

Restaurant / Zunftthaus zum Grünen Glas

Unser Bankett-Angebot



Herzlich willkommen...

und schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns planen. Wir werden alles daransetzen, um Ihren Anlass nach Ihren Bedürfnissen und verschiedenen Möglichkeiten zu gestalten. Das Wohlbefinden der Gäste haben für uns oberste Priorität und gerne helfen wir Ihnen dabei.

Wir freuen uns heute schon auf Ihre Anfrage und Ihren Anlass.

Sara Egloff und Katharina Kiniger

Restaurant / Zunftthaus zum Grünen Glas
Untere Zäune 15
8001 Zürich

+41442516504

bankett@gruenesglas.ch



Was bieten wir!

- Zentrale Lage und mit guter ÖV-Anbindung
- Parkplätze im nahegelegenen Parkhaus Hohe Promenade (5 Min.)
- Persönliche Beratung – gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten vor Ort – vereinbaren Sie einen Besichtigungs-/Beratungstermin.
- Durchführung nach Ihren Wünschen, sei es ein Kundenanlass, Geschäftsessen, Teamanlass, Seminar, Workshop, Referat, Geburtstagsfeier, Apéro Riche, Wine & Dine, Hochzeitsfeier, Dinner-Krimi
- Verschiedene Räumlichkeiten:
 - Zunftsaal (25 bis 120 Personen)
 - Zunftmeisterstube (15-25 Personen)
 - Riesbachstübli (10-16 Personen)
 - Wiistübli (Restaurantteil) – (16-22 Personen)
- Frische Kulinarik – wir haben eine schöne Menüauswahl für Sie bereit und sind bei der Zusammenstellung gerne behilflich. Auch vegane Wünsche sowie Unverträglichkeiten und Kindermenüs nehmen wir gerne entgegen.
- Dekoration: unsere grünen Kerzenständer und grünen Wassergläser gehören zum Grundgedeck. Wünschen Sie noch eine Blumendekoration, organisieren wir diese für Sie nach Ihren Wünschen und Budget gerne bei unserer Floristin.
- Bei einer exklusiven Raumbuchung erheben wir eine Mindestkonsumation
- Öffnungszeiten sind analog Restaurant - Verlängerung und andere Zeiten sind nach Absprache möglich.

Was können Sie für uns tun!

«Für ein erfolgreicher Anlass sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen.»

- Ab 15 Personen bitten wir Sie ein Einheit-Menü (mit einem Hauptgang Fleisch und Vegetarisch) gemäss unseren Vorschlägen zu wählen. Auf Anfrage kreieren wir für Sie auch gerne ein saisonales Menü. Änderungen der Menüvorschläge sind immer möglich. Für Gruppen zwischen 10 und 15 Personen stellen wir gerne eine reduzierte Auswahl aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen, damit Ihre Gäste vor Ort wählen können.
- Die Bestellung benötigen wir bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass.
- Damit wir die Personalplanung organisieren können bitten wir Sie die erste Meldung der Personenanzahl 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Die definitive Personenzahl können Sie uns dann 3 Tage vorher mitteilen. Die letzte Meldung nehmen wir bis 48 Stunden vor dem Anlass entgegen und gilt als Verrechnungsbasis.
- Um einen reibungsloser Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten, sind wir auch auf Ihre Mithilfe angewiesen. Sprechen Sie mit uns vor Ort ab, wenn Reden eingeplant sind oder Ihre Gäste zeitlich früher gehen müssen. Wir kommen ihren Wünschen betreffend Zeitplan / Ablauf ihres Anlasses gerne entgegen, bitte teilen sie uns Ihre Wünsche rechtzeitig mit.
- Für Anlässe im Zunftsaal und der Zunftmeisterstube bitten wir Sie und Ihre Gäste den Eingang: Obere Zäune 16 zu benutzen. Bitte informieren Sie Ihre Gäste rechtzeitig.



Apéro nach Lust und Laune!

