

## Der idyllische Landgasthof für:

- Momente der beschaulichen Einkehr,
- stilvolle und unvergessliche Feste
- und erfolgreiche Seminare.



## Bankettvorschläge ab 10 Personen

Sie planen eine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit, ein Geschäftsessen oder einen anderen, speziellen Anlass? Besonderen Wert legen Sie dabei auf Individualität Ihrer Veranstaltung, jederzeit einen kompetenten Ansprechpartner bei Organisation und Durchführung zu haben sowie eine persönliche Atmosphäre des Hauses?

Unsere Säle oder unsere Restaurants verleihen Ihrem Fest einen besonderen Rahmen. Ob Sie im kleinen Kreis zusammenkommen oder im ganz grossen Stil feiern – wir organisieren jedes Fest für 6 bis 70 Personen ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen.

Nutzen Sie die Ruhe unserer Umgebung, geniessen Sie gleichzeitig die zentrale Lage zu Zürich, Pfäffikon und Uster, die einzigartige Atmosphäre und den Charme unseres Landgasthofes sowie die professionelle Betreuung, damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird!

## Inhaltsverzeichnis

<b>ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR</b>	<b>3</b>
<b>KALTE VORSPEISEN</b>	<b>4</b>
<b>WARME VORSPEISEN</b>	<b>5</b>
<b>SUPPEN</b>	<b>5</b>
Kalte Suppen ( <b>Saisonal</b> )	5
<b>SALATE</b>	<b>6</b>
Salatbuffet	6
<b>HAUPTSPEISEN</b>	<b>7</b>
Vom Schwein	7
Geflügel	7
Vom Kalb	8
Vom Rind	9
Vom Lamm	9
Fisch, Schalen- und Krustentiere	10
<b>DESSERTS</b>	<b>11</b>
<b>KOMPLETTE MENÜVORSCHLÄGE</b>	<b>12</b>
<b>BUFFETS</b>	<b>15</b>
Fondue chinoise à discrétion	15
Frühstücksbuffet (ab 20 Personen) mit	17
Brunch (ab 20 Personen) mit	17
Kalte und warme Buffets ab 30 Personen	18
Dessertbuffet ab 30 Personen	19
Stehlunche Wermatswil	19
<b>MITTERNACHTS-SNACKS</b>	<b>20</b>
<b>ZUM Z'VIERI ODER ALS KLEINER IMBISS</b>	<b>20</b>
<b>KALTE TELLER</b>	<b>20</b>
<b>ZU IHRER INFORMATION</b>	<b>21</b>
<b>ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB'S)</b>	<b>23</b>

## Zum Aperitif empfehlen wir

Früchtebowle ohne Alkohol, pro Person 1.5dl	Fr. 9.00
Früchtebowle mit Alkohol, pro Person 1.5dl	Fr. 11.00
Zum Knabbern, pro Person pauschal Oliven, Parmesan, getrocknete Tomaten, Brotwürfeli und Salziges	Fr. 1.50
Blätterteiggebäck, pro Person mit Kümmel, Mohn, Salz, Käse	Fr. 3.50
Crostini, pro Stück folgende Varianten stehen zur Auswahl: Oliventapenade, Tomatentatar, Atlantik-Crevetten, Thunfisch, Mischpilzen, Rauchrohschinken, Buurehamme, Tomaten und Mozzarella Eiern, Rauchlachs- und Rindstatar	Fr. 4.00
Parisette-Cocktailbrötchen, pro Stück folgende Varianten stehen zur Auswahl: Kaviar, Königskrabbenfleisch, Entenlebermousse	Fr. 9.50
Warme Cocktailvariationen, pro Stück Minipizza, Schinkengipfeli, Käse- und Spinatchüechli, Pfefferwürstli im Blätterteig, Meatballs, Mini-Springrolls Apéro-Krapfen mit Lachs, Gemüse oder orientalischer Füllung	Fr. 4.00
Party-Minibrötli, pro Stück Vollkorn-, Gruyère- und Bauernbrötli gefüllt mit Schnittlauch-Rahmquark, Rauchlachs, Buurehamme, Roastbeef, Rauchrohschinken, Käse, Salami oder Tomaten	Fr. 4.50
Gemüse-Dipping, pro Person mit drei verschiedenen Saucen	Fr. 5.00
Aperitif Riche, pro Person Blätterteiggebäck warmen und kalten Cocktailvariationen Minipartybrötli feine Patisserieauswahl und Kuchen	Fr. 30.00

