







Fabio Baumann
Betriebsleiter
T 044 767 06 06
baumann@bhof.ch





Andreas Isoz

Inhaber & Geschäftsführer

M 079 377 53 73

T 044 767 06 06

andreas@isoz.ch

Das Steakhouse

Das Steakhouse Bahnhof in Mettmenstetten steht seit 2003 für offenes Feuer, rote Glut, perfekt gegrilltes Fleisch und feiner Fisch. Das Team um Andreas Isoz verwöhnt seine Gäste leidenschaftlich mit hochwertigen Produkten und einem perfekten Service. Auf der Speisekarte finden Sie eine grosse Auswahl von erstklassigem Fleisch und Fisch, perfekt grilliert. Unsere Lieferanten bürgen für höchste Qualität, perfekte Lagerung und optimale Frische. Dies gilt auch für Gemüse, Salat, Wein und Spirituosen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie.





Inhalt

Bankette	8
Catering	10
Eventlocation	18
Grillkurse	26
Seminare	30
Onlineshop	34
Geschenkgutscheine	34

Bankette





Das Steakhouse Bahnhof ist genau der richtige Ort, um mit der Familie, Arbeitskollegen und Freunden gemütliche Stunden zu verbringen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Unabhängig von der Gruppengrösse bieten wir den perfekten Rahmen für Ihr Fest. Neben unserer «a la carte» Karte bieten wir auf Anfrage auch individuelle Speisekarten an – auf Wunsch personalisiert mit Ihrem Logo und Bildern.

Hochtische/Bar	bis	30 Pers.
Säali	bis	45 Pers.
Terrasse	bis	60 Pers.
Restaurant	bis	150 Pers.

Dank unserem Catering-Team geniessen Sie Grillspezialitäten nicht nur im Steakhouse Bahnhof. Wir sorgen für das kulinarische Wohl an Ihrem persönlichen Anlass. An Ihrem Wunschort überraschen wir mit Grillköstlichkeiten und lassen die Herzen aller Fleisch- und Fischliebhaber höherschlagen. Neben Grillspezialitäten bieten wir ein breites Catering-Angebot passend zu ihrem Fest – Sie wünschen, wir liefern.

Wir bieten auch eine grosse Palette an Infrastruktur und Mobiliar, welches nach Bedarf dazu gemietet werden kann. Frei nach dem Motto «Alles aus einer Hand» freuen wir uns, Ihr Eventpartner zu sein.

Ausserdem arbeiten wir mit verschiedenen Partnerlocations zusammen. Weitere Informationen dazu finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage.

Unser Catering-Service bietet massgeschneiderte Vorschläge und professionelle Beratung. Nachfolgend finden Sie eine kleine Auswahl an möglichen Cateringvarianten.

10

Catering





Apéro-Riche Varianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3
Kalte Varianten	Oliven & Parmesan	Oliven & Parmesan	Oliven & Parmesan
	Hausgemachte Prussiens & Blätterteigstangen	Blätterteigstangen	Blätterteigstangen
	Lachs- und Tatarbrötli	Gemüsesticks mit diversen Dips	Gazpacho (oder warme Suppe)
	Mini Bruschetta	Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan)	Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan)
		Antipasti: Zucchini, Peperoni & Auberginen	Antipasti: Zucchini, Peperoni, Auberginen, Pilze, Pimentos
		Roastbeef mit Tartarsauce und knusprigen Brotchips	Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze
		Ceviche vom Thunfisch	Salat nach Saison
			Mini-Cornets mit: Kräuter-Frischkäse Tomaten-Basilikum-Mousse Thunfisch-Mousse
Warme Varianten		Meatballs Fleischkäsebrötli	Crevetten aglio olio Mini Pulled Pork Burger
Süsse Varianten		Mini Desserts Tiramisù Panna Cotta Fruchtsalat	Mini Desserts Tiramisù Panna Cotta Schoggi-Mousse Fruchtsalat Pâtisserie
Preis	CHF 25/Person	CHF 45/Person	CHF 75/Person

Im Preis inbegriffen

- Geschirr und Gläser
- Grill Infrastruktur
- Beratung und Planung

Nicht im Preis inbegriffen

- Personalaufwand
- Mobiliar und Eventinfrastruktur

Unsere Apéro-Varianten sind für Caterings von max. zwei Stunden Dauer ohne anschliessen-dem Abendessen. Die verschiedenen Komponenten werden in Schälchen und Gläsli angerichtet. Stellen Sie Ihren Wunsch-Apéro individuell zusammen, gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl und der Weinempfehlung.

Apéro Einzelkomponenten

Kalte Variationen Pro Person 5	Oliven & Parmesan
	Blätterteigstangen
	Prussiens
	Gemüsesticks mit diversen Dips
	Antipasti
Kalte Variationen Pro Stück 4.5	Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan)
	Mini Bruschetta
	Antipasti: Zucchini, Peperoni, Auberginen, Pilze, Pimentos
	Roastbeef mit Tartarsauce und knusprigen Brotchips
	Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze
	Vitello Tonnato
	Ceviche vom Thunfisch
	Mini-Cornets mit Kräuter-Frischkäse,
	Tomaten-Basilikum-Mousse, Thunfischmousse
	Tomaten-Mozzarella-Salat
Kleine Suppen Pro Stück 4.5	Salat Niçoise
	Kartoffelsalat
	Gazpacho
	Curryschaum
	Kürbiscreme
Warme Varianten Pro Stück 5.5	Tomatensuppe mit Pesto
	Riesling-Suppe
	Meatballs
	Fleischkäsebrötli
	Apéro-Würstli
	Mini Pulled Pork Burger
	Pouletflügel
	Pouletspiessli
	Spareribs
	Crevetten aglio olio
	Schinkengipfeli
	Käseküchlein
	Vegispiesse
	Gebratene Pimentos
Süsse Mini Varianten im Gläsli Pro Stück 4	Tiramisù
	Panna Cotta
	Schoggi-Mousse
	Caramelköpfl
	Früchtecrème
	Fruchtsalat
	Fruchtspiessli
	Pâtisserie: Cremeschnitte, Schwarzwälderschnitte, Schwedenschnitte, Himbeerschnitten

