



WINZERHAUS

est. 1925





Juliane Söffing

Betriebsleiterin
044 750 40 66
mail@winzerhaus.ch





Andreas Isoz

Inhaber & Geschäftsführer
079 377 53 73
mail@winzerhaus.ch

Das Winzerhaus

In einmaliger Atmosphäre und mit grossartigem Weitblick lädt das Winzerhaus zum Schwelgen ein. Mitten im Rebberg werden mit Finesse und ausgewählten, regionalen Produkten köstliche Speisen liebevoll zubereitet. Das Team um Juliane Reichmuth verwöhnt seine Gäste leidenschaftlich mit hochwertigen Produkten und einem einwandfreien Service. Auf der Speisekarte finden Sie eine grosse Auswahl von erstklassigem Fleisch und Fisch, auf den Punkt grilliert.

Unsere Lieferanten bürgen für höchste Qualität, ideale Lagerung und optimale Frische. Dies gilt auch für Gemüse, Salat, Wein und Spirituosen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie.

Unsere aktuelle Speise- und Weinkarte finden Sie auf winzerhaus.ch



Inhalt

Bankette	8
Catering	10
Eventlocation	18
Fondue Chäller	22
Winzerbräu und Weinkeller	24
Grillkurse	26
Seminare	30
Hausmetzgerei	32
Geschenkgutscheine	34

Bankette





Das Winzerhaus ist 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 «à la carte» Karte bieten wir auf Anfrage auch individuelle Speisekarten an – auf Wunsch personalisiert mit Ihrem Logo und Bildern. Gerne senden wir Ihnen Vorschläge diverser Karten in verschiedenen Budgetklassen zu.

Restaurant	170 Plätze
Terrasse	350 Plätze
Weinkeller	50 Plätze

Das Restaurant kann in verschiedene Varianten unterteilt werden:

Klein	60 Plätze
Mittel	110 Plätze
Gross	170 Plätze

Dank unserem Catering-Team geniessen Sie Grillspezialitäten nicht nur im Winzerhaus. 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. Sehr gerne bieten wir unser Cateringangebot auch in ausgewählten Partner-Locations an.

Unser Catering-Service bietet massgeschneiderte Vorschläge und professionelle Beratung. Wir gehen individuell auf Ihre Wünsche ein – das ist unsere Stärke. Nachfolgend finden Sie eine kleine Auswahl an möglichen Cateringvarianten.

Catering





Apéro-Riche Varianten

12

	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: Zucchetti, Peperoni & Auberginen	Antipasti: Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Pilze, Pimientos
		Roastbeef mit Tartarsauce und knusprigen Brotchips	Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze
Warme Varianten		Ceviche vom Thunfisch	Salat nach Saison
			Mini-Cornets mit: Kräuter-Frischkäse Tomaten-Basilikum-Mousse Thunfisch-Mousse
		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 anschliessendem 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.

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: Zucchetti, 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
Salat Niçoise
Kartoffelsalat

Kleine Suppen Pro Stück 4.5

Gazpacho
Curryschaum
Kürbiscreme
Tomatensuppe mit Pesto
Riesling-Suppe

Warme Varianten Pro Stück 5.5

Meatballs
Fleischkäsebrötli
Apéro-Würstli
Mini Pulled Pork Burger
Pouletflügeli
Pouletspiessli
Spareribs
Crevetten aglio olio
Schinkengipfeli
Käseküchlein
Vegispiess
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
Hauptgang	Bratwürste Pouletbrüstli Schwein Blattsalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Brotkorb	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Crevetten Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Maiskolben	Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus <i>oder</i> Schweinsbraten mit Rosmarinjus Kartoffelstock Mischgemüse	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Lammracks Pferd Frischlachs Crevetten Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Maiskolben	Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Bohnen & Rüebli
Dessert	Fruchtsalat im Glas	Dessertbuffet mit Mini Desserts 3 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.

