

KULINARISCHE BANKETT/ CATERING- VORSCHLÄGE

Marktfrische Menü | Cateringservice
Gelungenes Familienfest | Grosse Terrasse
Vereins- oder Firmenessen | Gemütliches
Beisammensein



Herzlich Willkommen in der Oase Effretikon

Geniessen Sie mit Ihren Gästen in kleiner oder grosser Runde ein speziell auf Sie angepasstes Angebot und erleben Sie eine Vielfalt an gastronomischen Köstlichkeiten. Wir freuen uns, wenn Sie sich von uns inspirieren lassen und wir mit unserem Team den Rahmen um Ihren festlichen Anlass bieten dürfen. Selbstverständlich bieten wir auch Cateringservice, ausserhalb von unseren Räumlichkeiten an.

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Mehrzweckraum | 10 Personen |
| Cafeteria/Restaurant | 40 Personen ab 17.00 Uhr |
| Cateringservice | gemäss Anfrage |

ÖFFnungszeiten

Montag bis Sonntag von 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Für reservierte Anlässe bis 24.00 Uhr

Geniessen Sie mit allen Sinnen

Sie geniessen bei uns Lebensmittel, welche wir frisch für Sie einkaufen. Transparent sind wir bezüglich der Herkunft der Lebensmittel. In unserer Küche werden sie fachgerecht und mit Freude zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Unser Ziel ist, dass stets frische, ehrlich produzierte und qualitativ hochstehende Produkte für Sie zum wahren Genuss werden.

Informationen zu unserem Bankett-Angebot

Bankettbesprechung

Wir möchten Ihnen unsere Dienstleistung optimal anbieten können. Dazu möchten wir Sie gerne individuell und persönlich beraten. Rufen Sie uns an, um einen passenden Termin zu vereinbaren.

Bankettbestellung

Unsere kulinarischen Vorschläge und die Apéros sind ab zehn Personen pro Menü berechnet. Wir bitten Sie, uns Ihre Menübestellung bis spätestens zehn Arbeitstage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne eine Tischkarte mit Ihrem Menü.

Personenzahlen/Verrechnung

Unsere Vorbereitungen, für die von Ihnen gemeldete Personenzahl, wird auf Verrechnungsbasis durchgeführt. Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht angereiste Gäste, auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen sowie Getränke.

Zahlungsmittel

Wir bevorzugen Barzahlung, EC Kartenzahlung, Postcard und Rechnung mit Post-/Banküberweisung.

Bestätigung

Ihr Event gilt als verbindlich vereinbart, wenn dieser von allen beteiligten Parteien in einer festgelegten Vereinbarung fixiert und unterzeichnet ist.

Zapfengeld

Sollte es nicht möglich sein, aus unserem Getränkeangebot eine Auswahl zu treffen, können Sie gerne Ihre Getränke selber mitbringen. Wir berechnen für den Ausschank fremder Marken ein Zapfengeld in Höhe von CHF 30.00. Mitgebrachte Süßspeisen, Torten und Dessert verrechnen wir mit CHF 5.00 pro anwesende Person.

Parkmöglichkeiten

Wir haben Parkplätze in unserer Einstellgarage, die Sie gebührenfrei benutzen können. Der direkte Zugang zu unserem Restaurant ist gewährleistet. Zudem erreichen Sie uns auch bequem mit der Bahn oder dem Bus. Beides finden Sie in ca. fünf Gehminuten entfernt.

Informationen zu unserem Catering-Angebot

Cateringbesprechung

Auch im Catering möchten wir Ihnen unsere Dienstleistung optimal anbieten können. Dazu möchten wir Sie gerne beraten. Rufen Sie uns für eine Beratung unverbindlich an.

Cateringbestellung

Unsere kulinarischen Vorschläge und die Apéros sind ab zehn Personen pro Menü berechnet. Wir bitten Sie, uns Ihre Cateringbestellung bis spätestens zehn Arbeitstage vor Ihrem Anlass bekanntzugeben.