Catering Varianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4	Variante 5
	BBQ 1	BBQ 2	Menu/serviert	BBQ 3	Menu/serviert
Vorspeise		Salatbuffet Blattsalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Brotkorb	Antipastiteller	Salatbuffet Blattsalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Kartoffelsalat Teigwarensalat Randensalat Tomaten- Mozzarella-Salat Brotkorb	Gemischter Salat mit Brötli
Haupt- gang	Bratwürste Pouletbrüstli Schwein Blattsalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Brotkorb	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Crevetten Rosmarin- kartoffeln Grillgemüse Maiskolben	Kalbsschulter- braten mit Rotweinjus <i>oder</i> Schweinsbraten mit Rosmarinjus Kartoffelstock Mischgemüse	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Lammracks Pferd Frischlachs Crevetten Rosmarin- kartoffeln Grillgemüse Maiskolben	Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Bohnen & Rüebli
Dessert	Fruchtsalat im Glas	Dessertbuffet mit Mini Desserts 4 Stk. pro Person	Schoggi-Mousse	Mini Desserts nach Wahl 3 Stk. pro Person	Panna Cotta mit Früchtepulp
Preis	CHF 50/Person	CHF 80/Person	CHF 80/Person	CHF 90/Person	CHF 100/Person

Im Preis inbegriffen

- Geschirr und Gläser
- Grill Infrastruktur

Nicht im Preis inbegriffen

- Personalaufwand
- Getränke
- Mietmobiliar

Stellen Sie Ihr Wunsch-Menu individuell zusammen – gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl und der Weinempfehlung. Es sind auch einzelne Komponenten erhältlich.

Catering Einzelkomponenten

Vorspeise	Gemischter Salat mit Brötli	9.5
	Salatbuffet mit Brot (Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat)	10
	Salatbuffet Gross mit Brot	14
	(Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Mais-, Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat)	
	Nüsslisalat mit Parmesan (saisonal)	14
	Antipasti-Teller	16.5
	Antipasti-Buffer	24
Hauptgang	BBQ Buffet 1	28
	Bratwürste, Pouletbrüstli, Schwein	
	BBQ Buffet 2	38
	Rindsentrecôte, Pouletbrüstli, Schwein, Crevetten	
	BBQ Buffet 3	48
	Rindsentrecôte, Pouletbrüstli, Schwein, Lammracks, Pferd, Frischlachs, Crevetten	
	Roastbeef mit Sauce Bearnaise	67
	Rindsfilet am Stück mit Sauce nach Wahl	76
	Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus	37
	Schweinsbraten mit Rosmarinjus	37
	Hackbraten mit Rotweinsauce	22
	Fleischkäse	22
	Pasta mit drei Saucen	22
Beilagen	Zwei Beilagen nach Wahl	9
	Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kartoffelsalat, Teigwaren, Nudeln, Reis, Grillgemüse, Bohnen, Rüebli, Blattspinat, Mischgemüse	
Dessert	Fruchtsalat im Glas	6.5
	Glacebox mit 6 Sorten	7.5
	Mini Desserts im Gläsli, pro Stück	4
	Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisù, Caramelköpfl, Früchtecreme, Fruchtsalat	
zusätzlich	Geschirr & Gläser/Grillinfrastuktur	5

Personalaufwand

Wir verrechnen Ihnen den effektiven Aufwand unserer Mitarbeiter inklusive der Anfahrt mit CHF 75/Stunde. Die Anzahl Stunden hängen stark von Ihrer Menüwahl und Servicewünschen ab. Wir freuen uns, die Details bei einem persönlichen Gespräch zu definieren.

Getränke

Die gewünschten Getränke liefern wir inklusive Kühlwagen zu Ihrem Anlass. Passend zu Ihrer Menüwahl bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an Weinen und Spirituosen. Gerne beraten wir Sie.

Weine

Wir bieten Ihnen das komplette Weinangebot vom Bahnhofli. Unser aktuelles Angebot finden Sie auf unserer Homepage. Bitte beachten Sie die Preise «über d'Gass».

Unsere aktuelle Partnerempfehlung für Dekoration, Mobiliar etc. finden Sie auf unserer Homepage.

Infrastruktur und Mobiliar

Je nach Eventlokal stellen wir Ihnen unsere Catering Infrastruktur zur Verfügung. Flexibel und unkompliziert ergänzen wir fehlendes Material. Sollten wir das richtige Produkt nicht an Lager haben, organisieren wir dieses gerne für Sie.

Preisliste Mobiliar

Runde Tische	pro Stück	CHF 35	150cm Durchmesser
Stühle	pro Stück	CHF 6	schwarz, stapelbar
Tischtücher	pro Stück	CHF 12	rund, weiss
Stuhlhussen	pro Stück	CHF 10	weiss
Festbankgarnitur	pro Stück	CHF 20	2 Bänke + Tisch
Tischtücher	pro Stück	CHF 10	für Festbänke
Offenausschankanlage	pro Liter	CHF 9	Inkl. Bier und Gläser, 25-Liter Fässer, angebrauchte Fässer werden voll verrechnet.
Zelt 4x4m	pro Stück	CHF 200	Weiss, massive Bauweise, Spitzdach, exkl. Auf- und Abbau





Eventlocation Grindel 6

An bester Lage zwischen Zürich und der Innerschweiz liegt unser Eventlokal nur wenige Gehminuten vom Steakhouse Bahnhof entfernt. Der «Grindel 6» ist einzigartig und wandelbar zugleich. Egal ob Sie mit dem «Mättmibräu» aus der angeschlossenen Brauerei oder in unserer «Vinivergani»-Vinothek mit einem feinen Wein anstossen möchten: hier lässt sich zu jedem Anlass fantastisch feiern.

Bei uns wird Ihr Firmenessen, Kunden-event, Ihre Hochzeit oder der Geburtstag zum unvergesslichen Erlebnis. Selbstverständlich müssen Sie auch beim Catering nicht auf «Steakhouse-Qualität» verzichten.





Im Grindel 6

- 350m² Eventfläche
- 160 Plätze bei Bankettbestuhlung
- 300 Plätze bei Theaterbestuhlung

Die geeignete Eventlocation für ...

- Mitarbeiter- und Kundenevents
- Hochzeiten & Geburtstage
- Seminare
- Konzert & Theater
- Privatanlässe
- Teambuilding Events

Vorhandene Infrastruktur

- Bar
- Vinothek
- Brauerei
- Beamer, Leinwand
- Musikanlage, Mikrofon, Headset



Brauerei

Prost mit Mättmibräu! Grindel 6 ist auch eine Brauerei. Das eigene Hausbräu wird regelmässig mit Liebe und grösster Sorgfalt gebraut, gezapft und abgefüllt. Geniessen Sie Ihr Mättmibräu zum Apéro, während einem Grillkurs oder einfach zu einem guten Stück Fleisch.





Vinothek

Ein guter Tropfen Wein gehört für viele Gäste zu einem perfekt zubereiteten Stück Fleisch dazu. Dank der Zusammenarbeit mit dem 120-jährigen Familienunternehmen Vini Vergani aus Zürich können unsere Gäste den Wein direkt in der Vinothek auswählen – und natürlich auch «ueber d’Gass» für zu Hause kaufen.



steakhouse-bahnhof.shop





Eventlocation Güeterschuppä

Mit 60 Personen und 150m² Eventfläche in einmaliger Atmosphäre feiern, im Güeterschuppä. Die Event-Lokalität vis-à-vis vom Steakhouse bietet ein spezielles, urchiges Ambiente und ist vielseitig einsetzbar: Vom winterlichen Fondue-Plausch, erfrischendem Apéro oder unvergesslichen Gala-Dinner im Kerzenlicht zum spannendem Dinner-Krimi.

Die nachfolgenden Varianten passen wir sehr gerne Ihren Vorstellungen an. Wir freuen uns, Ihnen die Lokalität persönlich zu zeigen und ein massgeschneidertes Angebot für Sie zu erstellen.

Event Varianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4	Variante 5
	Käse Fondue	Fondue Chinoise	Apéro-Riche	Menu serviert	Tavolata/serviert
Apéro		Plättli	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan
Vorspeise	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Blätterteig- stangen	Gemischter Salat	Vitello Tonnato
Haupt- gang	Käse Fondue Hausmischung à discretion mit knusprigem Brot, Kartoffeln und Birnen	Fleisch Rind Kalb Poulet Schwein Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarin- kartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan) Antipasti: Zucchini, Pepe- roni, Auberginen, Pilze, Pimentos Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze Salat nach Saison Diverse Mini-Cornets Crevetten aglio olio Mini Pulled Pork Burger	Kalbsschulter- braten mit Rotweinjus <i>oder</i> Schweinsbraten mit Rosmarinjus mit Kartoffel- stock und Mischgemüse	Tatar Auswahl: Rind/Lachs/Vegi Crevetten aglio olio Burrata auf Rucola, Cherry- tomaten und Schwarzwälder- Schinken Gebratene Pimentos Peperoni und Zucchini Markbein Roastbeef Vegi n. Absprache Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarin- kartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zur Wahl	Fischer Frucht- salat mit Vanilleglace	Mini Desserts Tiramisù Panna Cotta Schoggi-Mousse Fruchtsalat Patisserie	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zur Wahl	Tiramisù
Preis	CHF 90/Person	CHF 120/Person	CHF 130/Person	CHF 140/Person	CHF 160/Person

Getränke inklusive Variante 1 bis 6

Apérogetränke, Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Hausweine und Kaffee

Variante 6	Variante 7	Variante 8	Variante 9
Menu serviert	BBQ 1/Buffer	Menu serviert	BBQ 2/Buffer
Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan
Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Spinat	Fleisch Pouletbrüstli Schwein Rindsentrecôte Fisch Crevetten Frischlachs Vegetarisch nach Absprache Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarin- kartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Rindsfilet mit Rosmarinsauce Bratkartoffeln Bohnen & Rüebli	Fleisch Pouletbrüstli Schwein Rindsentrecôte Lammracks Pferd Fisch Crevetten Frischlachs Vegetarisch nach Absprache Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarin- kartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
Schokoladen- mousse	Caramelköpfl mit Rahm	Mini Desserts nach Wahl 3 Stück p.P.	Mini Desserts nach Wahl 3 Stück p.P.
CHF 185/Person	CHF 180/Person	CHF 195/Person	CHF 200/Person

Getränke inklusive Variante 7 bis 9

Apérogetränke, Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Weiss- und Rotwein
bis CHF 65 aus unserer Karte, Kaffee & Spirituosen

Im Preis inbegriffen

- Exklusive Miete der Eventlocation
- Beratung und Planung
- Personalaufwand
- Mobiliar und Eventinfrastruktur

Optionen

- Stuhlhussen, CHF 10/Stück
- Verlängerung im Grindel 6 nach 2Uhr auf Anfrage
- Verlängerung im Güeterschuppä nach 24Uhr auf Anfrage



Grillkurse

Bei unseren Grillkursen lernen Sie Ihr Fleisch und Ihren Fisch so saftig und unwiderstehlich zuzubereiten, wie Sie es sonst nur im Steakhouse Bahnhof selbst bekommen. Dazu präsentieren wir Ihnen die passenden Weine. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Öffentliche Grillkurse

Für Einzelpersonen und kleine Gruppen bieten wir ganzjährig spannende und unterhaltsame Grillkurse in unserem Eventlokal an. Geniessen Sie in ungezwungener Atmosphäre einen tollen Abend. Weitere Informationen sowie unsere aktuellen Termine finden Sie online unter steakhouse-bahnhof.ch.

Exklusiver Grillkurs

Sind Sie auf der Suche nach einem aktiven und einzigartigen Event für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder für ein privates Fest? Mit unseren Grillkursen liegen sie bestimmt richtig. Geniessen Sie mit Ihren Gästen einen exklusiven und interaktiven Grillkurs nach Mass.

