

Dolder
Sports

Kunsteisbahn



JELMOLI CHRISTMAS FACTORY

Bankett Gruppenangebot 2023 - 2024

Das Bankett Gruppenangebot ist buchbar von 10 bis 160 Personen.
Es kann ein Einheitsmenü pro Gruppe bestellt werden.

UNSERE FAVORITEN

MENÜS	EINZELPREIS	MENÜPREIS
CHÄÄS GAUDI		49.00
Grüner Blattsalat mit Hausdressing *	8.00	
Rezentes Waadtländer Fondue à discrétion mit Brot und Kartoffeln *	34.50	
Fruchtsalat mit Vanilleglacé	10.50	
GRILL FÄSCHT		66.00
Kürbiscremesuppe *	9.00	
Tischgrill à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Schweizer Rind-, Kalb-, Poulet und Schweinefleisch, Chipolata, Kartoffeln, Pommes frites, Ananas, Cornichons, buntes Essiggemüse und Dipsaucen *	52.50	
Eis Kaffee mit Winter Aromen	10.50	
DAZU UNSERE WEINEMPFEHLUNG		
EDLI TROPFE USEM WYCHÄLLER		
Die Diva Riesling Smaragd Wachau, 2020, AT 100% Riesling <i>späte Handlese von jungen und alten Reben Zartes goldgelb, komplexe Nase, fleischiger Pfirsich, mineralischer Unterbau, langes Finale</i>	0.75l	55.00
Quintett Assemblage Weiss AOC Zürich Suisse 2021, CH Muscat, Riesling Sylvaner, Sauvignon Blanc <i>aus besten Lagen in Zürich Steinobst, Litschi, Stachelbeeren, würzig</i>	0.75l	45.00

Ursus Rot, Zweifel Weine, 2020, CH Pinoit Noir, Syrah <i>Trauben aus Remingen, Berg am Irchel, Regensberg und Höngg Dörrfrüchte, Rumtopf, Pfeffer und Tabak</i>	0.75l	47.00
Dark Knight Castello di Gabbiana 2019, IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese <i>Toscana Barrique ausbau, Italie Beerige Frucht, Schokolade, Kaffee mit samtigen Tannin und süssen Abgang</i>	0.75l	48.00
Pinot Noir Barrique 2018, CH 100% Pinot Noir <i>Zweifel Weingut aus Zürich Zimt, Erdbeeren, Barriqueholz, sanfte Tannine</i>	0.75l	59.00

Eine ausführlichere Auswahl feinsten Weine, finden Sie unten in unserer Weinkarte.

BANKETT GRUPPENANGEBOT VON 10 BIS 160 PERSONEN**VORSPEISEN**

Blattsalat an Hausdressing	8.00
Kürbiscremesuppe	9.00
Gemüse Bouillon mit Flädli	9.00

LECKERE WINTERGERICHTE

Haus Fondue (300g) mit Fonduebrot (150g)	31.50
zusätzlich im Fondue	
Alpenkräuter	+ 2.00
Speck	+ 3.00
Weisser Trüffel	+ 5.00
zusätzlich zum Fondue	
Kartoffeln	+ 4.00
buntes Essiggemüse	+ 5.00
Fonduebrot	+ 3.00
Klassisches Schweizer Raclette à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Kartoffeln, Ananas, Cornichons und buntem Essiggemüse	37.00
Heisses vom Stein, Tischgrill à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Schweizer Rind-, Kalb-, Poulet und Schweinefleisch, Chipolata, Kartoffeln, Pommes frites, Ananas, Cornichons, buntes Essiggemüse und Dipsaucen	52.50

DESSERTS

Streuselkuchen mit Früchten	6.50
Warmer Zwetschgenkompott mit Lebkuchen	10.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglacé	10.50
Eiskaffee mit Winteraromen	10.50

Die unterstehenden Gerichte können ergänzend zum Gruppenangebot bis max. 20 Portionen gebucht werden

GERICHTE

Dolder Burger (180g Naturabeef mit Zürcher Bergkäse) mit Blattsalat oder Pommes frites	24.00
Beyond Burger (Vegan) mit Blattsalat oder Pommes frites	22.50
Rösti mit Speck und Spiegelei	25.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus klein/gross	16.50 / 21.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50
Pommes frites klein/gross	5.50 / 8.00

VEGANE SPEISEN

Blattsalat (Oel/Essig)	8.00
Gemüse Bouillon	9.00
Beyond Burger (Vegan) mit Blattsalat (Oel/Essig) oder Pommes frites	22.50
Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Kräutern	18.50
Soja-Bolognese mit Teigwaren	21.50
Hausgemachter Fruchtsalat	7.50

SCHWIIZER TAPAS

Buchbar ab 4 Personen bis max. 20 Personen

35.00

Typische Schweizer Gerichte wie Älplermageronen, Racletteschnitte, Zürcher Geschnetzelttes, Bratwurst, Rösti und vieles mehr. Serviert wird alles in Schalen und auf dem Tisch verteilt. Es entsteht das typische „Tapasgefühl“ einfach auf schweizerische Art und Weise.

