



Gourmet-Service
Comestibles Weber
René Weber, Traiteur
Forchstr. 199
8125 Zollikerberg
079 235 50 25

Gourmet Hochzeit Service

Die feinsten Vorschläge für das Hochzeitspaar und Ihre Gäste:

Der Hochzeitsevent soll eine Augen- und eine Gaumenfreude sein, darum verwenden wir seit 1995 nur die edelsten regionalen Schweizerprodukte. Wir beraten Sie vor Ort für einen einwandfreien Ablauf mit der richtigen Infrastruktur.

Hiermit stellen wir Ihnen 3 konkrete Vorschläge vor:

- *Möchten Sie einen Hochzeitsapéro, finden Sie dazu 3 Varianten.*
- *Möchten Sie einen aktiven Grill-Event finden Sie dazu 3 Optionen.*
- *Möchten Sie ein attraktives Buffet mit verschiedenen Menus, auch mit vegetarischen Spezialitäten, präsentieren wir Ihnen 3 Varianten.*

Unserer Küche befindet sich im Zollikerberg. Besuchen Sie uns für eine Führung durch Küche + Vinothèque



Gourmet-Apéros:

Variante 1:

*Salzgebäcke: Schwiegermutterzungen mit Rosmarin, Chili, und Paprika gewürzt
Crostinis, belegt mit Wildlachs, Trockenfleisch, und verschiedenen vegetarischen Pasten
Gourmetplatten mit Tösstaler Trocken-Fleischspezialitäten
Weber`s Rustico Käseplatte mit Weich + Halbhartkäse aus regionalen Käsereien
Gemüsedip- Platten*

à Fr. 18.50/Person

Variante 2:

*Crostinis, belegt mit Wildlachs, Olivenpaste, und Frischkäse
Meatballsplatten (Kalb + Rind) mit hausgemachter Sauce
Rustico Käseplatten mit Schweizer Käsespezialitäten und mit Früchten garniert
Gourmet Mix-Fleischplatten mit Trockenfleisch und Rauchwurstlinge vom Tösstal
Antipastspiessli mit grilliertem Gemüse, Tomaten + Oliven
Gemüsedip- Platten*

à Fr. 22.50/Person

Variante 3 :

*Crostinis, belegt mit Wildlachs, Trüffelpaste, Olivenpaste, Tomatenpaste
Meatballsplatten mit verschiedenen Fleischsorten mit hausgemachten Saucen
Pouletspiessli gewürzt mit Sesam + mit Paprika
Gourmet-Fleischplatten mit Weber`s Trockenfleisch Spezialitäten
Antipastspiessli mit grillierten Tomaten, Peperoni und Oliven
Weber`s Rustico Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten, mit Früchten garniert
Hausgemachte Aprikosenstreuselkuchen*

à Fr. 29.50/Person

Alle Varianten inklusive: Hausgemachte Holzofenbrote

Grill- Spezialevent :

Variante 1: (Spiesse und Würste)

- Poulertspiesse verschieden gewürzt
 - Cervelat, Bratwurst - Feuerteufel, Argentinierli
 - + VEGETARISCH :
 - Grillierte Zucchini und Maiskolben
 - Bucket Patatoes + Sauercreme à Fr. 27.50 / Pers.
-

Variante 2 : (Fleisch, Wurst, Gemüse)

- Rindsteaks, Holzfällersteaks
 - Meatballspiesse, Kalbfleisch
 - Pouletspiesse divers gewürzt
 - Bratwurst Cervelat
 - + VEGETARISCH:
 - Zucchini + Aubergines grilliert
 - Bucket Patatoes + Sauercreme à Fr. 38.50/ Pers.
-

Variante 3 : (Premium)

- Rinder- Rumsteaks
 - Holzfällersteaks
 - Pouletspiesse gewürzt mit Sesam und Paprika
 - Meatballspiesse (Kalb)
 - Gemüsebals mit Cherrys
 - Cervelat, Bratwurst , Feuerteufel
 - Crevettenspiessli, oder Irischer Lachstranchen
 - Lammnierenstücke
 - VEGETARISCH :
 - Champignons gewürzt
 - Maisstücke, Peperoni, Zucchini und Aubergines grilliert
 - Bucket Patatoes + Sauercreme
oder Weber`s Kartoffelgratin à Fr. 49.60/ Pers.
-

Inklusive: (alle Varianten)

Unsere hausgemachten Holzofenbrote,
hausgemachte Marinaden und Mayonnaise, Oel Balsamico
Pfeffer, ital . Kräutermischungen
Grill-Miete und Gas Fr. 95.00 / ab 50 Personen inklusive

