

Menüvorschläge 2017



Wir bedanken uns über Ihr Interesse am
Restaurant Die Waid

Wissenswertes

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch

1/6

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Wenn Sie gerne eine Beratung oder eine Besprechung des Menüs vor Ort wünschen, vereinbaren Sie bitte im Vorfeld einen Besprechungstermin mit uns bevor Sie vorbeikommen, damit wir mit Ihnen vor Ort alle Einzelheiten und Details genau besprechen können.

Personen

Änderungen der Personenzahl sind bis 24 Stunden vor dem Anlass kostenfrei. Die bis dahin gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsbasis.

Bestellregeln

- §1 **Die Menüs sind für Anlässe ab 10 Portionen bestellbar.**
- §2 **Die Menüs sind immer einheitlich für die ganze Gruppe zu bestellen.**
- §3 **Die Menüs bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellbar.**

Auf den folgenden Seiten finden sie unsere ganzjährig geltenden Menüs.

Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir Ihnen ein Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen dürfen. So ist es uns möglich, speziell die saisonalen Köstlichkeiten der entsprechenden Jahreszeit in Ihr Menü einfließen zu lassen.

Nachservice

Wünschen Sie einen Supplement Service von Fleisch, Saucen und Beilagen. Gerne bereiten wir für Ihr Bankett einen Nachschlag vor.

Fleisch oder Fisch Supplement	Fr. 6.00-15.00/ Portion (Je nach Art)
Beilagen Supplement	Fr. 5.00/ Portion
Saucen Supplement	gratis

Verlängerung

Wir haben um 23h30 Uhr Schliessstunde. Wir sind jedoch in der Lage, für Ihr Bankett eine Verlängerung der Öffnungszeiten zu beantragen. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr. 200.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht.

Aperodinks

Apéro-Bowle

Erfrischende Bowle aus frischen Früchten

mit Alkohol
ohne AlkoholFr. 42.00/Liter
Fr. 32.00/Liter**Weisse Sangria**(Nach mallorquinischem Traditionsrezept)
Die sommerliche Erfrischung zum Aperitif!

Fr. 13.50/ 2.5dl Glas

Alkoholfreier Mojito

mit frischen Limetten und Pfefferminze

Fr. 8.50/ Glas

Red Emotion

Prickelnder Prosecco mit Erdbeermark

Fr. 11.80/ Glas

Selbst gebrauter Glühweinaus dem Pfadikessel- serviert über offenem Feuer
(Nur in den Wintermonaten erhältlich)

Fr. 7.80/ Becher

Heisser GlühmostVon unserem Weinbauer Wegmann in Zürich Höngg
(Nur in den Wintermonaten erhältlich)

Fr. 6.50/ Becher

Verschiedene Bierfläschli im Eiskühler

Preis je nach Sorte

Unser Schaumwein- und Weinangebot
finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte

Auf der Suche nach einem Aperitif entsprechend der Jahreszeit?Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Aperohäppchen

Waid- Apéro

14.50/Person

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch

3/6

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

je 1 Ziegenfrischkäse- und Tomatentartar- Crostini, 1 Knoblauchbrot und hausgemachte Pommes Chips

Hausgemachte Pommes Chips	2.50 pro Person
Parmesan oder Sprinz Möckli	6.50 pro 100 Gramm
Apero Oliven	9.50 pro 100 Gramm
Gefülltes Blätterteiggebäck gemischt	6.80 pro Person/5 Stk.
Elsässer Flammkuchen à 5 Personen Hausgemacht und knusprig Von unserem Elsässer Flammkuchenspezialist! mit Zwiebeln, Käse und Speck mit Zwiebeln, Käse und Kräuterseitlingen mit Zwiebeln, Käse, Rucola Lachsstreifen (1 Flammkuchen ergibt 15 Stücke und somit 3 Stücke pro Person)	19.80/ Flammkuchen.
Käsekissen in der Mandelhülle mit Preiselbeer- Zwetschgen Chutney	3.00 pro Stück
Parisettes Café De Paris	14.00 Parisettes /für 5 Personen
Crostini mit Tomaten, Ziegenfrischkäse, Knoblauch mit Walnuss oder Oliven Tapanade	4.50 pro Stück
Gemüestängel mit Quark- Cocktail- und Süss-saurer Sauce	16.50 pro Platte/ für 5 Personen
Wiediker Rostbratwurst am Spiess serviert, mit Estragon Senf	4.50 pro Stück
Asia Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes) gefüllt mit Rauchlachs und Wasabicreme	4.50 pro Tranche
Swiss Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes) gefüllt mit Balsamico Creme, Mostbröckli, Rucola und Sbrinz	4.50 pro Tranche
Hausgemachte Mini-Kalbsfrikadelle mit einem süssen Senf-Dipp	5.00 pro Stück
Rösti Fries mit einem Apfel-Senf Dipp	3.50/ Person

Suppen

Hausgemachte Steinpilzkraftbrühe serviert gefüllten Raviolini (Rindfleisch)	13.50
---	-------

Tomaten Cremesuppe mit Mozzarellaperlen und Gin	13.50 (fleischlos)
Parmesansuppe mit Trüffelbutter verfeinert	14.50 (fleischlos)
Cremige Wasabisuppe mit Sake verfeinert, begleitet von frittiertem Tofu im Sesammantel	13.50 (fleischlos)
Riesling X Silvanerschaumsuppe mit frischen Kräutern und Rahmhaube	12.50 (fleischlos)
Limetten- Ingwersuppe mit gebratener Riesencrevette	14.50
Cremige Karotten-Mangosuppe mit asiatischen Gewürzen verfeinert, begleitet von gebratener Riesencrevette	14.50
Cremige Selleriesuppe mit Vanille verfeinert	12.50 (fleischlos)

Probieren Sie unsere saisonalen Suppen Shots

(Im kleinen Shotgläschen serviert- Ein kleiner aber feiner Zwischengang)
7.00

Auf der Suche nach einer Suppe entsprechend der Jahreszeit?

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Vegetarisch

Wenn Sie weniger als 5 vegetarische Gäste in Ihrer Gesellschaft haben, können diese gerne vor Ort aus unserer Speisekarte bestellt werden

Hausgemachte Quark Gnocchi (saisonal zubereitet)	31.00
als Vorspeise	21.00
Saisonale Ravioli (Spargel, Kürbis, Käse, Steinpilze)	29.50
Je nach Lust und Laune unseres Küchenchefs Jean- Luc Boutilly	
als Vorspeise	19.50
Risotto „Santa Cruz“	29.80
Herrliches Aquarello Risotto mit Peperoncini, Avocado und Limetten, verfeinert mit Parmesan und Guacamole	
als Vorspeise	19.80
Linseneintopf „Taj Mahal“	29.80
Schwarze Linsen mit Koriander, Ananas, Mango, Zucchetti und Erbsen an einer würzigen Currysauce, serviert mit Naan Brot	19.80
Gemüse Curry „Orient Express“	28.90
Würziges, gelbes Curry mit saisonalem Gemüse (je nach Markt Angebot) serviert mit Fladenbrot und Basmatireis	18.90
als Vorspeise (Ohne Basmatireis)	
Risotto „Peppone“	29.50
Aquarello Risotto mit Safran, frischem Blattspinat, gebratenen Kräuterseitlingen und Tomatenstreifen, verfeinert mit Parmesan und Guacamole	
als Vorspeise	19.50

**Auf der Suche nach einem fleischlosen Gericht
entsprechend der Jahreszeit?**

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch