

## **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.

**Mindestumsatz pro Fest beträgt:**

Montag bis Freitag	SFr.2000.-
Samstag, Oktober bis April	SFr.3000.-
Samstag Mai bis September	SFr.6000.-
Brunch 10-16 Uhr	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.

Mögliche Zeiten für eine Hochzeit:

14 Uhr Trauung im Rundholzstall

15 Uhr Apéro (wird separat verrechnet)

16 Uhr Gratulationen, Photosession

17.30 Uhr Verabschiedung der Gäste

18.30 Uhr Abendessen und Rahmenprogramm

22 Uhr Dessert

24 Uhr Mitternachtsnack

02 Uhr Verabschiedung und Abschluss

## **Frühlingsmenü**

Willkommensdrink

### **Vorspeise 1 serviert**

Verquirltes Ei, mit Schinkencarré dekoriert

### **Vorspeise 2 Buffet**

Knackiges saisonales Salatbuffet mit 4 Salaten

### **Hauptmenü Buffet**

Schweinscordonbleu, Pouletbrüstli

Reis oder Kartoffelgratin

Hofgemüse

### **Dessert**

Jumbotorte mit verschiedenen kleinen Dessertkreationen

Inkl. echter Torte zum Anschneiden

Glacéauswahl aus der Vitrine

**Preis pro Person:** CHF.108.-

**BBQ**

Hofeigene Zigeunerspiessli, Fürtüfeli oder Hamburger (beides Rindfleisch)

Schweinshalssteak, Pouletschenkeli

Chipospiessli, Spezialwürstli

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Bauernbrot

Vegane Variante, Grillgemüse, Panadakäse

Mit Cantadoux gefüllte Champignons, Gemüsevariation

6 knackige Saisonsalate, mit Croutons, Ei, Kernli

**Dessert**

Glacéauswahl aus der Vitrine

**Preis inkl. Getränk** CHF. 88.- p.P.

**Zusätze**

Rindsteak statt Zigeunerspiessli CHF. 8.- p.P.

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

Jumbotorte mit 4 verschiedenen Kreationen CHF. 12.- p.P

## **Royalgrilladen**

### **Vorspeise**

Saisonsuppe serviert oder Melonenschnitt mit Rohschinken

### **Hauptmenü**

Rindsentrecote, Lamm und Lachs

Schweinsschulterbraten, Pouletbrüstli

mit Cantadoux gefüllte Pilze

Gemüsemedaillons, Panadakäse vegi

Kartoffelgratin oder Gemüsereis,

6 knackige Saisonsalate mit Crouton und Ei

### **Dessert**

Glacé aus der Vitrine

Crèmeschnitte am Meter,

Fruchtsalat, Schwarzwäldertorte

**Preis:** CHF. 125.- p.P.

## **Sommermenü**

### **Vorspeise 1** *Buffet*

Knackige Salate nach Wahl

### **Vorspeise 2** *serviert*

Mango- oder Zitronensorbet mit Limoncello

## **Hauptmenü**

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

Hausgemachte Eierspätzli, Saisongemüse

### **Dessert Buffet**

Glaceauswahl aus der Vitrine

Vermicelles, Meringueschalen mit Rahm

**Preis inklusive Getränk** CHF. 96.- pro Person

## **Wintermenü**

### **Apéro**

Blätterteiggebäck, Chips, Nüssli, Stengeli

### **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 pro Person**                      CHF. 114.-



**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. 98.- 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. 148.-pro Person

## **Weitere Möglichkeiten**

### **Apéro**

Speck- oder Oliven- oder Tomatenbrot hausgemacht

Beerenbowle oder Willkommensdrink

Hackfleischbällchen an Sauce

Fruchtspiesse, Gemüsedipp

Blätterteiggebäck

Gefülltes Partybrot

Kalte Melonen-Beerensuppe (süss) mit Minze und Holunder

Glacévitrine

### **Vorspeisen**

Sorbet mit oder ohne Liqueur serviert

Melone mit Rohschinken

Bruschetta

**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

**Desserts**

Hochzeitstorte vom Bäcker

Vermicelles, Meringueschalen mit Rahm

Verschiedene Crèmes, Guetzli

Panna Cotta, Schoggiflan

Berliner, Vanillecremehörnli

Kuchen, Muffins,

Preise nach Anfrage

**Getränkliste:**

Weisswein: Müller Thurgau Oberhallau

Prosecco: Bricklebrit Oberhallau

Rotwein: Pinot noir Oberhallau

Bier: Stammheimer Hopfenbräu 33cl

Farmer 0.5l

**Süssgetränke:**

Vivi cola/zero, Soda lemon und orange, Rivella rot / blau, Elmer Citro, Huustee

**Kaffee, Tee**

**Zusätze:**

Hussen (Stuhlüberzüge) CHF. 13.- pro Stück

Kerzenleuchter mit 5 Stabkerzen CHF. 20.- pro Stück

Scheune oben für Tanz oder Bar CHF. 200.-

Hüpfburg Dino für Kinder 2-12J CHF. 100.-

Fallbalken CHF. 450.-

hof **Wiesengrund**

Dani & Susanne Maag  
Hof Wiesengrund AG  
Grundstrasse 23  
8154 Oberglatt  
Tel. 044 851 11 77  
[www.hof-wiesengrund.ch](http://www.hof-wiesengrund.ch)  
[info@hof-wiesengrund.ch](mailto:info@hof-wiesengrund.ch)