## Kalte Vorspeisen

Gemüseterrine auf Tomatencoulis und frischem Basilikum	Fr. 12.50
In Baumnußdressing mariniertes Gemüse mit Thymian	Fr. 14.00
Teller mit assortierten Antipasti	Fr. 18.00
Chicoréevariation mit Scampi und Orangenfilet	Fr. 19.00
Krevettencocktail "Calypso" mit Avocadofächer dazu Briochetoast und Butter	Fr. 16.00
Rauchlachstartar mit einem Salatschiffchen	Fr. 16.00
Royal-Filet vom Rauchlachs mit einem Bouquet von Nüssli/ Ruccolasalat ( <b>Saisonal</b> )	Fr. 19.50
Carpaccio von Wildlachs und Jakobsmuscheln	Fr. 19.50
Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitronenzeste und Parmigiano	Fr. 18.00
Rindstartar mild, frech oder feurig dazu Briochetoast und Butter	Fr. 21.70

## Warme Vorspeisen

Buntes Pilzragoût an kräftiger Burgundersauce im Nudelnest	Fr. 14.00
Hausgemachte Tagliolini mit schottischem Wildlachs an leichter Rahmsauce	Fr. 17.50
Mit Ratatouille gefüllte Crêpes an Kräuterrahmsauce	Fr. 15.00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit frischen Kräutern	Fr. 17.00
Rückenfilet vom Kablejau im Knuspermantel mit Schnittlauchjus	Fr. 18.00
Hummerfrikasse mit feinem Gemüse im Wildreisring	Tagespreis
Gebratene Gänseleber auf einem Honig-Apfel-Kompott und roten Beeren	Tagespreis

## Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne Eierstich Flädli Sherry	Fr. 11.00
Crèmesuppen nach Ihrem Wunsch - je nach Saison Sellerie, Spinat, Broccoli, Fenchel Rüebli, Kürbis, Tomaten, Spargel Randen, Erbsen, Kresse, Mais	Fr. 12.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr. 12.00
Steinpilzkraftbrühe unter der Blätterteighaube	Fr. 15.00

## Kalte Suppen (Saisonal)

Tomatensuppe mit Basilikumglacé	Fr. 14.00
Gazpacho (Spanische Gemüsesuppe) mit Knoblauchcroûtons	Fr. 13.00

## Salate

Bunter Blattsalat mit gerösteten Körnern und Croûtons	Fr.	11.00
Nüsslisalat ( <b>Saisonal</b> )	Fr.	12.00
mit Ei	Fr.	13.00
mit Pilzen	Fr.	14.00
mit Speck und Croûtons	Fr.	14.00
mit Orangenfilet	Fr.	14.00
mit Milken im Sesam paniert	Fr.	15.00
Gemischter Salat	Fr.	12.50
Carpaccio von der Tomaten mit Büffel-Mozzarella ( <b>Saisonal</b> )	Fr.	14.00
Eisbergsalatherzen mit Kräuterdressing und gebratenen Champignons	Fr.	14.00

## Salatbuffet

6 Sorten, pro Person	Fr.	14.00
15 Sorten, pro Person	Fr.	18.00
dazu servieren wir Ihnen drei verschiedene Saucen (French, Italienne, Thousand Island) und diverse Garnituren		

## Hauptspeisen

### Vom Schwein

*Geschnetzeltes Schweinefleisch Casimir oder Zürcher Art	Fr. 31.00
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse	Fr. 34.00
Schweinspiccata „Milanese“ gebratenes Schweinsschnitzelmedaillon im Käse-Eimantel	Fr. 32.00
Schweinssteak (180gr.) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter nach Wahl	Fr. 31.00
Schweinskarreebraten mit Kräuterjus oder Pilzrahmsauce	Fr. 36.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce	Fr. 40.00

### Geflügel

*Geschnetzeltes Pouletfleisch Casimir, Zürcher Art oder Stroganoff	Fr. 29.00
Maispouarden-Brust mit Zitronensauce	Fr. 33.00
Mistkratzerli mit Knoblauch und Rosmarin	Fr. 34.00
Pouardenkotelette auf Gemüsebett und Estragonschaum	Fr. 36.00

\* ohne Gemüse

Dazu servieren Ihnen ein Mischgemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl:  
Salzkartoffeln, Reis, Bratkartoffeln, Tagliatelle, Kartoffelgratin, Kartoffelstock,  
Herzoginnen-Kartoffeln oder Spätzli (saisonal)