Auf Wunsch:

Salatbuffet : Tomaten/ Mozzarella, Blattsalat, Maissalat, Rueblisalat, Hörnli- und Kartoffelsalat
+ Hausgemachte Saucen: Italia und French-Dressing
Als Vorspeise (300gr.) = Fr. 6.90/ Person, Beilage (150 gr.) = 3.90 Person

Gourmet- Menus:

1 Unsere beliebten Menus:

- Tösstaler Braten mit Speck umwickelt
Gourmet-Eierspätzli
Marktgemüse Fr. 27.80/ Pers.
 - Schweinsfiletmedaillons mit Rahmsauce
und frischen Nudeln
Marktgemüse Fr. 38.50/ Pers.
-

2. Gourmet-Menus :

- Boeuf Bourignon an würziger Rotweinsauce
Langkornreis
Gemüsemix aus saisonalen Gemüse: Fr. 33.50 / Pers.
 - Lammnierenstücke
Weber`s Kartoffelgratin
Ratatouille Fr. 44.50/ Pers.
 - Kalbsbraten Piemonteserart (Rotweinsauce)
Frische Gnocchi
Gemüsemix Fr. 37.50/ Pers.
 - Zürcher Geschnetzeltes (CH- Kalbfleisch)
Mit Rösti-Galetten Fr. 34.80 / Pers.
 - Rindsmedaillons an Pilzsauce Fr. 55.70/ Pers.
Mit frischen Nudeln
Marktgemüse.
-

3. Beliebte Vegetarische Menus:

- Frische Tortelloni mit Gemüse/Käsefüllungen. Fr. 16.60/ Pers.
 - Italienischer Risotto mit Trüffeln Fr. 54.60/ Pers.
mit Pilzragout Fr. 29.60/ Pers.
 - Spaghettata : Tomaten, Pesto, Bologaise Fr. 19.80 / Pers.
Oder Orechiette a la toscana
 - Weber`s Gemüse/ Kartoffelgratin (saisonales Gemüse) Fr. 16.60 / Pers.
-

Salatbuffet: 6 Sorten Salate (Auswahl)

Frisch zubereitete Salate: Ruedli, Blatt, Bohnen, Randen

Tomaten/ Mozza, Griechischersalat Fr. 6.90 / Pers.

Dessert:

Unsere Spezialitäten: - Bauernhofglace, frisch vom unserem Bauer in Illnau
oder Tiramisu à Fr. 6.90 / Portion

- Vanillequark mit Beeren à Fr. 6.90 / Portion

- Hausgemachter Aprikosenstreusel à Fr. 4.90 / Portion

Geschirr: div. Teller, div. Gläser + Besteck
inkl. Reinigung + Transporte Fr 1.00 pro Einheit

Weine: Ausgesuchte Weine zu unseren Ladenpreisen, 7dl. Flaschen (keine Cateringpreise)

Schaumweine: Prosecco Milesimé Fr. 24.80
Crémant d`alsace Fr. 27.80

Weissweine: Montreux, Chasselas Fr. 17.90
Pinot grigo Veneto Fr. 16.80
Petite Arvine Fr. 27.50
rot:
Salice Salentino riserva Fr. 16.60
Barbera d `alba , Piemont Fr. 25.70
Malbec, Argentina (Dieter Meier) Fr. 27.50

Mineral Cola, Zero-Cola, Shorley 1.5 lt. Fr. 4.00
Mineral mit/ohne 1,5 lt. Fr. 3.00
Orangen-, Ananas-, Multifrucht-Jus lt. Fr. 4.00
Limonaden, Ice Tee lt. Fr. 3.50

Regionale Biere 3.3dl Fr. 2.80

Dienstleistungen:

Transporte, Service Aufbau und Abbau

Service Fach-Personal, Grillchef, Küchenchef: Preis pro Stunde Fr. 49.00

Infrastruktur: Auf Wunsch : Tischtücher, Servietten, Bambusschalen, Dekoration

*Wählen Sie eine oder mehrere Varianten, nehmen Sie sich Zeit für eine
Besprechung mit uns und wir erstellen Ihnen gerne ein attraktives Angebot.*

Eigene Produktion aus regionalen, naturnahen Rohstoffen und Schweizer Fleisch

*Degustieren Sie die Produkte in unserem Geschäft und lassen Sie sich durch
René Weber beraten.*

Weber-Gourmet-Service, Forchstrasse 199, 8125 Zollikerberg. Tel: 079 235 50 25