Einzelkomponenten

Vorspeise	Gemischter Salat mit Brötli	9.5
	Salatbuffet mit Brot (Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat)	10
	Salatbuffet gross mit Brot (Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Mais-, Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat)	14
	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, Caramelköpflì, Früchtecreme, Fruchtsalat	
zusätzlich	Geschirr & Gläser/Grillinfrastuktur	5

Personalaufwand

Verrechnet wird der effektive Personalaufwand unseres Grill- und Servicepersonals bei Ihnen vor Ort inklusive der Anfahrt mit 75 CHF/Stunde. Der Personalaufwand hängt stark von Ihren Menü- 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 Winzerhaus. Unser Angebot finden Sie unter winzerhaus.ch. Bitte beachten Sie die Preise «über d'Gass».

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 diese gerne für Sie.

Preisliste Mobiliar

Runde Tische	pro Stück	35	150 cm Durchmesser
Stühle	pro Stück	6	schwarz, stapelbar
Tischtücher	pro Stück	12	rund, weiss
Stuhlhussen	pro Stück	10	weiss
Festbankgarnitur	pro Stück	20	2 Bänke + Tisch
Tischtücher	pro Stück	10	für Festbänke
Offenausschank-anlage	pro Liter	9	inkl. Bier und Gläser, 25-Liter Fässer, angebrauchte Fässer werden voll verrechnet.
Zelt 4x4 m	pro Stück	200	weiss, massive Bauweise, Spitzdach, exkl. Auf- und Abbau





Event location

Sei es ein grosses Fest, eine Feier oder ein Anlass – das Winzerhaus bietet Ihnen für Ihre individuellen Bedürfnisse das perfekte Arrangement. Sie können sich auf ein motiviertes Team verlassen und die Räumlichkeiten bieten Möglichkeiten für alle Ihre Wünsche. Bei uns wird Ihr Firmenessen, Kundenevent, Ihre Hochzeit oder der Geburtstag zum unvergesslichen Erlebnis.

18

Gerne unterstützt Sie das Winzerhaus in der Planung und Durchführung Ihres Anlasses.





Das Winzerhaus

- 200 Plätze im Restaurant
- 350 Plätze auf der Terrasse
- Separater Weinkeller

Die geeignete Eventlocation für ...

- Mitarbeiter- und Kundenevents
- Hochzeiten & Geburtstage
- Familienfeste
- Seminare
- Privatanlässe
- Teambuilding Events

Vorhandene Infrastruktur

- Beamer und Leinwand
- Musikanlage
- Eventmobiliar

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

Standardvarianten

	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	Blattsalat	Gemischter Salat	Blätterteigstangen	Gemischter Salat	Vitello Tonnato
Hauptgang	Käse Fondue Hausmischung à discretion mit knusprigem Brot, Kartoffeln und Birnen	Fleisch Rind Kalb Poulet Schwein Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Gazpacho (oder warme Suppe) Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan) Antipasti: Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Pilze, Pimentos Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze Salat nach Saison Diverse Mini-Cornets Crevetten aglio olio Mini Pulled Pork Burger	Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus <i>oder</i> Schweinsbraten mit Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Mischgemüse	Tatar Auswahl: Rind/ Lachs/Vegi Crevetten aglio olio Burrata auf Rucola, Cherrytomaten und Schwarzwälder Schinken Gebratene Pimentos Peperoni und Zucchetti Markbein Roastbeef Vegi n. Absprache Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zur Wahl	Fischer Fruchtsalat 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 120/Person	CHF 120/Person	CHF 140/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 Rosmarinkartoffeln 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 Rosmarinkartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
Schokoladenmousse	Caramelköppli mit Rahm	Mini Desserts nach Wahl 3 Stück p.P.	Mini Desserts nach Wahl 3 Stück p.P.
CHF 165/Person	CHF 160/Person	CHF 175/Person	CHF 180/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

- Beratung und Planung
- Personalaufwand
- Mobiliar und Eventinfrastruktur

Optionen

- Künstler, Blumendekoration und zusätzliche Infrastruktur (Bühne, Beleuchtung etc.) auf Anfrage
- Verlängerung auf Anfrage
- Exklusive Reservation der Location

In den Wintermonaten verwandelt sich der Weinkeller in einen Fondue Chäller. In gemütlicher Atmosphäre bieten wir unseren Gästen mit Käsefondue und Fondue Chinoise Winterfeeling pur.

