



## Restaurant Pfannenstiel

# Bankett-Angebot

### Herzlich willkommen im Restaurant Pfannenstiel

*Es freut uns, Ihnen unser Angebot für Gruppen ab 12 Personen präsentieren zu dürfen. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch die Wünsche Ihrer vegetarischen und veganen Gäste. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.*

### **Das Restaurant Pfannenstiel, einmalig naheliegend**

Das Restaurant Pfannenstiel liegt an erhöhter Lage zwischen Meilen und Egg, wenige Autominuten von Zürich entfernt. Neben dem grossen Parkplatzangebot (über 100 Plätze) ist das Restaurant Pfannenstiel auch leicht mit dem Bus ab dem S-Bahnhof Meilen erreichbar. Nähere Informationen, sowie Fahrpläne für Bus und Fähre (Horgen-Meilen), erhalten Sie direkt auf unserer Website: [www.restaurant-pfannenstiel.ch](http://www.restaurant-pfannenstiel.ch).

### **Unser Platzangebot**

Wählen Sie, je nach Grösse Ihrer Gesellschaft, die geeigneten Räumlichkeiten für Ihr Fest.

- die Hauser-Stube mit 16 Plätzen (Mindestumsatz bei geschl. Gesellschaft CHF 800.-).
- die Jenny-Stube mit 20 Plätzen (Mindestumsatz bei geschl. Gesellschaft CHF 1'200.-).
- der Saal mit 40 Plätzen (Mindestumsatz bei geschl. Gesellschaft CHF 1'600.-).
- die Terrasse mit 24 Plätzen.

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten persönlich. Für die Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie höflich, telefonisch mit uns einen Termin zu vereinbaren (044 923 55 44).

## Unsere Apéritif-Empfehlungen

(Mindestbestellmenge pro Sorte: 12 Stück)

Canapés, ¼ Toastscheibe (1,3,7), belegt mit:			
- Bündner Rohschinken (CH) (12)	pro Stk.	CHF	2.50
- Rindstatar (CH) (4,7,10,12), Rauchlachs (NO) (4,7,)	pro Stk.	CHF	2.50
- Salami (CH) (7,12) Käse (7,12), Ei (3)	pro Stk.	CHF	2.--
Crostini (knusprige Baguettescheiben) (1,7), belegt mit:			
- frischen Tomaten und Basilikum	pro Stk.	CHF	2.50
- mediterranem Gemüsetatar (7)	pro Stk.	CHF	3.50
- Frischkäse (7) und Spinat	pro Stk.	CHF	3.50
Schinkengipfeli (CH) (1,3,7,10)	pro Stk.	CHF	2.80
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen (7,12)	(Juni – Okt.)	pro Stk.	CHF 2.80
Tortilla (1,3,7) mit Kräuterquarkdip (7)		pro Stk.	CHF 2.60
Mit Mandeln (8) gefüllte Speckdatteln (CH) (12)		pro Stk.	CHF 2.--
Gemischtes Blätterteiggebäck (1,7,8,11) mit Mohn, Sesam und Käse (7)	(6 Stk. pro Port.)	pro Port.	CHF 6.--

## Speisen

### Suppen

Rindsbouillon (CH), mit Sherry (12), Gemüsestreifen oder Flädli (1,3,7)		CHF	8.50
Kalte Gurkensuppe (7)		CHF	9.50
Karottencremesuppe (7) mit Ingwer		CHF	9.50
Kürbiscremesuppe (7) mit Kernen	(Aug. – Jan.)	CHF	10.50
Zürcher Rieslingschaumsuppe (7,12) mit Croûtons (1,3,7)		CHF	10.50
Spargelcremesuppe (7) mit Spargelwürfel	(April - Juni)	CHF	10.50
Kalte Artischockensuppe mit Croûtons (1,3,7)		CHF	10.50
Spanische Gemüsegazpacho (1,3,7,12)		CHF	9.50
Eierschwämmlicremesuppe (7,12) mit Speck (CH) (12)	(Aug.- Nov.)	CHF	11.50
Linsensuppe mit Rohschinken-Crostini (CH) (1,3,12)	(Nov. – März)	CHF	10.50

---

### Allergene:

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

## Salat

<i>Eisbergsalat */**</i>		CHF	8.50
<i>Bunter Blattsalat */**</i>		CHF	9.50
<i>Gemischter Salat */**</i>		CHF	10.50
<i>Nüsslisalat mit Ei (3) und Croûtons (1,3,7) */**</i>	<i>(Sept. - April)</i>	CHF	12.50
<i>Salat vom jungen Spinat mit sautierten Birnen an Honigsenfdressing (10)</i>	<i>(März – Nov.)</i>	CHF	14.50
<i>Unsere Salatsaucen: * Hausdressing (1,3,4,5,10,12) ** Balsamicodressing (10,12)</i>			

## Vorspeisen

<i>Kleiner Bündherteller (12) mit Bündnerfleisch (CH) und Rohschinken (CH)</i>		CHF	16.—
<i>Rinds-Carpaccio (CH) mit Parmesanspänen (7) und Rucola (**)</i>		CHF	18.50
<i>Beefsteak Tatar (CH) (1,4,7,10,12) mit Toast (1,3,7) und Butter (7)</i>		CHF	19.50
<i>Trio vom Tatar (4,7,10,12) mit Toast (1,3,7) und Butter (7) Rinds- (CH), Lachs- (N) (4,7) und Gemüsetatar (7) mit Salatbouquet (**)</i>		CHF	19.50
<i>Mit Räucherlachs (NO) (4,7) und Frischkäse (7) gefüllte Crêpes (1,3,7) auf Blattsalat **</i>		CHF	19.50
<i>Gratinierter Ziegenkäse auf getoastetem Baguette (1,7) Salatbouquet an Baumnussdressing (8,12)</i>		CHF	18.50
<i>In Salbeibutter (7) geschwenkte Kürbisnockerl (1,3,7) (Aug. – Jan.) auf Wurzelgemüseragoût (7,9,12)</i>		CHF	16.50
<i>Eglichnusperli (CH) (1,3,4) mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12) und Blattsalat (*/**)</i>		CHF	19.50