Personenzahlen/Verrechnung

Unsere Vorbereitungen, für die von Ihnen gemeldete Personenzahl, wird auf Verrechnungsbasis durchgeführt. Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht angereiste Gäste, auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen sowie Getränke.

Zahlungsmittel

Wir bevorzugen beim Cateringservice Rechnung mit Post-/Banküberweisung. Bitte teilen Sie uns Ihre Rechnungsadresse bei Ihrer Bestellung mit.

Bestätigung

Ihr Event gilt als verbindlich vereinbart, wenn dieser von allen beteiligten Parteien in einer festgelegten Vereinbarung fixiert und unterzeichnet ist.

Parkmöglichkeiten

Falls Sie in der Nähe der Oase Effretikon ein Catering planen, verfügen wir über Parkplätze in unserer Einstellgarage. Wenn ein Catering bei der Oase Effretikon gebucht wird, stellen wir Ihnen sehr gerne fünf Parkplätze am Veranstaltungstag kostenlos zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie von diesem Angebot profitieren möchten, damit die Parkplätze entsprechend reserviert und beschildert werden können.

Damit Sie sich eine Vorstellung unseres Angebotes machen können, haben wir unsere Dokumentation modular gestaltet. Sie können alle Elemente miteinander kombinieren.

Wir berücksichtigen jederzeit Ihre vegetarischen und veganen Wünsche, für Allergiker bieten wir spezielle Angebote. Auch die Kleinsten unserer Gäste kommen ganz auf ihre Kosten.

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Haus zu begrüßen oder an einem von Ihnen gewünschten Ort bewirten zu dürfen und kulinarisch verwöhnen zu können.

Ihr Oase EFPretikon Team

APÉRO

Ein guter Start für Ihren Anlass ist das A und O einer Veranstaltung. Wir empfehlen Ihnen mit einem Apéro Ihren Anlass zu beginnen, damit sich Ihre Gäste bis zum Eintreffen aller, schon etwas einstimmen können. Gerne vereinbaren wir einen Pauschalpreis pro Person; inklusive Prosecco, Champagner, Weine etc. und beraten Sie mit Freude bei Ihrer Auswahl.



Kalter Apéro

Bankett & Catering

Gemischte Canapés

mit Schinken, Salami, Antipasti, gehacktes Ei,
Käse, Frischkäse, Brie, Thon mousse **3.80**

mit Rauchlachs, Rindfleischtatar,
Crevetten, Mostbröckli **4.80**

Gefüllte Partybrötli

mit Schinken, Salami und Thonmousse **3.20**

mit geräuchertem Lachs oder
Tête de Moine, Bündnerfleisch **4.20**

Weitere Füllungen auf Anfrage

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

parfümiert mit Balsamico,
Pfeffer und Basilikum **4.50**

Spiessli mit Melone und Rohschinken **4.50**

Spiessli mit Appenzeller Käsewürfel
garniert mit Trauben **4.50**

Fruchtspiessli **4.50**

Rauchlachs Tatar

im Glas **6.00**

Crevetten-Cocktail

im Glas **6.00**

Warmer Apéro Bankett & Catering

Schinkengipfel 3.00

Chäschüechli 3.00

Süßes Bankett & Catering

Frischer Fruchtsalat
im Glas 5.50

Mousse au Chocolat
im Glas 5.50

Panna Cotta
mit Waldbeeren im Glas 5.50

Apéro «Fix und Fertig» Bankett & Catering

Mini (5-teilig)

Mini Schinkengipfel (2 Stück)

Canapés mit Räucherlachs

garniert, Gemüsespiesse, Chäschüechli assortiert

pro Person

18.50

Klassik (7-teilig)

Rohschinken Melonenspiessli,

Canapés mit Schinken, Salami, Käse und Rauchlachs (2 Stück),

Früchtespiessli und Dessertkuchenstücke (2 Stück)

pro Person

21.50

Anpassungen auf Anfrage

MENU

Aus den nachfolgenden Speisen können Sie die Menüfolge selber bestimmen und nach Ihren Wünschen selbst zusammenstellen.