Alkoholische Apérogetränke

Zürichsee

Bachmann, Schaumwein blanc, Brut Pinot noir, Räuschling 75cl 66

Stadt Zürich

Kerner « Zunftwein » AOC Landolt 75cl 59

Tessin,

Merlot Bianco Tamborini 75cl 66

Wallis

Johannisberg Weidmannstrunk A. & D. Mathier 75cl 59

Piemont

Roero Arneis DOCG Vigne Sparse 75cl 55

Südtirol

Sauvignon blanc Cosmas Kornell 75cl 62

Frankreich, Champagne

Deutz Brut Classic Pinot noir, Chardonnay 75cl 99

Hausapero – erfrischend gut

Weisser Portwein mit Tonicwasser
und einem Limettenschnitz auf Eis pro Glas 11

Alkoholfreie Apéritif

Feine Säfte aus Zizers (Graubünden) von Philipp Grendelmeier

Beeren-, Cassis-, Kirschensaft – gespritzt mit Mineral oder Tonic 7.50

Ingwer-Limetten-Spritz mit Rimuss Secco 9.50

Hugo mit Rimuss Secco 9.50

Rebels 0,0%

Alkoholfreier Gin Tonic 15.00

Apéro-Vorschläge

Snacks

- Thymian-Kräuterstange 2 Stk. pro Person 4.00
- Mais-Chip mit dreierlei Dip pro Person 8.00
- Blätterteig-Gebäck gemischt 5 Stk. pro Person 4.00
- Oliven gemischt (Griechisch) 20 Stk. pro Schale 9.00
- Chips pro Person 2.50
- Apéronüsse gesalzen pro Schale 6.00
- Schinkengipfeli pro Stück 3.00
- Chäschüechli pro Stück 4.00
- Käse-Speck-Zwiebeln-Küchlein pro Stück 5.00
- Foccacia mit Oliven, Fetakäse und Tomaten pro Person 5.00

Belegtes Hausbrot

Mindest-Bestellmenge 10 Stück pro Sorte: pro Stück 4.50

- mit Burrehamme
- mit mediterranem Gemüse
- mit gehacktem Freiland Ei
- mit Rauchlachs pro Stück 6.00
- mit Rindertatar pro Stück 6.00
- Raclettebrötchen mit Eierschwämmli pro Stück 5.00

Suppen kalt oder warm serviert in der Kaffeetasche pro Tasse 5.00

- Gazpacho
- Gurkenkaltschale
- Paprika-Tomatensuppe
- Kräuterrahmsuppe
- Karotten-Ingwer
- Curry-Kokosnuss
- Parmesansuppe

Mediterraner Apéro (Etagere) pro Person 10.00

mit Grill-Gemüse (Zucchetti, Auberginen, Fenchel), Wilde Paprika gefüllt mit Frischkäse, Oliven, Marinierter Fetakäse, Alpenkräuter-Blätterteigstange und Landrauchschinken

Salate

pro Glas 9.00

- Wurst – Käsesalat der extra Klasse
- Räucherforelle mit Apfel
- Auberginen Kichererbsen Salat mit Chili, Tomaten-Mozzarella
- Melonensalat mit Calamari
- Speckknödelsalat mit Landrauchschinken

Warme Köstlichkeiten

Gebackene Käserouladen mit Tatarsauce	3 Stk.pro Person	8.00
Crevetten im Kokosnussmantel	2 Stk.pro Person	5.00
Kalbfleischtätschli auf Ratatouille	pro Person	10.00
Pouletschenkel gebacken auf Salat	pro Person	10.00
Saisonale Pasta	pro Person	10.00
Spinat-Oliven-Gnocchi	pro Person	10.00

Süßes

pro Person 6.00

- Nougat-Mousse
- Rosmarin-Panna-cotta
- Brownies mit flüssiger Schokoladefüllung
- Saisonale Schnitte
- Fruchtsalat
- Apfelchüechli



Menü-Vorschläge

Menü «Klassiker Grünes Glas»

Apéro

Blätterteiggebäck

(Schinken-Prussiens / Käsestange / Sesamsterne / Tomatenkissen / Pilz Jalousie

CHF 4.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Kräuter-Crème fraîche Hausdressing

geröstete Kernen, Croûtons, Pilze, gehacktes Freiland Ei

CHF 14.00

Kräuterrahmsuppe mit Rührei-Crostini

CHF 14.00

Kalbfleischgeschnetzeltes Zürcher Art

Champignonsrahmsauce / Kartoffelrösti / grüne Bohnen

CHF 46.00

oder

Tofu – Streifen Zürcher Art

Champignonsrahmsauce / Kartoffelrösti / grüne Bohnen

CHF 38.00

Apfelhüechli gebacken

Vanilleglace

CHF 12.00

Menü komplett inkl. Apéro

CHF 90.00 / Vegetarisch CHF 82.00

Menü «Gilde Gourmet»

(kann auf Wunsch saisonal angepasst und mit Weinempfehlung serviert werden)

Apero

Mediterraner Apero

Landrauchschinken / Grillgemüse / Oliven / Bergkäse / Thymianstange

CHF 10.00

Vorspeisen

Caponata mit gebratenen Black Tiger Crevetten

(Auberginen / Stangensellerie / Tomaten / Pinienkerne

CHF 18.00

Parmesan-Sbrinz-Cappuccino

Rosmarin-Focaccia

CHF 14.00

Coq au vin

Schrebergarten-Gemüse / Pilze / Mandelkartoffeln

CHF 40.00

oder

Bami-Goreng

Asiatisches Nudel-Gemüse Gericht

CHF 38.00

Griessknödel mit Zwetschgen – Ragout

Vanilleglace

CHF 12.00

Menü komplett inkl. Apéro

CHF 94.00 / Vegetarisch CHF 92.00

Business Lunch

Mousse von der geräucherten Forelle

Salatbouquet / Apfelspalten / Blaubeeren / Randen

CHF 18.00

Kalbshacktätschli mit Honig Portweinsauce

Ratatouille-Safran-Couscous / Minze / Joghurt

CHF 34.00

oder

Steinpilz – Kartoffel - Sotto

Zucchini – Medaillon

CHF 34.00

Quarkstrudel im Förmchen

Cassis - Waldbeeren / Vanilleglace

CHF 11.00

Menü komplett

CHF 63.00



Sie können die Gerichte nach Ihrem Geschmack zusammenstellen und ergänzen.

