



Hochzeitpauschale «Standard»

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**



STANDARD PACKAGE

KULINARIK

Apéro-Empfang inkl.

Weisswein, Bier
Orangensaft, Mineralwasser
Softdrinks im Offenausschank
Pommes Chips und Nüssli

3- Gang Menü (Auswahl aus unseren Standard- Menüvorschlägen) inkl.

Weine Mineralwasser, Softgetränke, Bier
Kaffee
Hausgemachten Guetzli

Getränke bis 24.00 Uhr

DEKORATION UND EINRICHTUNG

- Raummiete und rechteckige Tische à 8-10 Pers.
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Weiss gedeckte Tische inkl. Stuhlhussen
- Persönlich gestaltete Menükarten
- Ein schönes Blumen-Arrangement pro Tisch (à 8–10 Pers.)
- 5 Glaswindlichter Pointe à la Ligne pro Tisch
- Ein Windlicht und ein Blütenkopf in Vase, pro Stehtisch beim Apéro
- Keine** Verlängerung

Preis Pauschal pro Person

CHF 175.00

(Ab 16 Jahren)



Menu Standard 1

Spargel Salat an einer Kräuter Vinaigrette
serviert in einem Parmesan Körbchen

Glasierte Cherry Valley Entenbrust
Honig- Orangen Sauce
Kartoffel Galetten mit Gemüse Brunoise
Blattspinat italienische Art

Saisonales Früchte Mousse mit
Mini Meringues

Menü Standard 2

Schaumige Zucchini Suppe mit Laugen
Croûtons

Filet vom Appenzeller Alpenschwein
gefüllt mit Waldpilzen
Apfelrösti
Glasierte Karotten und Zuckererbsen

Vanille-Karamell Eisschnitte mit
Schokoladen Würfel

Menu Standard 3

Schottischer Rauchlachs auf Buchweizen
Blinis
Sauce Smetana

Kalbs Steak mit Tomaten Concasse und
gebackenem Basilikum
Farfalle mit schwarzen Oliven
Ratatouille

Champagner Törtchen mit frischen
Früchten

Menu Standard 4

Vichysoisse mit Trüffel Öl und Pesto

Schweizer Poularden Brust gefüllt
mit Tomaten und Mozzarella
Zitronen Risotto
Mediterranes Grillgemüse

Grand cru Schokoladen Mousse mit
Zwergorangen

Menu Standard 5

Blätterteig Pastetchen mit
Provenzalischem Gemüse

Zander Medaillon mit Kräuterkruste
Beurre blanc
Linguini
Blattspinat mit roten Zwiebeln

Pfirsich Carpaccio mit Sauerram Glace

Menu Standard 6

Mariniertes Gemüse mit Frischkäse
Quenelles

Pochiertes Kalbsfilet mit Portwein Jus
Geschmorter Lauch
Pariser Kartoffeln

Honig Creme brulee

Menu Standard 7

Mit Ahorn Sirup glasierter Ziegen
Frischkäse mit Rucola Salat und
Baumnüssen

Rosa gebratenes Lammmentrecote mit
Rosmarin Jus
Bäckerinnen Kartoffeln
Kontierte Tomaten und grüne Bohnen

Königliche Charlotte mit Himbeer Sauce

Menu Standard 8

Regionaler Vorspeisen Teller

Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art
(auf Wunsch auch mit Nieren)
Knusprige Butter Rösti

Pfarrhaus Schnitte mit Joghurt Eis

Weissweine

Schweiz

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

Akkurat Weiss 75cl
Staatskellerei Zürich,
Pinot Noir, Riesling-Sylvaner und Muscat

Waadt

Epesses "Calamin Grand Cru" 70cl
Familles Gay & Pestalozzi, Epesses
Chasselas

Südtirol

448 Cuvée Bianco IGT 75cl
Cantina Giran
Chardonnay, Pinot Blanc, SauvignonBlanc

Emilia Romagna

Biancolo Toscana IGT75cl
Gagliole Italy, Toscana
Trebbiano, Chardonnay

Österreich

Grüner Veltliner Zantho 75cl
Burgenland Zantho, Vegan

Roséwein

Zürich

Stadt Zürich Rosé AOC 75cl
Weingut Landolt, Zürich
Pinot Noir

Rotweine

Schweiz

Mythos Rot VdP Suisse 75cl
Weingut Landold
Granaoir Pinot Noir

Zürich

"Zunftwein 2020", Cuvée rouge 70cl
DiVino SA Pinot Noir, Gamaret, Zweigelt

Akkurat, Rot 75cl
Staatskellerei Zürich, Blauburgunder

Toscana

Chianti Classico Rubiolo DOCG75cl
Gagliole Italy, Toscana, Sangiovese, Merlot

Corbières

Château Camplong 75cl
Appellation Corbières Contrôlée
Syrah, Maurvèdre, Carignan



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