

Unser Festsaal

Der Festsaal im Saustall bietet genügend Platz für 100 Personen. Die Bodenheizung sichert auch im Winter wohlige Wärme. Durch die Glasfaltwand, welche komplett geöffnet werden kann, strahlt viel Tageslicht herein. Bei schönem Wetter benutzen Sie unsere Gartenmöbel und geniessen die natürliche Glattlandschaft. Eine spezielle Attraktion sind die landenden Flieger, die man bequem im Sitzen beobachten kann. An der Decke leuchtet ein Sternenhimmel mit über 1000 Lichtern, welcher in späten Stunden ein gemütliches Ambiente bietet. Für die akustischen Ansprüche ist eine Musikanlage welche Sie mit Ihrem Laptop oder Smartphone über Bluetooth bedienen können und ein Mikrofon installiert. Alle Räumlichkeiten sind rauchfrei und rollstuhlgängig. Der Sonntag ist unser Familientag.

Hintergrundinfos

Möchten Sie sich von uns verwöhnen lassen? Wir planen gemeinsam Ihr Fest nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Wählen Sie einen von unseren Menüvorschlägen oder lassen Sie sich eine individuelle Offerte zu Ihrem speziellen Menüwunsch erstellen. Wir stellen die Tische auf und decken mit Stofftischtüchern und Servietten. Selbstverständlich sind Saalmiete, Tischtücher, Aufräumen, Abwaschen und Putzen im Menüpreis inbegriffen. Kinder unter 6 Jahren sind gratis. Kinder zwischen 6 und 12 Jahren bezahlen die Hälfte des Preises. Am liebsten verwerten wir möglichst viel aus unserem Biohof. Im Einkauf achten wir auf hohe Qualität und darauf, dass die Produkte aus der Umgebung sind.

Unsere Zulieferanten sind:

| | |
|--------------------|--------------------------------|
| Fleischwaren | Metzgerei Müller, Schleithem |
| Gemüse, Salate | Gärtnerei Eymann Winkel |
| Pâtisserie, Torten | Bäckerei Fleischli Niederglatt |
| Blumen | Gärtnerei Weber Oberglatt |
| Weine | Familie Graf Oberhallau |
| Cola, Soda | Vivi Cola, Eglisau |
| Glacé | Amore mio, Oberhasli |

Mindestumsatz pro Fest beträgt:

| | |
|----------------------------|------------|
| Montag bis Freitag | SFr.2000.- |
| Samstag, Oktober bis April | SFr.3000.- |
| Samstag Mai bis September | SFr.6000.- |
| Brunch | SFr.2000.- |

Unsere Preise sind alle inklusive MWST und sind für 6-8 Stunden berechnet. Zb. von 18 Uhr bis 02 Uhr. Bitte geben Sie uns die verbindliche Personenanzahl bis eine Woche vor dem Fest bekannt.

Bei jedem Menüvorschlag sind alle Getränke inkl. Wein à discrétion inbegriffen. (ausser dem Brunch)

Mineral, Softdrinks, Bier, Fruchtsäfte, Kaffee, Tee

Weiss- und Rotwein von Familie Graf in Oberhallau

Bauernbrunch

Hausgemachter Butterzopf, Buurebrot

Fleischplatte mit verschiedenem Aufschnitt, Schinken, Rohfleisch

Käseplatte mit diversem Weich- und Hartkäse, garniert

Butter, drei verschiedene Hofkonfitüren, Honig von der Region, Nutella

hausgemachtes Birchermus, Früchtekorb

Eigene Spiegel- oder Rühreier mit Speck und Rösti

Getränk

Kaffee, Tee, Milch, Ovo, Schokolade, verschiedene Fruchtsäfte

Preis CHF. 46.- p.P.

Zusätze:

Lachstranchen mit Meerrettichschaum CHF. 4.- p.P.

Prosecco CHF. 3.- p.P.

Crème- oder Schwarzwälderschnitte am Meter CHF. 6.- p.P.

Glacéauswahl aus der Vitrine CHF. 4.-p.P.

Frühlingsmenü

Willkommensdrink

Vorspeise 1

Verquirltes Ei, mit Schinkenstückli auf Salatbeet

Vorspeise 2

Knackiges Salatbuffet

Hauptmenü

Cordonbleu, Pouletbrüstli

Reis oder Kartoffelgratin

Hofgemüse

Dessert

Jumbotorte mit verschiedenen kleinen Häppli

Glacéauswahl aus der Vitrine

Preis inkl. Getränk: CHF. 96.- p.P.

BBQ

Hofeigene Zigeunerspiessli, Fürtüfeli (beides Rindfleisch)

Schweinshalssteak, Pouletschenkeli

Chipospiessli, Schnäggli (Schwein)

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Bauernbrot

Mit Cantadoux gefüllte Champignons, Gemüsevariation

6 knackige Salate,

Dessert

Glacéauswahl aus der Vitrine

Preis inkl. Getränk CHF. 88.- p.P.

Zusätze

Rindshuftsteak oder Lamm CHF. 5.- p.P.

4 Dessertkreationen nach Wahl CHF. 12.- p.P.

Erlebnisgrill

Apéro

Mostbröckli, Schüblig, Käse, Bauernbrot

Hauptmenü

Jeder steckt seinen individuellen Grillspieß zusammen mit
ausgewähltem Fleisch und Gemüse.

Gemeinsam werden die Spiesse auf unserem genialen Feuerring
gebraten.