## Vegetarische Gerichte

*Ihre vegetarischen Gäste können gerne vor Ort ein Gericht von der „à la carte“-Karte auswählen.*

---

### *Allergene:*

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

### Hauptgerichte mit Fleisch

<i>Hausgemachter Hackbraten (CH) (1,3,7,10) mit Rotweinsauce (12) Kartoffelstock (7), Tagesgemüse</i>	<i>CHF 24.--</i>
<i>Schweinhalsbraten (CH) an Rosmarinjus (12) Polenta (7), Saisongemüse</i>	<i>CHF 26.--</i>
<i>Schweinssteak (CH) mit Pfefferrahmsauce (7,12) Nudeln (1,3), Saisongemüse</i>	<i>CHF 32.50</i>
<i>Schweins-Cordon-bleu (CH) (1,3,7) vom Nierstück Gefüllt mit Bündner Rohschinken und hauseigener Käsemischung (7) Risoléekartoffeln, Gemüse garnitur</i>	<i>CHF 34.50</i>
<i>Schweinsfilet (CH) im Speckmantel (CH) an Portweinjus (12) Weissweinsrisotto (7,12), Gemüsebouquet</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Kalbs-Saltimbocca (CH) (12) Safranrisotto (7,12), Saisongemüse</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes (CH) nach Zürcher Art (7,12) Nudeln (1,3)</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Kalbs-Piccata (CH) (1,3,7) mit Champignons und Schinken (CH) auf Tomatenspaghetti (1,12)</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Kalbsschulterbraten (CH) an Balsamicojus (12) Bratkartoffeln, Saisongemüse</i>	<i>CHF 36.50</i>
<i>Rindsfilet (200g, IRL), am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise (3,5,7,12) Pommes frites, Saisongemüse</i>	<i>CHF 52.--</i>
<i>„Les deux filets Pfannenstiel“ Rindsfiletmedaillon (IRL) mit Sauce Béarnaise (3,5,7,12) Kalbsfiletmedaillon (CH) mit Steinpilzsauce (7,12) Kartoffelgratin (7), Marktgemüse</i>	<i>CHF 56.--</i>
<i>Lammnierstück (NEZ) mit Balsamicojus (12) Röstikroketten (12), Broccoli mit Mandeln (7,8)</i>	<i>CHF 38.50</i>

---

#### *Allergene:*

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.

### **Hauptgerichte mit Fisch**

<i>Eglichnusperli (CH) (1,3,4) mit Sauce Tartar (3,4,7,10,12) Salzkartoffeln, Blattspinat</i>	<i>CHF 34.50</i>
<i>Sautierte Lachstranche (NO) (4) an Dillrahmsauce (7,12) mit Erbsen-Kartoffelstock (7)</i>	<i>CHF 34.50</i>
<i>Gedämpftes Felchenfilet (4) aus dem Zürichsee (April - Okt.) an «Beurre blanc» (7,12) auf Linguini (1,3) mit Gemüsestreifen</i>	<i>CHF 36.50</i>

### **Desserts**

<i>Käseteller (7) mit Baumnüssen (8)</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Tobleronemousse (3,5,7,8) mit Schlagrahm (7) und Früchtegarnitur</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Zimt mousse (1,3,7) auf Waldbeerragoût (12) (Nov. - März)</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Caramelköppli (7) mit Schlagrahm (7)</i>	<i>CHF 9.--</i>
<i>Katalanische Creme (3,7)</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Hausgemachte Apfelküchlein (1,3,7,12) (Nov. - März) mit Vanillesauce (7)</i>	<i>CHF 11.50</i>
<i>Schoggiküchlein (1,3,7,8), mit flüssigem Kern, Zimtglace (7)</i>	<i>CHF 11.50</i>
<i>Hausgemachte Zitronentarte (1,3,7,12), mit Baiser und Joghurtglace (7)</i>	<i>CHF 11.50</i>
<i>Mandel-Griess-Auflauf (1,3,7,8) (Juli – Okt.) mit Rotweinzwetschgen (12)</i>	<i>CHF 11.50</i>
<i>Erdbeer-Tirami-sù (1,3,7,12) (Juni – Aug.) mit süßem Basilikumpesto (3,7,8)</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Sorbetteller, mit Früchten garniert</i>	<i>CHF 10.50</i>

---

#### **Allergene:**

1 glutenhaltige Produkte / 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte / 3 Eier und daraus erzeugte Produkte / 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte / 5 Sojabohnen und deren Verarbeitung in Produkten / 6 Erdnüsse und deren Weiterverarbeitung (Öl) / 7 Milch und daraus gewonnene Produkte / 8 Nüsse / 9 Sellerie und Produkte damit / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Schwefeldioxid und Sulfite / 13 Lupinen und deren gewonnene Erzeugnisse / 14 Weichtiere und deren gewonnene Erzeugnisse.

Es ist nicht mit Sicherheit auszuschliessen, dass Kreuzkontakte bestehen.