gmües-Idee	48.00
Pouletbrust "Aberen Style" an Limoncellosösseli mit Tomätli, Chnobli und Frühlingszwiebeln serviert mit Weissweinsrisotto und Gmües-Idee	38.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit 3erlei Sorbet	13.50
Duo vom weissen und dunklen Toblerone-Schoggimousse	13.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	9.00
Tiramisù (Klassisch, Rhabarber, Himbeere, Mandarine)	12.50
Mini-Desserts je nach Angebot	6.50

Fingerfood à la carte

Aberen-Plättli

mit Uufschnitt und Chäs fein garniert (pro Person) 23.00

Canapé (Toastbrotzscheibe geviertelt)

mit Bündner Rohschinken 7.00

mit Rindstatar 7.50

mit Rauchlachs-Tatar mit Dill-Senf 7.50

mit feinem Bergchäs 6.00

mit Buureschinken 6.00

mit Salami 6.00

mit scharfem Salami 6.50

mit Eimischung und Erbsli 6.50

Crostini auf knusprig geröstetem Baguette

mit Oliventapenade 4.00

mit Tomaten, Chnobli, Frühlingszwiebeln 3.00

mit Brie und Birne 3.50

mit Pilzfarce 4.00

Salziges

Chips & Nüssli (pro Person) 3.50

Blätterteigstangen assortiert (pro Stück) 1.50
Curry, Paprika und Sesam

Grissini umwickelt mit Bündner Rohschinken (pro Stück) 3.50

Speckstangen mit schwarzem Pfeffer (pro Stück) 4.50

Antipasti & Früchte

Tomaten-Mozzarella Spiessli	(pro Stück)	3.50
Marinierte Oliven	(Schale für 4-5 P.)	12.00
Parmesanwürfel mariniert mit schwarzem Pfeffer	(Schale für 4-5 P.)	20.00
Gemüsestäbchen mit Sauerrahm-Dipp	(Teller für ca. 6P.)	45.00
Melonenschnitze (saisonal)	(pro Stück)	3.50
Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken-Segel	(pro Stück)	8.50

Suppen

Verschiedene Suppenkreationen im Espresso-Tässli:	(Stück)	3.50
---	---------	------

Warme Snacks

Apéro-Schinkengipfeli	(Stück)	2.50
Apéro-Käseküchlein	(Stück)	3.50
Zanderknusperli mit Sauce Tartare	(Stück)	3.00
Pouletspiesschen Satay mit Dip	(Stück)	5.50
Rindshackfleischbällchen mit Tomatenrelish	(Stück)	2.50

Süsses

Frucht-Spiesschen (saisonal)	(Stück)	5.50
Minidesserts nach Wahl	(Stück)	6.50

Kuchen

Verschiedene Fruchtwähen/Kuchen zur Wahl	(Stück)	6.50
Verschiedene Kuchen zur Wahl	(Stück)	6.50