## Vom Kalb

\*Kalbsschulter mit Rosmarinjus  
und Bratkartoffeln Fr. 36.00

Wiener Kalbsrahmgulasch  
mit Spinatspätzli und buntem Mischgemüse Fr. 35.00

Osso bucco "Cremolata"  
Polentaschnitten Fr. 38.00

Saltimbocca  
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken,  
dazu Marsalajus Fr. 39.00

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse Fr. 41.00

\*Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  
mit frischen Champignons an Weissweinrahmsauce Fr. 40.00

Kalbshohrückenbraten an Portweinjus  
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet Fr. 43.00

Kalbssteak (180gr.)  
mit Morchelrahmsauce Fr. 48.00

***En Hit“ ab 15 Personen (eine Woche vor Anlass bestellen)***

Kalbskrone Puurehuus Fr. 52.00  
halber Kalbsrücken zur Krone gebunden  
im Ofen gebraten, mit Portweinjus, Kartoffelgratin  
und Gemüsebouquet

Kalbsfilet (150gr.) Fr. 55.00  
mit Sauce nach Wahl

\* ohne Gemüse

Dazu servieren Ihnen ein Mischgemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl:  
Salzkartoffeln, Reis, Bratkartoffeln, Tagliatelle, Kartoffelgratin, Kartoffelstock,  
Herzoginnen-Kartoffeln oder Spätzli (saisonal)

## Vom Rind

Gespickter Rindsschmorbraten „Grand Mère“ an Rotweinsauce, garniert mit Pilzen Speck und Croûtons, Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 39.00
Tafelspitz mit Meerrettichschaum und Sauce Vinaigrette und vielen verschiedenen Zutaten	Fr. 37.00
Roastbeef Englische Art Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise	Fr. 42.00
US-Filet Mignons dazu Sauce Bernaise oder Pfeffersauce	Fr. 47.00
*US-Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ Paprika-Sauerrahmsauce	Fr. 45.00
US-Rindsfilet am Stück gebraten mit Kräuterbutter oder Sauce Bernaise	Fr. 50.00

## Vom Lamm

Rosa gebratene Lammhufte mit Thymian	Fr. 32.00
*Lammragoût „au Curry“ mit frischen Früchten	Fr. 32.00
Lammgigot „Provençale“ mit frischen Kräutern und Knoblauch im Ofen gebraten	Fr. 35.00
Lammkarree in der Kräuterkruste gebraten	Fr. 39.00

\* ohne Gemüse

Dazu servieren Ihnen ein Mischgemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl:  
Salzkartoffeln, Reis, Bratkartoffeln, Tagliatelle, Kartoffelgratin, Kartoffelstock,  
Herzoginnen-Kartoffeln oder Spätzli (saisonal)

## Fisch, Schalen- und Krustentiere

Alle Fische werden auf Wunsch grilliert, pochiert oder sautiert und mit einer Sauce nach Wahl serviert. Wir beraten Sie gerne.

Wir haben abwechselnd im Angebot:

Felchenfilet  
Egli  
Seezunge  
Kabeljau  
Zander  
Seeteufel  
Miesmuscheln  
Langusten

Forellenfilet  
Lachs  
Red Snapper  
Meerwolf  
Steinbutt  
St. Jakobsmuscheln  
Hummer  
Krebse



## Desserts

Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.50
Apfeljalousie mit Vanillesauce	Fr. 11.00
Hausgemachte Apfelchüechli mit Vanilleglace	Fr. 14.00
Gebrannte Crème	Fr. 10.00
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 10.50
Tranche Parisienne Blätterteiggebäck mit Saisonfrüchten	Fr. 12.50
Füllhorn mit Glace und Früchten garniert	Fr. 15.50
Eiskaffee Puurehuus	Fr. 12.50
Erfrischender Sorbetteller mit bunten Früchten	Fr. 14.00
Dunkles und/oder Weisses Schoggimousse mit Doppelrahm	Fr. 15.00
Vanilleparfait mit Zitrusfrüchten	Fr. 15.00
Orangenparfait mit Grand Marnier	Fr. 15.00
Hausgemachtes Waldbeerenparfait im Baumkuchenmantel	Fr. 15.50
Dessertvariation Puurehuus	Fr. 19.00
Pro Person werden verrechnet für Torten, welche der Veranstalter selber mitbringt	Fr. 4.50

## Komplette Menüvorschläge



### Puurehuus-Menu

Schaumsüppchen vom Wildlachs  
mit Gemüseperlen



St. Jakobsmuscheln auf lauwarmem  
Apfelsalat im Rucolastern



Kalbskrone Puurehuus an Portweinjus  
Kartoffelgratin Dauphinoise  
Variationen von Gemüse