WEINKARTE BANKETT**APERRO EMPFEHLUNG**

Quintett Assemblage Weiss VdP Suisse 2022 Muscat, Sauvignon Blanc, Riesling Silvaner, Chardonnay <i>Von den besten Lagen aus Zürich und Aargau</i> <i>Mango, Litschi, Gras, würzig</i>	0.75l	45.00
Ursus Rosé Aargau AOC 2021, CH Pinot Noir, Gananoir, Monarch <i>Remigen, nahe des Städtchens Brugg im Kanton Aargau</i> <i>Frische Himbeernote, und ein präsenten Süsse - Säure Spiel</i>	0.75l	45.00

PRICKELND ZUM ANSTOSSEN

Prosecco, Cuvée Extra Dry, IT Glera <i>Le Contesse, Valdobbiadene DOCG aus dem Veneto</i> <i>Apfel, Birne und Amaretti</i>	0.75l	42.00
Champagne Moët et Chandon Brut AOC, FR Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Ausgezeichnete Premier und Grand Cru Lagen der Champagne Weissdorn, Mandeln, Brioche, Butter	0.75l	96.00

ROTWEINE

Pinot Noir Barrique 2018, CH 100% Pinot Noir <i>Zweifel Weingut aus Zürich</i> <i>Zimt, Erdbeeren, Barriqueholz, sanfte Tannine</i>	0.75l	59.00
Ursus Rot Assemblage 2020, CH Pinot Noir, Syrah und Cabernet Cubin <i>Zweifel Weingut aus Zürich</i> <i>Dörrfrüchten, Rumtopf, kräftig, Pfeffer und Tabak</i>	0.75l	47.00

Dark Knight Castello di Gabbiana 2019, IT 0.75l 48.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese 1.50l 93.00
Toscana Barrique ausbau, Italien
Beerige Frucht, Schokolade, Kaffee mit samtigem Tannin und süssen Abgang

Tempranillo La Mancha DO 2020, ES 0.75l 38.00
100% Tempranillo
Aus dem grössten Weinbaugebiet der Erde, das Spanische La Mancha
Tiefrote Kirsche, intensive Erdbeer und Kirscharomen, ausgewogen fruchtig

Tenute del Pojo, Imperium, Riserva, 2019, IT 0.75l 43.00
100% Montepulciano
Aus der Region Chieti, Abruzzo
Vollmundig, kräftig. kirschrot, reife Früchte, Ledernuancen

WEISSWEINE

Carisma DOC Ticino 2022, CH 0.75l 39.00
100% Chardonnay
Aus sonnigen Lagen des Tessins
Mango, grüne Äpfel, Mandelblüten und Zitronengras

Sauvignon blanc AOC Zürich 2022, CH 0.75l 52.00
Muscat, Sauvignon Blanc
aus den bevorzugten Lagen von Zürich, Berg Irchel, Rafz und Kleinandelfingen
Citrus, Litschi, Gras, Stachelbeeren, würzig

Heida Heritage Sion AOC, 2022, VS 0.75l 55.00
100% Heida
Das Traubengut stammt von den sonnigen Rebhängen rund um Sion
Rosenduft, Zitrone, geriebene Haselnüsse, Süssholz, getoasteten Brot

Fendant Soleil du Valais 2020 0.75l 39.00
100% Chasselas
Philippe Varone Vins aus Sion
Lindenblüte, Zitrusfrucht und Mandel

Die Diva Riesling Smaragd Wachau, 2020, AT 0.75l 55.00
100% Riesling
Späte Handlese von jungen und alten Reben
Zartes goldgelb, fleischiger Pfirsich, mineralischer Unterbau, langes Finale

SOFTDRINK

Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure	0.75l	7.00
Coca Cola/Cola Zero	0.50l	5.00
Rivella rot/blau	0.50l	5.00
Elmer Citro	0.50l	5.00
Züri Schorle	0.50l	5.00

BIER/MOST

Züri Hell	0.33l	6.00
Züri alkoholfrei	0.33l	6.00
Milde Moscht	0.33l	6.00

KAFFEE/TEE

Kaffee		4.50
Espresso		4.50
Tee (diverse Sorten)		4.50

ZUM VERDAUEN

Grappa Fior di Vite	2cl	6.50
Diverse Obst Brände	2cl	6.50
Baileys	2cl	6.50
Macallan Amber, SCO	2cl / 4cl	7.50 / 13.50
Säntis Malt, CH	2cl / 4cl	7.50 / 13.50
Ballantine`s, SCO	2cl / 4cl	6.50 / 11.50
Jameson Whiskey, IRL	2cl / 4cl	6.50 / 11.50