Wir bieten unsere Kurse auch am Ort Ihrer Wahl an. Gerne erstellen wir Ihnen ein personalisiertes Angebot – wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Grillkurse im Überblick

	Grillkurs Öffentlich	Grillkurs Privat	Grillkurs Plus
Teilnehmer	20 bis 60 Personen	ab 30 Personen	ab 30 Personen
Dauer	18 bis 23.30 Uhr 5,5 Stunden	Startzeit individuell 5,5 Stunden	Startzeit individuell 6,5 Stunden
Apéro	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 60 Minuten
Rahmen- programm	–	–	Brauereiführung mit Degustation während Apéro
Unterlagen	Standard Rezeptheft	Standard Rezeptheft	Personalisiertes Rezeptheft auf Wunsch mit Logo, Bilderwunsch und z.B. Inse- rat im Innenteil
Giveaway	–	–	Bahnhöfli Grillgewürz auf Wunsch mit personali- siertem Etikett
Kurs	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm
Getränke	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa
Wein	Weiss- und Rotwein	Weiss- und Rotwein	Weiss- und Rotwein
Preis	CHF 130/Person	CHF 130/Person	CHF 170/Person

28

Für unsere öffentlichen Grillkurse können Sie online unter steakhouse-bahnhof.ch Tickets kaufen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Optionen

- Sitzung/Schulung/Seminar vor dem Kurs, Preis auf Anfrage
- Verlängerung Event: CHF 75/Stunde und Mitarbeiter, Getränke nach Verbrauch
- Künstler, Komiker, Unterhaltung: Preis individuell
- Wir führen auch Grillkurse an Ihrem Wunschort durch



Seminare

- 30 An bester Lage zwischen Zürich, Zug und Luzern bietet Ihnen das Steakhouse Bahnhof moderne Räumlichkeiten für spannende Seminare und kreative Bankette. Unsere Räumlichkeiten sind mit bester Präsentationstechnik ausgestattet. Für das kulinarische Wohl sorgt das Team des Steakhouse Bahnhof. Ob kleiner, feiner Apéro, ein gutes Mittag- oder Nachtessen, ein rauschendes Fest, ein schweizweites Meeting oder eine Schulung – wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



Wir bieten Ihnen folgende Seminarräume:

- | | |
|-----------|---|
| Säli | bis 40 Pers.
Theaterbestuhlung
bis 70 Pers. |
| Grindel 6 | bis 160 Pers.
Theaterbestuhlung
bis 300 Pers. |



Säli

Der Seminarraum «Säli» hat Platz für bis zu 40 Personen. Die angenehme Atmosphäre bietet ideale Rahmenbedingungen für Ihr erfolgreiches Seminar.

Ausrüstung

- HD-Beamer mit HDMI und VGA Anschluss
- Grosse Leinwand (1,3m x 2,35m)
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

Preise

- Halber Tag (8–12Uhr oder 13–17Uhr): CHF 120
- Ganzer Tag (8–17Uhr): CHF 200
- Getränke und Zwischenverpflegung nach Verbrauch

Mittagessen Variante «Buffet»

- Feines Buffet mit diversen Salaten und warmen Speisen à discretion
- Getränke nach Verbrauch

Mittagessen Variante «a la Carte»

- Steakhouse Spezialitäten aus unserer Speisekarte
- Preise nach Konsumation

Seminarraum Grindel 6

Der Grindel 6 ist unsere moderne Eventlocation und der perfekte Ort für ihren Kundenanlass, Mitarbeiterschulung, eine Konferenz oder erlebnisreiche Teambuilding Events. Mit Theaterbestuhlung bietet der Grindel 6 Platz für bis zu 300 Personen.

Ausrüstung

- HD-Beamer mit HDMI und VGA Anschluss
- Grosse Leinwand (2,2m x 3,5m)
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

Preise

- Halber Tag (8–12 Uhr oder 13–17 Uhr): CHF 600
- Ganzer Tag (8–17 Uhr): CHF 1000
- Getränke und Zwischenverpflegung nach Verbrauch

Verpflegung

Wir bieten eine Vielzahl an kulinarischen Highlights passend zu ihrer Veranstaltung. Gerne offerieren wir Ihnen das passende Angebot.



Grindel 6



Onlineshop



Die Metzgerei Ihres Vertrauens ist auch ein Steakhouse. Genießen Sie die gleiche Qualität wie aus unserer Küche. Unsere Gastronomie basiert auf langjähriger Erfahrung und der Leidenschaft für hochwertiges Fleisch. Im Steakhouse Bahnhof wird dieses Fachwissen nicht nur in der eigenen Küche angewendet, sondern die Produkte können auch bequem über den Onlineshop bezogen werden. Profitieren Sie von der aussergewöhnlichen Qualität des Fleisches, von feinem Fisch, vom Mettmensterter Bier «Mättmibräu», auserlesenen Weinen oder unseren Salat- und Steaksaucen.

34



steakhouse-bahnhof.shop



Geschenkgutscheine

Schenken Sie, was Sie am liebsten selber genießen! Unsere Geschenkgutscheine können für alle unsere Dienstleistungen eingelöst werden, sei es bei einem Besuch im Restaurant, für einen Grillkurs oder bei einem Einkauf in unserer Hausmetzgerei. Fragen Sie unsere Mitarbeiter oder bestellen Sie den passenden Gutschein bequem in unserem Online-Shop. Wir wünschen viel Spass beim Verschenken!



Geniessen. Entspannen und wohlfühlen.

Das historische Winzerhaus inmitten des Weininger Rebbergs mit einmaliger Atmosphäre und grossartigem Weitblick lädt zum Verweilen ein. Sei es ein grosses Fest, eine kleine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit oder ein Firmenanlass, das Winzerhaus bietet Ihnen für Ihre individuellen Bedürfnisse das perfekte Ambiente. Geniessen Sie auf der weitläufigen Terrasse oder im gemütlichen Restaurant Fleischspezialitäten à la Steakhouse.

- Restaurant mit 86 Sitzplätzen
- Saal mit 120 Sitzplätzen
- Terrasse mit 350 Sitzplätzen
- Weinkeller mit 60 Sitzplätzen
- Grillkurse

Restaurant Winzerhaus

044 750 40 66 | winzerhaus.ch

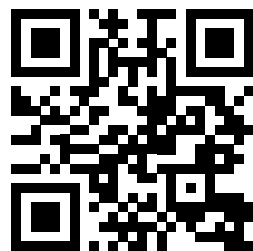


WINZERHAUS

est. 1925

Ein Event sollte ein *besonderes Ereignis* sein. Wir sorgen dafür.

Wir bieten massgeschneiderte Events und einzigartige Erlebnisse. Vom privaten Gruppenausflug über Geburtstagsfeste bis hin zum gross-angelegten Geschäftsanlass. Ob Seminar, kreative Workshops, Firmenjubiläen oder festliche Weihnachtsessen mit 5-Gang-Menüs: Alles ist möglich. Neben einem ebenso grossen kulinarischen Angebot sorgen wir jederzeit für aussergewöhnliche Locations und beste Erinnerungen.

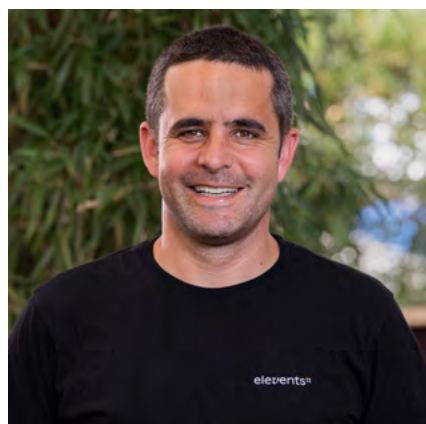


elevents.ch



Bei all unseren Events arbeiten wir mit einem der vier Elemente Feuer, Wasser, Erde und Luft. Denn wir sind überzeugt, dass Erlebnisse dadurch noch unvergesslicher werden. Passend zu unserem Credo ist unser Name gewählt, schliesslich ist Elevents von Elements abgeleitet.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen den nächsten Event durchzuführen.



Andreas Isoz
Inhaber & Geschäftsführer

M 079 377 53 73
T 044 776 81 70
kontakt@elevents.ch



Jonas Roth
Eventmanager

T 044 776 81 70
kontakt@elevents.ch

elevents



Steakhouse Bahnhof
Untere Bahnhofstrasse 10
8932 Mettmenstetten
044 767 06 06
steakhouse-bahnhof.ch







Fabio Baumann
Operations Manager
T 044 767 06 06
baumann@bhof.ch





Andreas Isoz
Owner & CEO
M 079 377 53 73
T 044 767 06 06
andreas@isoz.ch

The Steakhouse

Since 2003, the Steakhouse Bahnhof in Mettmennstetten has been a guarantee for open fire, red embers and perfectly grilled meat and fish. The dedicated team, gathered around Andreas Isoz, loves to spoil their guests with high-end products and perfect service. On the menu you will find a large range of first class meat and fish, grilled to perfection. Our suppliers stand for high quality, ideal storage and optimal freshness. This also goes for vegetables, salad, wine and spirits. Let us spoil you! Enjoy!



Content

Banquettes	8
Catering	10
Event locations	18
BBQ workshops	26
Seminars	30
Online shop	34
Gift vouchers	34

Banquettes





The Steakhouse Bahnhof is the ideal place to spend a few cozy hours with your family, friends or colleagues. Let us spoil you with our numerous delicious specialities. No matter how big or small a group, we deliver the perfect settings for your party. In addition to our a la carte menu, we can also offer a personalized menu with your company logo and pictures if requested.

High Tables/Bar	max. 30 pers.
Säli	max. 45 pers.
Terrace	max. 60 pers.
Restaurant	max. 150 pers.

Thanks to our catering team, you can also enjoy our BBQ specialities at your private function. At any location of your choice, we can surprise you with BBQ specialities that will please any meat- or fish aficionado. We also offer a wide range of other catering specialities, suitable for your party. "Your wish is our command!"

We also have a large stock of equipment and furnishing for rent. In other words – one-stop catering for your special event or party!

Furthermore, we work together with different event locations, which offers you a wide range of opportunities – with us as your perfect event partner!

On our homepage you will find updated information. Our catering service offers you custom-made solutions and professional advice. We cater individually for you, that is our strenght!

On the following pages you will find a small selection of catering options.

Catering





Reception and aperitivo

	Variation 1	Variation 2	Variation 3
Cold options	Olives and parmesan Homemade prussiens Savoury puff pastry Canapees salmon/tatar Mini bruschette	Olives and parmesan Savoury puff pastry Vegetable sticks/dip Canapees: salmon/beef/ aubergine (vegan) Antipasti: squash/pepper/ aubergine Roastbeef with tartar sauce Tuna ceviche	Olives and parmesan Savoury puff pastry Gazpacho (or warm soup) Canapees: salmon/beef/ aubergine (vegan) Antipasti: squash/pepper/ aubergine/mushrooms/ pimientos Beef salad, marinated with vegetables, mango and mint Salad by season Mini cornettos: herb cream cheese tomato/basil mousse tuna mousse
Warm options		Meatballs "Fleischkäse" sandwich	Prawns aglio/olio Mini pulled pork burgers
Sweet options		Mini Desserts Tiramisù Panna Cotta Fruit Salad	Mini Desserts Tiramisù Panna Cotta Chocolat Mousse Fruit Salad Patisserie
Price	CHF 25/Person	CHF 45/Person	CHF 75/Person

Included in the price:

- Tableware, glasses and BBQ equipment
- Consulting and planning

Not included in the price:

- Staff costs
- Furnishing and event infrastructure

The reception/aperitivo options are for a period of max. 2 hours without subsequent dinner. The different components are presented in small bowls and glasses. The different components can be mixed, according to your individual preferences and, if you wish, we are at hand to help you.

