



## Hochzeitspauschale «Classic»

Zunfthaus zur Meisen, Münsterhof 20, 8001 Zürich

## Restaurant Zunfthaus zur Meisen

Eine der stilvollsten Locations in Zürich  
mit Blick auf die Limmat und die schöne Altstadt.

Ein erfahrenes Team, exquisite Küche,  
sowie kompetente Beratung.

Hilfe bei der Organisation und liebevolle Betreuung vor und während  
Ihrem Fest für einen der schönsten Tage in Ihrem Leben.

Lassen Sie uns Sie während der Planung und der Umsetzung Ihrer  
Traumhochzeit unterstützen.

So individuell wie Ihr schönster Tag sein sollte,  
so individuell können wir auch Ihr Hochzeitsfest gestalten.

Die untenstehenden „Traut Euch“ Pakete können Ihre Planung  
erleichtern.

Entdecken Sie  
unsere  
exklusiven  
**„Traut Euch“-**  
**Pakete**



# CLASSIC- PACKAGE

## KULINARIK

### Apéro-Empfang inkl.

Weisswein, Bier  
Orangensaft, Mineralwasser  
Softdrinks im Offenausschank  
3 Stk. Canapés  
Gemischtes Blätterteiggebäck mit gerösteten Salzmandeln

### 4- Gang Menü (Auswahl aus unseren Classic Menüvorschlägen) inkl.

Weine, Mineralwasser, Softgetränke, Bier  
Kaffee und Digestif zum Kaffeeservice (Grappa und Früchtebrand)  
Hausgemachte Guetzli  
Getränke bis 00.30 Uhr

## DEKORATION UND EINRICHTUNG

- Raummiete und rechteckige Tische (à 8-10 Pers.)  
(Runde Tische auf Wunsch: 7.00 pro Pers. zusätzlich)
  - Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
  - Weiss gedeckte Tische inkl. Stuhlhussen
  - Persönlich gestaltete Menükarten
  - Ein schönes Blumen-Arrangement pro Tisch ( à 8–10 Pers.)
  - Glaswindlichter Pointe à la Ligne (5 Stk. pro Tisch a 8–10 Pers.)
  - Windlicht und ein Blütenkopf in Vase, pro Stehtisch beim Apéro
- Verlängerung bis um 1 Uhr

Preis pauschal pro Person

**CHF 235.00**

(Ab 16 Jahren)



### Menu Classic 1

Sommerliche Grillgemüse mit Oliven Brot

\*\*\*

Tomatenconsommé mit Majoran Royale

\*\*\*

Doppeltes Rindsentrecôte  
mit grünem Pfeffer

Lorette Kartoffeln

Erbsen Französische Art

\*\*\*

Kaltes Champagner Sabayon  
mit Pistazien Eis

### Menu Classic 2

Variationen von Rauchfischspezialitäten  
mit seinen Garnituren.

\*\*\*

Grünerbsen Schaumsüppchen mit Riesling  
und Minze

\*\*\*

Kalbssteak mit Morchel- Cognac Sauce

Tagliolini

Marktgemüse

\*\*\*

Aprikosen Schnitte mit Schokoladen Baiser

### Menu Classic 3

Saison Salat mit Fischknusperli

\*\*\*

Hausgemachte Bresaola Ravioli

\*\*\*

Lammhüftchen mit Chili- Honig Glasur

Kräuter Jus

Reichhaltige Gemüse garnitur

\*\*\*

Russische Charlotte

### Menu Classic 4

Avocado Tatar mit Rucola Crêpes

\*\*\*

Safran Suppe

\*\*\*

Gebratenes Hirschkarree mit Waldpilzen

Wacholder Gin Sauce

Quark Spätzli

Apfel Rotkraut

\*\*\*

Marinierte Orangenscheiben  
mit Eierlikör Glace

### Menu Classic 5

Haus Terrine mit Birnen Sellerie Salat

Johannisbeer Sauce

\*\*\*

Zitronengras Suppe

\*\*\*

Sautierte Seezungen Filets mit Kapern  
und Jus meuniere

Ratatouille

Florentiner Kartoffeln

\*\*\*

Kleiner Quarkstrudel mit Kompott

### Menu Classic 6

Asiatischer Glasnudel Salat mit  
sautierten Riesencrevetten

\*\*\*

Parmesan Schaum Suppe

\*\*\*

Roastbeef englische Art

Yorkshire Pudding

Grüne Erbsen

\*\*\*

Eaton Mess

### Menu Classic 7

Cesar- Salat mit Pouletstreifen

\*\*\*

Peperoni Süppchen mit Griesklösschen

\*\*\*

Grilliertes Goldbrassen Filet auf Nudeln  
Meerrettich Sauce

Glasierte Wurzelgemüse

\*\*\*

Weisse Mandelcreme mit Pfirsich Kompott

### Menu Classic 8

Frischkäse Terrine im Nussmantel

\*\*\*

Kresseschaum Suppe

\*\*\*

Glasierte Kalbshaxe mit Thymian  
Stampfkartoffeln mit Sonnen getrockneten  
Tomaten

Zuckererbsen

\*\*\*

Cappucino Mousse

## Weissweine

### Schweiz

**Mythos Weiss VdP Suisse 75cl**  
Weingut Landolt, Zürich  
*Kerner (Trollinger/Riesling), Riesling x Sylvaner*

### Zürich

**Stadt Zürich Räuschling AOC 75cl**  
Weingut Landolt, Zürich

**Compleo Cuvée Blanc**  
Staatskellerei Zürich,  
*Pinot gris, Chardonnay*

### Waadt

**Epresses "Calamin Grand Cru" , AOC Lavaux" 70cl**  
Domaine Crêt-Dessous  
*Chasselas*

### Tessin

**Ratti Bianco Ticino DOC 70cl**  
Cantina Ratti, Oenologe Guido Brivio  
*Sauvignon blanc, Semillon, Chardonnay*

### Südtirol

**448 Cuvée Bianco IGT 75cl**  
Cantina Gírlan  
*Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc*

### Loire

**Sauvignon Blanc " Les Deux Toures " Touraine AC 75cl**  
Baron de Ladoucette, Château du Nozet, Pouilly-sur-Loire

## Rotweine

### Zürich

**Schiterberger Himmelsleiterli 75cl**  
Pinot Noir AOC

**Compleo, Cuvée Noire**  
Staatskellerei Zürich  
*Pinot Noir, Cornalin, Gamaret*

### Piemont

**Barbera d'Alba DOC "Piani" 75cl**  
Giorgio Pelissero, Treiso

### Toskana

**Sélection Zunfthaus zur Meisen 75cl**  
Birillo IGT Tenuta Marsiliana  
*Merlot, Cabernet Sauvignon*

### Veneto

**Ripasso "Speri" Valpolicella DOC Classico Superiore 75 cl**  
Speri Viticoltori, San Pietro in Cariano VR

### Rioja

**Valduero Cosecha D.O. 75cl**  
Bodegas Valduero, Gumiel de Mercado,, Ribera del Duero  
*Tempranillo, Barriqueausbau*

### Languedoc (F)

**La Croisade Réserve 75cl**  
U.P de Cruzy, Languedoc-Roussillon  
*Cabernet - Syrah*



**Restaurant Zunfthaus zur Meisen, Münsterhof 20, CH-8001 Zürich**  
Tel.: +41 44 211 21 44  
info@zunfthaus-zur-meisen.ch      www.zunfthaus-zur-meisen.ch

27.11.2024