Für geschlossene Gesellschaften bietet unser Fondue Chäller Platz bis 50 Personen. Die allgemeinen Öffnungszeiten werden online unter winzerhaus.ch publiziert. Für Gruppen ab 50 Personen steht das Restaurant zur Verfügung.

Die Location eignet sich hervorragend für private Feste und Weihnachtsfeiern im heimeligen Ambiente.

Der Fondue Chäller

- 60 Plätze für Nachtessen
- 100 Plätze für Apéro

Die geeignete Eventlocation für ...

- Mitarbeiter- und Kundenanlässe
- Privatanlässe
- Familienausflug

Vorhandene Infrastruktur

- Bar
- Musikanlage
- Eventmobiliar
- Beamer/Leinwand (auf Wunsch)





Winzerbräu

Prost mit Winzerbräu! In unserer eigenen Brauerei in Mettmenstetten wird das Winzerbräu regelmässig mit Liebe und grösster Sorgfalt gebraut, gezapft und abgefüllt. Geniessen Sie Ihr Winzerbräu zum Apéro, während einem Grillkurs oder einfach zu einem guten Stück Fleisch.





Weinkeller

In den Rebberg gebaut, lagern hier die besten Weine bei optimalem Klima und lassen Ihren Anlass zu einem speziellen Erlebnis werden. Wir freuen uns, Ihnen diese einmalige Location persönlich zeigen zu dürfen.



Grillkurse

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

Öffentliche Kurse

Für Einzelpersonen und kleine Gruppen bieten wir ganzjährig spannende und unterhaltsame Grillkurse im Winzerhaus an. Geniessen Sie in ungezwungener Atmosphäre einen tollen Abend.

Weitere Informationen sowie unsere aktuellen Termine finden Sie online unter winzerhaus.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	Grillkurs Basic	Grillkurs Plus
	Öffentlich	Privatanlass	Privatanlass
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	–	–	Weindegustation
Unterlagen	Standard Rezeptheft	Standard Rezeptheft	Personalisiertes Rezeptheft auf Wunsch mit Logo, Bilderwunsch und z.B. Inserat im Innenteil
Giveaway	–	–	Winzerhaus Grillgewürz auf Wunsch mit personalisiertem Etikett
Kurs	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm
Getränke	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa
Wein	Rot- und Weisswein	Rot- und Weisswein	Rot- und Weisswein
Preis	130/Person	130/Person	170/Person

Für unsere öffentlichen Grillkurse können Sie online unter winzerhaus.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 bietet Ihnen das Winzerhaus moderne Räumlichkeiten für spannende Seminare und kreative Bankette. Unsere Räumlichkeiten sind mit entsprechender Technik ausgestattet. Für das kulinarische Wohl sorgt unser Winzerhaus Team.

Ob ein kleiner, feiner Apéro, ein gutes Mittag- oder Nachtessen, ein rauschendes Fest, ein Meeting oder eine Schulung – wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns darauf, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten!

Wir bieten Ihnen folgende Seminarräume:

Saal bis 60 Pers. mit Tischen
 bis 140 Pers. mit Konzertbestuhlung

Saal gross bis 140 Pers. mit Tischen
 bis 200 Pers. mit Konzertbestuhlung

Weinkeller Nach Absprache



Ausrüstung

- Beamer & Leinwand
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

Preise

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

Mittagessen

- Business Lunch
- Winzerhaus Spezialitäten aus
unserer Speisekarte

Geniessen Sie Steakhouse-Qualität zu Hause!
Unsere Preise richten sich nach den aktuellen
Marktpreisen. Viele Produkte aus unserer Karte
erhalten Sie bequem im Onlineshop: erst-
klassiges Fleisch, feinen Fisch, das Winzerbräu,
auserlesene Weine sowie unsere Salat- und
Steaksaucen.