Reception and aperitivo Components to pick and mix

Cold options per person 5	Olives and parmesan Savoury puff pastry Savoury prussiens Vegetable sticks and dips Antipasti
Cold options per piece 4.5	Canapees: salmon/beef/aubergine (vegan) Mini bruschette Antipasti: squash/peppers/aubergine/mushrooms/ piementos Roastbeef with tartar sauce and bread crisps Beef salad, marinated vegetables, mango and mint Vitello tonnato Tuna ceviche Mini cornettos: herb cream cheese/tomato-basil mousse/tuna mousse Tomato/mozzarella salad Salad nicoise Potato salad
Small soups per portion 4.5	Gazpacho Curry espuma Pumpkin soup Tomato soup with pesto Riesling soup
Warm options per piece 5.5	Meatballs "Fleischkäse" sandwich Mini sausages Mini pulled pork burger Chicken wings Chicken skewer Spareribs Prawns aglio/olio Ham croissants Cheese tartlets Vegetable skewer Grilled piementos
Sweet options in small glasses per piece 4	Tiramisu Panna cotta Chocolate mousse Flan caramel Fruit mousses Fruit salad Fruit skewer Patisserie: princess cake, black forest gateau e.g

Catering Options

	Variation 1	Variation 2	Variation 3	Variation 4	Variation 5
	BBQ 1	BBQ 2	Served menu	BBQ 3	Served menu
Starter		Salad Buffet: Lettuce Carrot Cucumber Corn Bread Rolls	Antipasti plate	Salad Buffet: Lettuce Carrot Cucumber Corn Potato Salad Pasta Salad Beetroot Tomato/ mozzarella Bread rolls	Mixed salad with bread rolls
Main Course	Swiss sausages Chicken breast Pork Salads: Lettuce Carrot Cucumber Corn Bread Rolls	Beef entrecôte Chicken breast Pork Prawns Rosemary potatoes Grilled vegeta- bles Corn cobs	Roast of veal with red wine jus <i>or</i> Pork Roast with rosemary jus Potato mash Vegetables	Beef entrecôte Chicken breast Pork Lamm racks Horse meat Fresh salmon Prawns Rosemary potatoes Grilled vegeta- bles, corn cob	Roastbeef with sauce bearnaise Potato gratin Carrots and green beans
Dessert	Fruit salad served in a glas	Dessert buffet with mini desserts 4 pieces à person	Chocolate mousse	Your choice of mini desserts 3 pieces à person	Panna cotta with compote of fruit
Price	CHF 50/Person	CHF 80/Person	CHF 80/Person	CHF 90/Person	CHF 100/Person

Included in the price:

- Tableware, glasses and
BBQ equipment
- Consulting and planning

Not included in the price:

- Staff costs
- Beverages
- Furnishing and event infrastructure

Feel free to combine the different components according to your own wishes.
We are happy to help with advice and wine recommendations.

Catering Menu

Components to pick and mix

Starters	Mixed salad, bread rolls	9.5
	Salad buffet (lettuce, carrots, cucumber, corn salad), bread rolls	10 14
	Salad buffet large (lettuce, carrots, cucumber, corn, potato, beetroot, pasta, tom/mozzarella, bread rolls)	
	Lambs lettuce salad with parmesan (seasonal)	14
	Antipasti plate	16.5
	Antipasti buffet	24
Main courses	BBQ buffet 1	8
	Sausages, chicken breast, pork	
	BBQ buffet 2	38
	Entrecôte (beef), chicken breast, pork, prawns	
	BBQ buffet 3	48
	Entrecôte (beef), lamb racks, chicken, pork, salmon, prawns	
	Roastbeef with sauce bearnaise	67
	Filet of beef, whole roasted with a choice of sauces	76
	Shoulder of veal roast with red wine jus	37
	Pork roast with rosemary jus	37
	Meatloaf with red wine sauce	22
	"Fleischkäse"	22
	Pasta with 3 sauces	22
Side dishes	A choice of 2 of the following side dishes:	9
	Grilled vegetables, rosemary potatoes, potato gratin, potatoe puree, potato salad, pasta, rice, green beans, carrots, spinach, mixed vegetables	
Dessert	Fresh fruit salad	6.5
	Ice cream box with 6 varieties	7.5
	Mini desserts, per piece	4
	Chocolate mousse, panna cotta, tiramisu, flan caramel, fruit salad or compote	
Additional	Tableware and glasses /BBQ equipment	5

Staff costs

We charge the effective staff costs, including transport, CHF 75/per hour. Staff costs depend strongly on the chosen varieties of food and of how many staff needed on site. We will be happy to specify the details with you in a personal conversation.

Beverages

We also deliver your choice of beverages, including refrigerators. Furthermore, we have a great variety of wine and spirits, suitable for your chosen menu. Our specialists will be glad to advise you.

Wine

You can choose from the entire wine list from Bahnhoffli, which you will find on steakhouse-bahnhof.ch. Please note the prices are listed as Take-Away prices.

On our website, you will also find a list of our actual recommendations for companies dealing with decoration and infrastructure etc.

Infrastructure and furnishing

Depending on the event location, we offer our catering equipment and furnishing. If any material is not at hand at the chosen location, we will be glad to organise and deliver it.

Price list furnishing

Round tables	per unit	CHF 35	150cm diameter
Chairs	per unit	CHF 6	black, stackable
Tablecloth	per unit	CHF 12	round, white
Chair cover	per unit	CHF 10	white
Biergarten Set	per unit	CHF 20	2 benches, 1 table
Tablecloth	per unit	CHF 10	for Biergarten Set
Draught Beer	per litre	CHF 9	Beer and beerglasses incl. 25 ltr beer kegs, opened kegs will be fully charged
Pavillion 4x4m	per unit	CHF 200	white, solid construction, pagoda style, exkl. installation





Event location Grindel 6

18 Located in the best position between Zurich and central Switzerland, our event location is situated a few minutes walk from the Restaurant Bahnhöfli. "Grindel 6" is both unique and convertible, all in one. Taste a beer from our own in-house microbrewery or enjoy a glass of fine wine in the "Vinivergani" Vinotheka – no matter what the occasion – this is the perfect place to celebrate your event.

