

Restaurant Dörfli - Uediker-Huus

Das Restaurant Dörfli im Uedikerhuus, ideal gelegen im Dorfzentrum von Uitikon, nur fünf Auto- oder Busminuten von Zürich-Triemli entfernt.

Verschiedene geschmackvoll eingerichtete Räumlichkeiten - ein Treffpunkt für jedermann zu jeder Zeit.

Grosszügige Bankettmöglichkeiten, diverse Konferenzräume für Tagungen, Seminarien und sonstige Anlässe jeglicher Art.

**Versamer-Stübli
bis 50 Personen**

**Kleiner Saal
bis 80 Personen**

**Grosser Saal
bis 400 Personen**

**Gartenterrasse
am Brunnen**

Eine leistungsfähige, gepflegte Küche, die allen Ansprüchen gerecht wird, sowie ein reichhaltiges, assortiertes Angebot an erlesenen Weinen diverser Provenienzen

GRATIS Parkgarage mit direktem Zugang zu den Restaurantionsräumen.

Rest. Dörfli, Charlotte Reinmann-Heri, Zürcherstrasse 61, 8142 Uitikon,
Tel. 044 -491.95.10 Fax 044 -492.52.43
e-Mail: doerfli@uitikon.ch www.doerfli-uitikon.ch

Bankettangebot

Lieber **Dörfli**-Bankettkunde,

Sie suchen für Ihren Anlass ein geeignetes Menu. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge für dessen Gestaltung. Dies sind, wie gesagt, nur Anregungen unsererseits:

**Ihre persönliche Note
fehlt!**

Wir würden uns freuen Ihre Ideen und Wünsche zu erfahren, um mit Ihnen gemeinsam Ihr persönliches Menu zusammenzustellen.

Die nachfolgend aufgeführten Preise sind immer auf der Basis der höchsten Ansprüche bezüglich Qualität und Quantität kalkuliert. Aber auch in dieser Hinsicht ist es uns möglich, Ihre individuellen Vorstellungen zu berücksichtigen.

Unser Ziel ist es, anlässlich eines Gespräches mit Ihnen, die für Sie perfekte Lösung zu finden.

Auf ein Gespräch mit Ihnen freut sich:
Charlotte Reinmann-Heri oder Jean-Julien Sattler (Küchenchef)
Rest. Dörfli - Zürcherstrasse 61 8142 Uitikon
Tel. 044-491.95.10

Bitte beachten Sie, dass ab 1.1.1995 auf sämtliche Preise
Die MwSt von heute 8 % beinhaltet ist.

Einige wichtige Punkte, die Sie in Betracht ziehen sollten:

- Organisation:** Für die endgültige Bankettbesprechung möchten wir Sie bitten, nach Voranmeldung ins "Dörfli" zu kommen, um mit uns Ihren Anlass in allen Details zu besprechen.
- Räumlichkeiten:** Je nach Art des Anlasses haben wir für Sie auch den passenden Raum. Schauen Sie sich unsere Säale an.
- Aperitif:** Holen Sie sich einen gesunden Appetit, ganz nach Ihrem Geschmack. Einige Anregungen finden Sie in unserer Broschüre.
- Menüwahl:** Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menü. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung, unser Küchenchef freut sich, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.
- Getränke:** In unserem Keller lässt sich bestimmt der zu Ihrem Menü passende Wein finden. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.
- Kaffee und Likör:** Setzen Ihrem Menü die Krone auf.
- Tischdekorationen:** Auf Ihren Wunsch besorgen wir Blumenarrangements
- Klavier:** Steht Ihnen gratis zur Verfügung
- Saalmieten:**
- | | |
|--------------|------------|
| Grosser Saal | Fr. 400.00 |
| Kleiner Saal | Fr. 200.00 |
- Wieviele Gedecke müssen bezahlt werden:** Bei der Berechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste 24 Stunden vor Beginn des Anlasses massgebend

Aus Qualitäts- Gründen bitten wir Sie, sich auf EIN Menü zu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Diät-Menüs

- Verlängerung:** Die offizielle Polizeistunde ist um 00.00 Uhr Die Polizeistunde kann auf besonderes Verlangen auf morgens 02.00 Uhr verlegt werden. Der Unkostenbeitrag für Bewilligung, Mehrstunden sowie Taxispesen der Mitarbeiter ect. Beträgt pro Stunde Fr. 150.00 ab 00.00 Uhr.
- Mitternachtsimbiss:** Hält die gute Laune bis zum Schluss munter.

Aperovorschläge

Ihr Wunsch-Wein nach Absprache dazu servieren wir Ihnen nach Wahl

Party-Bauern-Brot mit der gewünschten Aufschrift
Länge ca 2 Meter Fr. 45.00

dazu:

Moschtbröckli auf Holzbrett serviert Fr. 21.50 p.P.

