

Dolder
Sports

Kunsteisbahn



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	52.50	
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		
*		
Eis Kaffee mit Winter Aromen	10.50	

DAZU UNSERE WEINEMPFEHLUNG

EDLI TROPFE USEM WYCHÄLLER

Die Diva Riesling Smaragd Wachau, 2020, AT	0.75l	55.00
100% Riesling		
<i>späte Handlese von jungen und alten Reben</i>		
<i>Zartes goldgelb, komplexe Nase, fleischiger Pfirsich,</i>		
<i>mineralischer Unterbau, langes Finale</i>		
Quintett Assemblage Weiss AOC Zürich Suisse 2021, CH	0.75l	45.0
Muscat, Riesling Sylvaner, Sauvignon Blanc		
<i>aus besten Lagen in Zürich</i>		
<i>Steinobst, Litschi, Stachelbeeren, würzig</i>		

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 Geschnetzeltes, 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**APERÖ 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, Gamay, Monarch <i>Remigen, nahe des Städtchens Brugg im Kanton Aargau</i> <i>Frische Himbeernote, und ein präzises Süsse - Säure Spiel</i>	0.75l	45.00

PRICKELND ZUM ANSTOSSEN

Prosecco, Cuvée Extra Dry, IT Glera <i>Le Contesse, Valdobbiadene D.O.C.G. 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 Sauvignon <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
<i>Toscana Barrique ausbau, Italien</i>		
<i>Beerige Frucht, Schokolade, Kaffee mit samtigem Tannin und süssen Abgang</i>		

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

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

WEISSWEINE

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

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

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

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

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

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