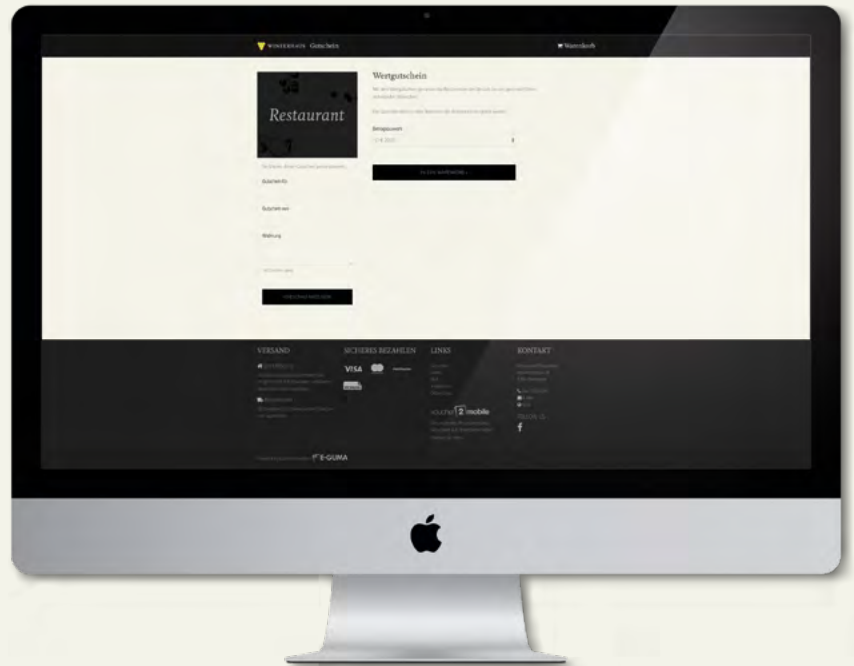


winzerhaus.shop



Onlineshop

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!

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

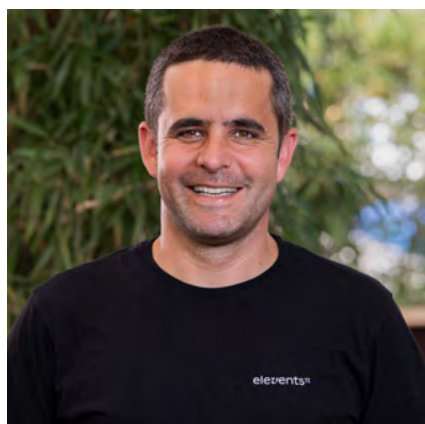
Wir bieten massgeschneiderte Events und einzigartige Erlebnisse. Vom privaten Gruppenausflug über Geburtstagsfeste bis hin zum gross-angelegten Geschäftsanlass. Ob Seminar, kreative Workshops, Firmenjubiläen oder festliche Weihnachtessen mit 5-Gang-Menüs: Alles ist möglich. Neben einem ebenso grossen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



elevents.ch



Unsere Angebote und spannende Locations für Ihren nächsten Anlass finden Sie auf unserer Webseite. 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





Restaurant Winzerhaus

Haslernstrasse 28

8104 Weiningen

Tel. 044 750 40 66

mail@winzerhaus.ch

winzerhaus.ch



WINZERHAUS

est. 1925





Juliane Söffing

Operations Manager
044 750 40 66
mail@winzerhaus.ch





Andreas Isoz

Owner & Managing Director
079 377 53 73
mail@winzerhaus.ch

The Winzerhaus

The Winzerhaus invites you to indulge in a unique atmosphere and a breathtaking view. In the middle of a vineyard, we prepare the most delicate food using carefully chosen regional produce. Juliane Söffing and her team will do their utmost to spoil you with high quality produce and an immaculate service. On our menu you will find a rich variety of dishes made from first-class meat and fish, grilled to perfection.

Our suppliers guarantee the highest quality, correct storing and optimal freshness. Of course, this also goes for vegetables, salads, wine, and spirits. We would love to spoil you – all you have to do is enjoy!