Rinds- Poulet und Schweinefleisch, Savelats- Bratwurstrugeli

Verschiedenes Gemüse, Pilze,

6 knackige Salate am Buffet, Kartoffeln mit Kräuterquark

Dessert

Glacéauswahl aus der Vitrine

Preis inkl. Getränk CHF. 96.- p.P.

Royalgrilladen

Apéro

Blätterteiggebäck,

Gemüsedipp, Käse Traubenspiesse

Hackfleischbällchen mit pikanter Sauce

Vorspeise

Saisonsuppe serviert oder Melonenschnitt mit Rohschinken

Hauptmenü

Rindsentrecote, Lamm und Lachs

Schweinsschulterbraten, Pouletbrüstli

mit Cantadoux gefüllte Pilze

Kartoffelgratin, Gemüsereis, Salate

Dessert

Crèmeschnitte am Meter,

Fruchtsalat, Schwarzwäldertorte

Preis inkl. Getränk CHF. 134.- p.P.

Sommermenü

Apéro

Rohschinken mit Melone, Lachskanape, Wassermeloneschnitze,

Vorspeise 1 *Buffet*

Knackige Salate nach Wahl

Vorspeise 2 *serviert*

Mango- oder Zitronensorbet mit Limoncello

Hauptmenü *serviert*

Riz Casimir

(Reis mit Pouletgeschnetzeltem an feiner Currysauce und warmen Früchten)

Dessert *Buffet*

Verschiedene Fruchtschnitten

Glaceauswahl aus der Vitrine

Preis inkl. Getränk

CHF. 89.- pro Person

Herbstmenü

Apéro

Gemüsedipp mit feiner Dippsauce

Chips, Nüssli, Stengeli

Frische Trauben

Vorspeise *Buffet*

Verschiedene Salate nach Wahl

Hauptmenü *Buffet*

Kalbsrahmschnitzel

Schweinsbraten

Spätzli, Saisongemüse

Dessert *Buffet*

Glaceauswahl aus der Vitrine

Vermicelles, Meringueschalen mit Rahm

Preis inklusive Getränk CHF. 96.- pro Person

Wintermenü

Apéro

Blätterteiggebäck, Chips, Nüssli...

Vorspeise *serviert*

Tomaten oder Kürbiscrème

Hauptmenü

Fondue Chinoise

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet,

Peperoni, Pilze, verschiedene Saucen

Gemüsereis

Verschiedene Salate auf dem Buffet

Dessert *Buffet*

Exotischer Fruchtsalat, Quarktorte

Caramelflan, Panna Cotta, Tobleronemouss

Preis inklusive Getränk CHF. 114.- pro Person

Buuremenü

Apéro

Schüblig, Mostbröckli vom Hof

Vorspeise

Knackiges Salatbuffet mit 6 verschiedenen Saisonsalaten

Hauptspeise

Schinken im Brotteig

Bauernfleischkäse, Kartoffelsalat

Gemüse vom Hof

Dessert

Crèmeschnitten/ Fruchtschnitten/ Schwarzwälder am Meter vom Bäcker

Preis inkl. Getränk pro Person: CHF. 72.-

Hofspezialität (Wintermenü) mit Raclette

Apéro

Chips, Nüssli, Stengeli

Glühwein, Glühmost

Vorspeise

Saisonsuppe oder Salat

Hauptmenü

Feiner Berg-Raclettekäse

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Speck

Peperoni, Pilze, verschiedene Saucen

„Gschwellti“ Gürkli, Zwiebeli, Maiskölbli

Dessertbuffet

Exotischer Fruchtsalat, Hofglacéauswahl

Panna Cotta, Tobleronemousse

Preis inklusive Getränk CHF. 89.- pro Person

Gourmetmenü

Apéro

Gefülltes Partybrot, Chips, Nüssli, Stengeli

Buureschübli, Mostbröckli, Fruchtspiessli

Vorspeise 1 *serviert*

Saisonsuppe

Vorspeise 2 *Buffet*

Knackiges Salatbuffet

Hauptmenü *Buffet*

Rinds- und Schweinefilet

Nudeln, Morchelsauce

Saisongemüse

Dessert *Buffet*

Flammierte Früchte mit Schlagrahm und Glacéauswahl

Stangencremeschnitte, Tobleronemousse, Torte

Preis inklusive Getränk

CHF. 136.-pro Person

Weitere Möglichkeiten

Apéro

Speck- oder Oliven- oder Tomatenbrot hausgemacht

Beerenbowle oder Willkommensdrink

Hackfleischbällchen an Sauce

Fruchtspiesse, Gemüsedipp

Blätterteiggebäck

Gefülltes Partybrot

Glühwein, Glühpunsch, Glühmost, Prosecco

Kalte Melonen-Beerensuppe (süss) mit Minze und Holunder

Mangosorbet, Zitronensorbet mit Limoncello...

Hauptmenü

Fleischvögel mit Kartoffelstock, Gemüse

Roastbeef, Schweinebraten, Kartoffelgratin, Gemüse

Schweinshaxen mit Kartoffelstock, Gemüse

Schweinefilet im Teig, Gemüse, Gemüsereis

Partyfilet, Kartoffelstock, Gemüse

Schinken im Brotteig, Bauernfleischkäse, Gratin, Salate

hof **Wiesengrund**

Dani & Susanne Maag
Hof Wiesengrund AG
Grundstrasse 23
8154 Oberglatt
Tel. 044 851 11 77
www.hof-wiesengrund.ch
info@hof-wiesengrund.ch