Hobelkäse auf Holzbrett serviert Fr. 16.50 p.P.

Gemüse-Dips mit diversen Saucen
Tartarsauce, Cocktail-Sauce, Knoblauch-Sauce Fr. 6.50 p.P.

Amuse-Bouche (1/4 Toastbrot)

Auswahl kalt:

Salami	Fr. 2.80
Gek.Schinken	Fr. 2.80
Tartar	Fr. 2.80
Käse	Fr. 2.80
Ei	Fr. 2.80

Auswahl warm:

Chäschüechli	Fr. 5.00
Cipollata	Fr. 4.00
MINI Hamburger	Fr. 3.50
Schinkengipfeli	Fr. 5.00

Die Preise verstehen sich pro Stück Amuse-Bouche
oder ½ Toastbrot also z.Bsp. kleine Dreiecke Fr. 3.50 (Ohne Spezial)
Oder ganz einfach belegte Brote 1 Toastbrot Fr. 6.00 (Ohne Spezial)

MINI Schinkengipfeli und Chäschüechli, heiss Fr. 65.00 p.kg

Diverses Blätterteiggebäck MINI, heiss Fr. 65.00 p.kg

Bankettangebot

Vorspeisen kalt:

Moschbröckli	Fr. 16.50
Anti Pasta, Parmaschinken, Coppa Salami, Mortadella, Oliven, Artischocken	Fr. 21.50
Crevetten auf Kressesalat	Fr. 18.50
Avocadosalat mit Crevetten und Spezialdressing auf Kresse	Fr. 21.50
Crevetten Cocktail	Fr. 16.50
Lachstartar mit Quark und Schnittlauch	Fr. 16.50
Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	Fr. 24.50
Salatbuffet:	
10 diverse Salat nach Saison, gehackte Eier, Zwiebeln Brotcroutons und Speckstreifen	Fr. 14.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Herzblattsalat "Mimosa"	Fr. 10.00
Geräucherte Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Pastete mit Armagnac Waldorfsalat	Fr. 18.50
Morchel-Terrine mit Preiselbeer-Mousse	Fr. 21.50

Vorspeisen warm:

Tomaten - Bauern - Bündner Gerstensuppe	Fr. 12.50
Artischockensuppe	Fr. 11.50
Bouillon mit Gemüsejulienne oder frischen Flädli	Fr. 11.50
Leichte Currygemüsesuppe mit Pouletfleisch	Fr. 16.50
Geflügelbouillon mit Portwein	Fr. 12.50
Kräutersuppe mit Pouletstreifen	Fr. 14.50
Minestrone	Fr. 12.50
Kraftbrühe mit Mark	Fr. 11.50
Mandelcremesuppe	Fr. 14.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	Fr. 14.50
Hummersuppe	Fr. 18.50
Krebssuppe mit Cognac	Fr. 16.50
Kalte Gurkensuppe mit Dill	Fr. 14.50
Gefüllte Crêpes mit Gemüsejulienne	Fr. 11.50
Käsekroketten an tomatensauce	Fr. 12.50
Pilzschnitte auf Toast	Fr. 12.50
Quiche Lorraine	Fr. 7.50
Gebratene Eglifilets mit Mandeln Salzkartoffeln	Fr. 21.50
Gebratene Felchenfilets auf Spinat mit Salzkartoffeln	Fr. 16.50
Weisse und grüne Tortellini an Tomatensauce und Parmesan	Fr. 16.50
Krabbenfleisch auf Champanger-Schaum	Fr. 21.50
Gedünstete Kalbsmilkscheiben mit Morcheln in Butter	Fr. 19.50

Hauptspeisen:

Piccata Milanaise (Schwein)	23.50
Piccata Milanaise (Kalb) mit Risotto	34.50
Glacierter Schweinebraten mit Pommes Duchesses Gemüse	24.50
Kalbsvoressen "Marengo" mit Kartoffelstock oder Butternüdeli	26.50
Rindfleischgeschnetzeltes an Paprikasauce mit Spätzli	24.50
Pouletbrüstli a Currysauce, Früchtegarnitur, Butterreis	25.00
Cordon-Bleu (Schwein) Fr.	26.50
Cordon-Bleu (Kalbs) Fr.	36.50
mit Nüdeli	
Kalbsrahmschnitzel mit Nüdeli und Blattspinat	37.50
Geschmorter Sauerbraten (Suure Mocke) mit Kartoffelstock	32.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock Erbsli und Rüebl	27.50
Osso Bucco Cremolata Risotto mit frischen Champignons ged. Tomate	33.50
Schweinefilets Streifen gebraten "Stroganoff" mit Butterspätzli	32.50
Lammkeule provençale überbackene Kartoffeln und Bohnenbrikett	36.50
Schweinefilet am Stück gebraten Basilikumrahmsauce breite Nudeln und Rüebl	36.50
Kalbs- und Schweinebraten Butternudeln und Gemüsegarnitur	34.50
Kalbsbraten an Rosmarinjus, Bratkartoffeln Tomate mit Blattspinat gefüllt	37.50
Schweinefiletstreifen an Estragonsauce mit Tomatenspätzli	34.50

Schweinefiletsmédaillons an Zitronenrahmsauce Reis mit Sultaninen	34.50
Roastbeef Englische Art mit Meerrettichschaum Ofenkartoffeln, Kräuter Tomate	49.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Kefen	43.50
Schweinefilet im Teig "Wellington" mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	36.50
Kalbsnietstück "Försterart" an Rahmsauce mit Butternudeln + Grilltomate	43.50
Rindsfiletmédailons mit rotem Pfeffer, Kroketten und Blattspinat	52.50
Pochierte Eglifilets an Weissweinsauce, Salzkartoffeln + Blattspinat	36.50

kulinarische Schweizer Reise:

Bündner Gerstensuppe

**

Luzerner Chügelipastetli

**

Oberländer Blauseeforellen
geräuchert mit Meerrettichschaum

**

Zürcher Geschnetzeltes Kalbfleisch
mit röschti

**

thurgauer Süssmostcreme

**

Kaffee mit Zuger Kirschtorte 99.50

Buffetvorschläge:

Geräucherte Forellenfilets, Terrine,, Salsiz,
Blatt- Tomaten-, Rüebli, Gurken-, Peperoni-, Chicorée-, Kartoffel-,
Bohnensalat je nach Saison. Gehackte Eier, Brotroutons, Speckstreifen
Zwiebeln, 2 Sorten Salatsauce

**

Kalbsbraten an Rosmarin, Mistchratzerli,
Saftiger Beinschinken im Brotteig
Bratensaft, Senf
Butterbohnen, Savoyard Kartoffeln

**

Apfelsorbet, Fruchtsalat Caramel Köpfli, Schlagrahm 76.50

Mostbröckli, Hauspastete, Salsiz, Rauchwurst, Grüner Blattsalat

**

Saftiger Beinschinken im Brotteig wird am Buffet geschnitten

**

Früchtekuchen, Kompott und gemischtes Eis Meringues mit Rahm 65.00

Käseplatte mit Brotkorb, Schinken, ger. Speck und Salsiz
verschiedene Wurstwaren, Zwiebel-, Käse- und

**

Wurst- und Kartoffelsalat
Siedfleisch- und Chabissalat
Verschiedene Brote
Bauernvoessen und Ofentori
Speck und Würstli auf Sauerkraut
Fleischkäse, Salzkartoffeln,

**

Fruchtsalat, Schoggi creme, Gugelhupf und Früchtekorb 68.00

Bauern Buffet

Bündner Gerstensuppe

**

Hauspastete und Roastbeef
Bündnerfleisch und Rohschinken
Ger. Speck und Salsiz
Coppa und Hobelkäse
Verschiedene Wurstwaren
Zwiebel- Käse- und Spinatwähe

**

Wurst- und Kartoffelsalat
Siefleisch- und Chabissalat
Rüebli- und Bohnensalat
Tomaten- und Maissalat
Grüner Blattsalat

**

Käseplatte und Gschwellti
Verschiedene Brote

**

Schweine- und Kalbsbraten
Schinken im Brotteig
Bauernvoressen und Ofentori
Rippli, Speck und Wädli auf Sauerkraut
Saucisson und Zunge auf Lauchgemüse
Schweienbratwurst am Meter
Fleischkäse, Salzkartoffeln

**

Apfelhüechli mit Vanillesauce
Rüebli und Nusstorte
Fruchtsalat und Schoggi creme
Gugelhupf und Caramel Köppli
Apfelwähe und Fruchtekorb

**

Kaffee 115.00

oder einmal etwas ganz anderes:

Pasta Buffet

Tagliatelle an Hummersauce mit sautierten Scampis

Tagliatelle an Morchelrahmsauce

Spaghetti Pesto - Napoli (Toamtsauce) Bolognese

Cappelletti prosciutto crudo

Ravioli

Fr. 45.00

ohne Hummersauce und Scampis

Fr. 37.50

Risotto Buffet

Gemüserisotto, Steinpilzrisotto, Trüffelrisotto Safranrisotto mit Meeresfischen
(Seezunge, Lachs, Red Snapper und Scampi)

Zucchettipiccata, Schweinefleischpiccata, Kalbssteak

Tomatensauce

49.00

ohne Meeresfische und Trüffel

40.00

Saison Buffet

Spargelsalat garniert an Joghurtsauce

Rohschinken

Grüne und weisse Spargeln

Hollandaise Sauce

Trüffel Risotto

45.00

Kalbsteak

Frühkartoffeln