You can find our up-to-date menus and wine list on winzerhaus.ch



Content

Banquettes	8
Catering	10
Event location	18
Fondue Chäller	22
Winzerbräu and wine cellar	24
BBQ workshops	26
Seminars	30
Online shop	32
Gift vouchers	34

Banquettes





Winzerhaus is the ideal place to spend a few cosy hours with family, friends, or colleagues. Let us spoil you with our many 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, if requested, a personalized menu with your company logo, pictures etc. Please contact us and we will send you suggestions of different menus in all price ranges.

Restaurant	170 seats
Terrace	350 seats
Wine cellar	50 seats

The restaurant can be divided into sizes:

Small	60 seats
Medium	110 seats
Large	170 seats

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!

Our catering service offers you custom-made solutions and professional advice. We cater individually for you, that is our strength! 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 vegetables 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 vegetables, 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
	Salad buffet large (lettuce, carrots, cucumber, corn, potato, beetroot, pasta, tom/mozzarella, bread rolls)	14
	Lambs lettuce salad with parmesan (seasonal)	
	Antipasti plate	14
	Antipasti buffet	16.5
		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 the Winzerhaus, which you will find on winzerhaus.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	150 cm 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 4x4 m	per unit C	HF 200	white, solid construction, pagoda style, exkl. installation





Event location

No matter if is a big party or a small private function, Restaurant Winzerhaus offers you the perfect arrangement, custom-made for you. A highly motivated team and a wonderful ambience leave nothing to be desired! Company events or private functions, weddings, or birthdays – we do our utmost to make your event unforgettable.

18

We are happy to help you plan and realise your special day.





The Winzerhaus

- seats 200 in the restaurant
- seats 350 on the terrace
- separate wine cellar

Event location suitable for ...

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

Facilities

- Beamer, white screen
- Hifi
- Event equipment

On the following pages we show you some of our standard variations. We would be happy to give you a personalized tour of Winzerhaus and make you 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, piemontos 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 tatar: beef/salmon/vegetarian Prawns aglio/olio Rocket salad with burrata, cherry tomatoes and ham from Schwarzwald Grilled piemontos 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

Apéritivo, 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 Rose- mary 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
- exclusive reservation of the location

During the winter months our wine cellar turns into "The Fondue Cellar". In a cosy, winterly atmosphere, you can enjoy a Cheese Fondue or a Fondue Chinoise.

For a private function, the cellar can seat up to 50. Groups over 50 persons can be seated in the restaurant.

In short, the perfect location for a private party or a Christmas event in a homely and warm ambience.

The Fondue cellar

- 60 persons for Dinner
- 100 persons for Aperitivo

The perfect location for ...

- Company events
- Private functions
- Family outing

Facilities

- Bar
- Hifi
- Event equipment
- Beamer and white screen (on request)





Menu Fondü Chinoise

Vorspiis
Winzersalat i de Schüssle
Apéro Plattli
Fondü
Chig (25)

Chäs Fondü

Hausmischig (Kesslker)

...klassiker
...rassiger

...würzige Tom
...eine Mr

... Tomate v
... Morchle
... räucherter

Fondü Chinoise

Indu Chinoise
Mit zartem Fleisch vom Rind, Chili
Zit. 250 g pro Person. Als Beilage
zu Salaten d. discretion

pro Person 250 g Fleisch
50 g Fleisch ohne Schwings
ment Fleisch je 100 g



Microbrewery

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





Wine cellar

Built into the vineyards, the cellar gives the wines an ideal climate. This optimal location turns any event into a special experience. Contact us, and we will be happy to show you this unique place.