Wir sind Ihnen dabei gerne behilflich und besprechen Ihre Änderungen.



Kalte Vorspeisen

Bankett

Antipasti-Teller

mit Gemüse, Melonen, gebrochenem Parmesan,
Trockenfleisch und Oliven

16.50

Bunter Blattsalat

mit Pilzen, Cherrytomaten und gerösteten Kernen

12.50

Rohschinken Carpaccio

mit Parmesan, Rucola und frischen Blattsalaten

15.50

Feinschmeckerteller

mit Köstlichkeiten von geräucherter
Forelle, Gemüsepastete, Bündnerfleisch

17.50

Fruchtspiessli

mit bunten Marktsalaten

12.50

Nüsslisalat mit Eiwürfel

frisch gebratenen Speckstreifen
und Weissbrotcroûtons

12.50

Warme Vorspeisen

Bankett

Tagliatelle mit Steinpilzen

oder Lachsstreifen

18.50

Tomatenrisotto

mit Parmesan und Riesengrillen

18.50

Zitronengrassüppchen

mit Blätterteigstange

8.50

Fleischgerichte

Bankett

Entrecôte

mit Kräuterschaumsauce, Pommes Frites,
Glasiertes Gemüse und Spargeln

44.50

Saftiges Kalbsschnitzel

an Orangensauce, Spätzli und Gemüse garnitur

46.50

Piccata Milanese

mit Spaghetti, Tomatensauce und Broccoli

28.50

Rindsschmorbraten

an Bresaolasauce, Kartoffelgratin und Gemüse

32.50

Vegetarische Gerichte

Bankett

Weissweinrisotto mit Mascarpone

und Parmesanspänen

21.50

Traditionelles & Bodenständiges aus dem Topf

Bankett

Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce und Kartoffelstock

21.50

Hausgemachter Hackbraten

mit Bratkartoffeln und Karottenscheiben

21.50

Fischgerichte

Bankett

Lachstranche

auf Blattspinat und Butterreis

26.50

Knusprige Eglifilets

im Bierteig mit Tatarsauce
und Pommes Frites

28.50

Pochiertes Dorschfilet

mit Zitronensauce auf Gemüsestreifen
und Salzkartoffeln

26.50

Geflügelgerichte

Bankett

Pouletschenkel

an frischem Marktgemüse
und Salzkartoffeln

21.50

Pouletgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsauce
und Trockenreis

21.50

Poulet-Piccata

mit Tomatenrisotto
und Zucchettigemüse

24.50

Dessert Bankett

| | |
|--|------|
| <i>Panna Cotta</i> mit Waldbeeren im Glas | 3.20 |
| <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> | 4.50 |
| <i>Exotischer Fruchtsalat</i> | 4.50 |
| <i>Apfelstrudel</i> mit Vanillesauce | 4.50 |
| <i>Früchte/Käseplatte</i> pro Person | 8.50 |

Anmeldeformular

Name, Vorname, Firma

Adresse (gleich Rechnungsadresse)

Telefonnummer

Emailadresse

Anlassdatum / Zeit

Besondere Vereinbarungen

Bemerkungen / Hinweise

Hiermit bestätigen wir den Erhalt der Allgemeinen Geschäftsbedingungen und geben der Oase Effretikon den Anlass gemäss Offerte in Auftrag.

Ort & Datum

Rechtskräftige Unterschrift des Auftraggebers

Ansprechpartner:

Leiter Gastronomie Andreas Muffler, info@oaseeffretikon.ch, 052 354 54 54

Oase Effretikon, Bietenholzstrasse 1, 8307 Effretikon