Weitere Vorschläge

Vorspeisen:

Bergkäserisotto mit Dörrobst-Confit	18
Portwein / Rotwein / Weisser Balsamico / Kümmel / Frühlingszwiebeln	
Lachstatar mit Limettencreme	19
Lachskaviar / Brotchip	
Bölmo-Rauchlachs-Carpaccio	21
Randen / Salat / Apfel / Meerrettich / Petersilienwurzel	
Speck-Knödelsalat mit Büffelmozzarella	17
Landrauchschinken / Preiselbeeren / Tomatenvinaigrette / Pinienkerne / Rucola	
Gemüsesalat mit Burrata	18
Rucola / Nüsse / Olivenöl	
Salat von Artischockenherzen mit Stanser Ziegenfrischkäse (Toni Odermatt)	19
Safran-Tajarin-Eiernüdeli / Salat-Bouquet / Sbrinz	
Sülze vom Siedleisch (CH) mit Wurzelgemüsewürfel	24
Sauce Tatar / Salat	
Kalbsmilken (CH) gebraten auf Pistazien-Couscous-Salat	19

Suppen als Vorspeise oder Zwischengang:

Tafelspitz - Gemüsesuppe mit Pesto / Crostini	15
Kartoffel-Riesling-Suppe mit Eierschwämmli	14
Maiscrèmesuppe mit Crevetten und cremiger Curryhaube	15
Karottensuppe mit Ingwer und Brotcroûtons	14
Paprika-Tomatensuppe mit Wurzel - Gemüsewürfel / Gerste	15
Parmesansuppe mit gebackenen Miesmuscheln	15
Klare Ochschwanzsuppe mit gewürfeltem Ochschwanzfleisch und Gemüse	15

Hauptgänge Fleisch:

Helles Kalbsvoressen mit Trockenfleisch	39
Spinat-Spätzli / karamellierte junge Karotten	
Roastbeef mit Senf-Kräuterhaube	44
mit Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	
Rindsfilet mit Markbeinhaube	54
Kartoffelpüree / Gemüse garnitur	
Rindsschmorbraten Gemüsewürfel / Speck / Croutons cremiger Polenta	40
Alpstein-Mistkratzerli	43
Rosmarin-Jus / Schmorgemüse / gebratene Kartoffeln	
Poulet-Piccata «Milanese»	38
Weissweinsrisotto	
Schweinsfiletmedaillon im Kräutermantel Mandelsauce	42
Spargel / Salzmandeln / Basilikum / Chip vom Landrauchschorlen (CH)	
Kalbshalsbraten (Schrofenhof, CH)	42
Speckknödel / Karottenpüree	
Kalbshackbraten mit Pilzsauce	38
Karotten / Tagliatelle	

Hauptgänge Fisch:

Seeteufel Kotelett mit Ratatouille	44
und confierten Thymian-Kartoffeln	
Wolfsbarschfilet (GRC) gebraten	42
mit Ratatouille-Couscous /Minz-Joghurt	
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree	41
Safransauce / Erbsen-Zuckerschoten-Salat	
Doradenfilets mit Auberginen-Tatar	39
cremiger Fenchelwürfel	

Hauptgänge Vegetarisch:

Kürbis – Bohnen – Linsencurry	37
Basmati – Reis mit Mandeln / Papadam / Crème fraîche	
Vegetarische Moussaka mit Käsecreme überbacken	37
Käseschnitzel-Formella , Rosmarin und Meersalz	36
Erbsenpüree / Erbsen-Kefen-Salat	

Kräuterknödel aus herrlichen Kräutern mit Nussbutter und Baumnüssen auf Pilz-Gemüse-Ragout	36
Oliven-Ricotta-Gnocchi mit weissen Bohnen und Datteltomaten	36
Bami – Goreng mit gebratenen Tofuwüfel Gemüse / Sojasauce / Ingwer	36
Desserts:	
Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu mit einer Kugel Glace	14
Apfeltarte mit Mandeln, Vanilleglace und Beeren	12
Mandelcrêpes mit weisser Schokoladensauce und Softaprikosen	12
Saisonale Fruchtschnitte mit Früchten und Glace	10
Sternenberger Brie eingekochtes Kirschenragout / Fenchel-Meringue	16
Gebrannte Crème mit Maple Walnut Rahmglace	12