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

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	18 pm–23.30 pm 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	–	–	Wine tasting
Documen- tation	Recipe booklet	Recipe booklet	Personalized recipe booklet On request with logo, pictures and ads.
Give away	–	–	Winzerhaus BBQ spices On request with personalized label
Course	According to actual program	According to actual program	According to actual program
Drinks	Mineral water Coffee Winzerbräu Beer Grappa	Mineral water Coffee Winzerbräu Beer Grappa	Mineral water Coffee Winzerbräu 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 per 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, the Winzerhaus offers you a modern solution for exciting seminars and creative banquettes. Our premises also offer the best technology for a professional presentation. Culinary, you are in the best of hands with the Winzerhaus team. A small refined Aperitivo, a hearty lunch, a good dinner, a roaring party, a swiss-wide meeting, or seminar – we are there to help you and guide you all the way. We are looking forward to giving you a great experience!

Saal 60 persons with tables
Theater seating 140 persons max

Saal large 140 persons with tables
Theater seating 200 persons max

Wine cellar on request



Facilities

- Beamer & white screen
- HiFi
- Flipchart
- Free wireless internet

Prices

- 1/2 Day
(8 am – 12 am or 1 pm – 5 pm): CHF 120
- 1/1 Day
(8 am – 5 pm): CHF 200
- Food and beverages paid on consumption

Lunch

- Business Lunch
- Winzerhaus specialities from our a la carte menu

Enjoy Steakhouse quality at home! Our prices are based on current market prices. Many products from our menu are available conveniently in our online shop: first-class meat, fine fish, Winzerhaus beer, selected wines as well as our salad and steak sauces.



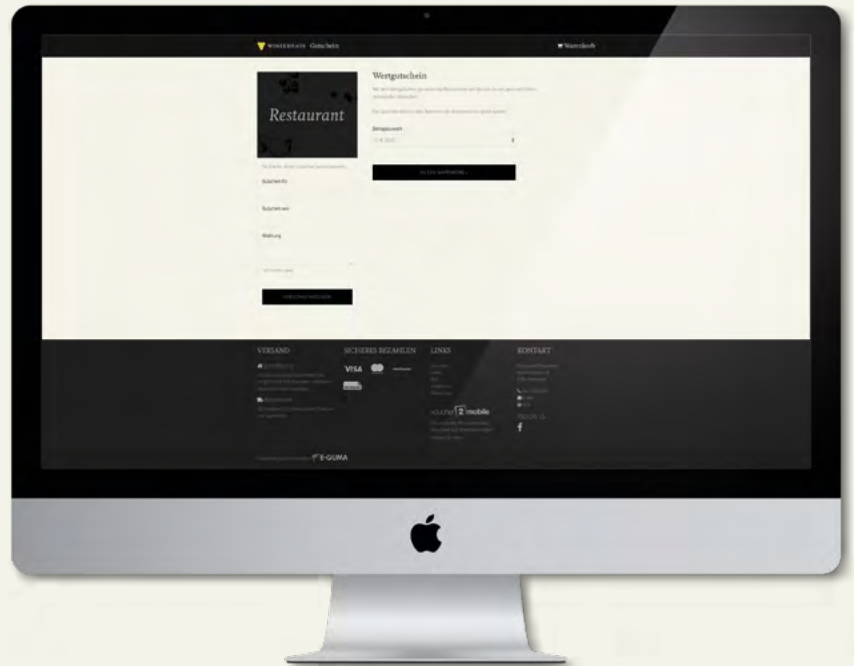
winzerhaus.shop





Onlineshop

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.

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.

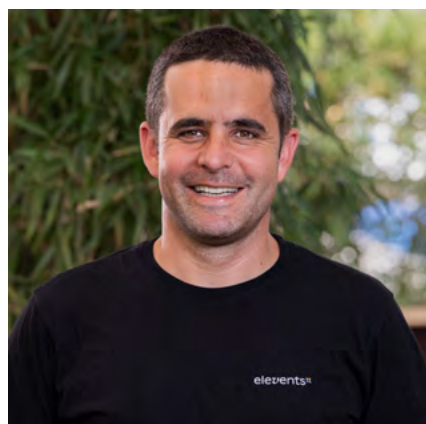


elevents.ch



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 





Restaurant Winzerhaus

Haslernstrasse 28
8104 Weiningen
Tel. 044 750 40 66

mail@winzerhaus.ch
winzerhaus.ch