Company events or private functions, weddings or birthdays. We do our utmost to make your event unforgettable. And the delicious extra is; you can treat your guests with the usual well-known Steakhouse Bahnhöfli quality! We are happy to make you a personalized quotation.





Grindel 6

- 350 sqm event area
- seats 160 for banquettes
- seats 300 (Theatre seating)

Event location suitable for ...

- Company events
- Weddings and birthdays
- Seminars
- Concerts and theatre
- Private functions
- Teambuilding events

Facilities

- Bar
- Vinotheka
- Microbrewery
- Beamer, white screen
- HiFi, microphone and head set



Microbrewery

Mättembräu, cheers! "Grindel 6" is also a microbrewery. Our beer is only brewed in small quantities and is therefore always freshly barreled and bottled. Enjoy your Mättembräu as an aperitif, during a BBQ workshop or simply with a good piece of meat.





Vinotheka

For many guests, a good glass of wine is the perfect accompaniment to a perfectly cooked piece of meat. Thanks to our cooperation with Vini Vergani, a 120-year-old family business from Zurich, guests can choose their wine directly from the vinotheka – and of course also buy it to take home.



steakhouse-bahnhof.shop





Event location Güeterschuppä

150 sqm and room for up to 60 guests, the Güeterschuppä offers you a unique atmosphere. This unique location from ancient times is situated opposite of the Restaurant Bahnhofli and can be used in a variety of ways: Winter magical Fondue-nights, receptions and refreshing Aperitivo. An unforgettable Gala Candlelight Dinner or even a "Murder Mystery" Wine & Dine evening.

On the following pages we show you some of our standard variations. We would be happy to give you a personalized tour and a custom-made quotation.

Event options

	Variation 1	Variation 2	Variation 3	Variation 4	Variation 5
	Cheese fondue	Fondue chinoise	Apéro riche	Served menu	Tavolata served
Appetizer		Platter of cold meat	Olives/parmesan	Olives/parmesan	Olives/parmesan
Starter	Green salad	Mixed salad	Savoury puff pastry	Mixed salad	Vitello tonnato
Main course	Cheese fondue À discretion with bread, potatoes and pear	Meat Beef Veal Chicken Pork Choice of 3 side dishes French fries Rosemary potatoes Rösti croquettes Grilled vegetables Spinach Rice	Gazpacho (or warm soup) Canapees: salmon, beef tatar, aubergine (vegan) Antipasti: squash, peppers, eggplants, mushroom, piementos Beef salad with marinated vegetables, mango & mint Seasonal salad Mini cornettos Prawns aglio/olio Mini burger (pulled pork)	Roast shoulder of veal with red wine jus <i>or</i> Pork roast with rosemary jus Potato puree and mixed vegetables	Choice of tatare: beef/salmon/vegetarian Prawns aglio/olio Rocket salad with burrata, cherry tomatoes and ham from Schwarzwald Grilled piementos Peppers and squash Beef marrow bone Roastbeef Vegetarian options available Choice of 3 side dishes
Dessert	Ice cream box Choice of 6 varieties	Fruit salad with vanilla ice cream	Mini desserts Tiramisù Panna cotta Chocolate mousse Fruit salad Patisserie	Ice cream box Choice of 6 varieties	Tiramisù
Price	CHF 90/Person	CHF 120/Person	CHF 130/Person	CHF 140/Person	CHF 160/Person

Drinks included in Variation 1 to 6

Aperitivo, mineral water, soft drinks, beer, house wines and coffee

Variation 6	Variation 7	Variation 8	Variation 9
Served menu	BBQ 1/buffet	Served menu	BBQ 2/buffet
Olives/parmesan	Olives/parmesan	Olives/parmesan	Olives/parmesan
Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad	Mixed salad
Roastbeef with sauce bearnaise Potato gratin Spinach	Fleisch Chicken breast Pork Beef entrecôte Fisch Prawns Salmon Vegetarian options available Choice of 3 side dishes French fries Rosemary potatoes Corn cob Rösti croquettes Grilled vegetables Spinach Rice	Filet of beef Rosemary sauce Roasted potatoes Green beans Carrots	Meat Chicken breast Pork Beef entrecôte Lamb racks Horse meat Fish Prawns Salmon Vegetarian options available Choice of 3 side dishes French fries Rosemary potatoes Corn cob Rösti croquettes Grilled vegetables Spinach, rice
Chocolate mousse	Flan caramel	Choice of mini desserts 3 per person	Choice of mini desserts 3 per person
CHF 185/Person	CHF 180/Person	CHF 195/Person	CHF 200/Person

Drinks included in variation 7, 8 and 9

Aperitivo mineral water, soft drinks, beer

White and red wine up to CHF 65 on the wine list, coffee and spirits

Included in the price

- single use of event location
- consulting service and planning
- staff costs
- furnishing and event equipment

Options

- chair Covers, CHF 10/chair
- extension can be agreed upon:
Grindel 6 till 2am/Güeterschuppä till midnight



BBQ workshops

In our BBQ workshops we will teach you all about making the most irresistible, perfect BBQ. From preparations to serving, and the right wine to go with it.

Public workshops

All year, in "Grindel 6", we offer entertaining and exciting BBQ workshops for individuals and small groups. Enjoy a great evening in a relaxed atmosphere. More information and dates for the next workshops, you can find online on steakhouse-bahnhof.ch

27

Exclusive workshops

Are you looking for a new and exciting idea for your next company event? Or for a private party, maybe? Our BBQ workshops is the perfect solution! Together with your guests, you can enjoy an exclusive, interactive, custom-made BBQ workshop.

Exclusive BBQ workshops – also in your chosen location! Contact us and we will make you a personalized quotation. We are looking forward to hearing from you!

BBQ Workshops

	Public	Private	Private plus
Partici- pants	20–60 persons	minimum 30 persons	minimum 30 persons
Duration	18pm–23.30pm 5,5 hours	starting time to be agreed 5,5 hours	starting time to be agreed 6,5 hours
Aperitivo	Drinks with appetizers from the grill 30 minutes	Drinks with appetizers from the grill 30 minutes	Drinks with appetizers from the grill 60 minutes
Program	–	–	Microbrewery tour and beer tasting
Documen- tation	Recipe booklet	Recipe booklet	Personalized recipe booklet On request with logo, pictures and ads.
Give away	–	–	Bahnhöfli BBQ spices On request with personalized label
Course	According to actual program	According to actual program	According to actual program
Drinks	Mineral water Coffee Mättmibräu Beer Grappa	Mineral water Coffee Mättmibräu Beer Grappa	Mineral water Coffee Mättmibräu Beer Grappa
Wine	White- and red wine	White- and red wine	White- and red wine
Price	CHF 130/Person	CHF 130/Person	CHF 170/Person

28

Tickets for the public BBQ workshops can be bought online at steakhouse-bahnhof.ch.
We are looking forward to welcoming you!

Options

- Meetings/workshops/training/seminars, prior to the BBQ workshop, can be arranged.
Prices to be agreed upon
- Extension of event: CHF 75/hour and per staff. Beverages paid on consumption
- Artists, comedians, entertainment: individual prices
- We also offer BBQ workshops at your chosen location



Seminars

- 30 Perfectly located between Zurich, Zug and Lucerne, Steakhouse Bahnhof offers you a modern solution for exciting seminars and creative banquets. Our premises also offer the best technology for a professional presentation. Culinary, you are in the best of hands with the Steakhouse team. A small refined Aperitif, a hearty lunch, a good dinner, a roaring party, a Swiss-wide meeting or seminar – we are here to help you and guide you all the way. We are looking forward to giving you a great experience!



Our facilities for seminars:

- | | |
|-----------|--|
| Säli | 40 persons max.
Theatre seating
70 pers. max. |
| Grindel 6 | 160 persons max.
Theatre seating
300 pers. max |



Säli

Seminar room that seats up to 40 people.
The pleasant ambience gives you the perfect setting for a succesful seminar.

Facilities

- HD beamer with HDMI and VGA
- Large screen (1.3m x 2.35m)
- HiFi
- Flipchart
- Free wireless internet

Prices

- 1/2 day (8–12am or 13–17pm): CHF 120
- 1/1 day (8am–17pm): CHF 200
- Food and beverages paid on consumption

Lunch Variation “Buffet”

- Delicious cold and warm Buffet
- Beverages paid on consumption

Lunch Variation “a la Carte”

- Steakhouse specialities from the menu
- paid on consumption

Seminar room Grindel 6

Grindel 6 is our most modern event location and the perfect place for your customer event, staff training or a conference. With a theatre seating it can hold up to 300 people.

Facilities

- HD beamer with HDMI and VGA
- Large screen (2,2m x 3,5m)
- HiFi
- Flipchart
- Free wireless internet

Price

- 1/2 day (8am–12pm or 13pm–17pm): CHF 600
- 1/1 day (8am–17pm): CHF 1000
- Food and beverages paid on consumption

32

Catering

We offer a wide range of culinary highlights, suited to your event. Please contact us for a personalized quotation.



Grindel 6

Onlineshop



Our culinary offerings are rooted in years of experience and a passion for high-quality meat. In the Restaurant Bahnhof you get trustworthy, high-end products at a fair price and the same outstanding quality is also available online. From meat and fish to Mettmenstetter beer, fine wine and sauces for your salad or your steak, everything can be ordered online.

34



steakhouse-bahnhof.shop



Gift vouchers

A special present for a special occasion? Our gift vouchers can be used for all our services. A dinner in the restaurant, a BBQ Workshop or shopping our take-away products. Please ask the staff or order your gift voucher directly online.



Enjoy. Relax and feel good.

The historic Winzerhaus is situated in the middle of Weiningen's vineyards, one of the most picturesque places in the Limmat valley. This atmospheric place offers a perfect frame for all kinds of celebrations and gatherings, from weddings to company events. During the summer time you can enjoy the wonderful vine-covered terrace and the fantastic views. In the restaurant or on the terrace – the menu offers a great variety of perfectly grilled meat and fish à la Steakhouse.

- Restaurant seats 86
- Saal seats 120
- Terrace seats 350
- Wine cellar seats 60
- BBQ Workshops also available

Restaurant Winzerhaus

044 750 40 66 | winzerhaus.ch

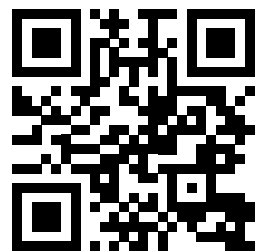


WINZERHAUS

est. 1925

Every event should be *something special* That is what we stand for.

We offer you made-to-measure events and extraordinary moments. Everything from private functions and birthday parties to great business events. Seminar, creative workshops, jubilees or a festive 5-course christmas dinner – everything is possible! Apart from a large range of culinary options, we also provide special locations to create unforgettable memories.

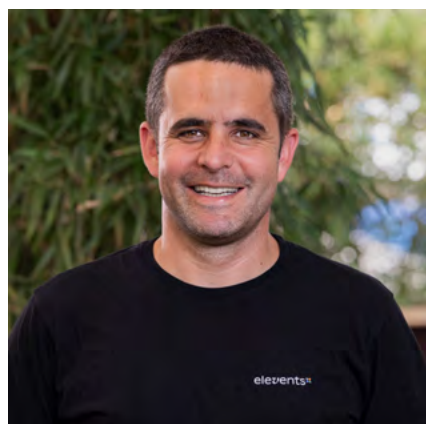


elevents.ch



At all our events we work with one of the four elements: fire, water, earth and air. We are convinced that it makes your experience even more magical. We have chosen our name to match this credo and deducted Elevents from Elements.

In this spirit, we are looking forward to working with you to create your next great event!



Andreas Isoz
Owner & CEO

M 079 377 53 73
T 044 776 81 70
kontakt@elevents.ch



Jonas Roth
Event Manager

T 044 776 81 70
kontakt@elevents.ch

elevents 



Steakhouse Bahnhof
Untere Bahnhofstrasse 10
8932 Mettmenstetten
044 767 06 06
steakhouse-bahnhof.ch