Käseteller mit Käse aus dem Zürcher  
Oberland und Rohmilch Käse



Früchtepalette mit hausgemachtem  
Mangosorbet

Fr. 105.00

### Menu 1

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons  
\*\*\*

Ungarisches Gulasch  
Hausgemachte Spätzli  
\*\*\*

Orangenparfait mit Grand Marnier

Fr. 55.00

### Menu 3

Hausgemachte Terrine  
mit Preiselbeerschaum  
\*\*\*

Gespickter Rindsschmorbraten  
„Grand Mère“ an Rotweinsauce,  
garniert mit Pilzen Speck und  
Croûtons, Kartoffelstock und Gemüse  
\*\*\*

Gebrannte Crème mit Rahm

Fr. 60.00

### Menu 5

Bündner Rohschinken mit  
Rucola und Melonenkugeln  
\*\*\*

Kalbsschnitzelmedaillon  
an Rotweinsauce mit Salbeirisotto  
\*\*\*

Hausgemachtes Karamelköpfl

Fr. 63.00

### Menu 7

Preiselbeerschaum  
\*\*\*

Kalbshohrückenbraten  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet  
\*\*\*

Sorbetteller mit bunten Früchten

Fr. 68.00

### Menu 2

Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*

Lammkeule im Ofen gebraten  
Lyoner-Kartoffeln, Speckbohnen  
\*\*\*

Gebrannte Crème

Fr. 59.00

### Menu 4

Salatfantasie  
mit gebratenen Champignons  
\*\*\*

Wiener Kalbsrahmgulasch  
Spinatspätzli und Mischgemüse  
\*\*\*

Hausgemachter Apfelkuchen  
mit Rahm

Fr. 58.00

### Menu 6

Nüsslisalat „Mimosa“  
\*\*\*

Pouletkotelette a l'estragon  
Nudeln mit Gemüsestreifen  
\*\*\*

Apfelkühlein mit Vanillesauce

Fr. 60.00

### Menu 8

Rauchlachstatar mit einem Bouquet  
von Blattsalaten  
\*\*\*

Schweinshalsbraten im Ofen  
gebraten, an Orangensauce  
Tagliatelle, Saisongemüse  
\*\*\*

Apfeljalousie mit Vanillesauce

Fr. 58.00

### Menu 10

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum  
Brioche toast und Butter  
\*\*\*

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“  
im Reisring  
\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl

Fr. 73.00

### Menu 11

Papillon vom Sjomga Lachs  
mit bunten Salaten  
\*\*\*

Steinpilzkraftbrühe  
mit Lauchstreifen  
unter der Blätterteighaube  
\*\*\*

Roastbeef gebraten, Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet  
\*\*\*

Weisses und dunkles  
Schokoladenmousse

Fr. 87.00

### Menu 13

Wald- und Wiesensalat  
an Baumnussdressing  
\*\*\*

Grillierte Scampi auf  
Tomatenchutney mit Thymian  
\*\*\*

Kalbshohrückenbraten  
an Barolosauce  
Kartoffelschaum, Gemüsebouquet  
\*\*\*

Vanilleparfait mit Zitrusfrüchten

Fr. 85.00

### Menu 9

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*

Schweinsfilet im Teig  
an einer feinen Pilzrahmsauce  
Gemüsebouquet  
\*\*\*

Sorbetteller mit bunten Früchten

Fr. 65.00

### Menu 12

Variation von Chicorée und  
Rucola/Nüsslisalt (**saisonal**) mit  
gebratenen Scampi und Orangenfilet  
\*\*\*

Kresseschaumsüppchen mit  
Rahmhaube  
\*\*\*

Médaille vom Schweins- und  
Rindsfilet mit Kräuterbutter und  
Sauce Bernaise, Kartoffelgratin  
Dauphinoise und Gemüse  
\*\*\*

Médaille vom Kalbsfilet an  
Morchelrahmsauce  
mit hausgemachten Tagliolini  
und Gemüse  
\*\*\*

Sorbetteller mit bunten Früchten

Fr. 105.00

### Menu 14

Steinpilzkraftbrühe  
unter der Blätterteighaube  
\*\*\*

Zanderfilet mit Limonenschaum  
und Wildreis  
\*\*\*

US-Rindsfilet „Wellington“ mit  
Gemüwestreifen und Périgord-Sauce  
\*\*\*

Füllhorn mit Glace und Früchten  
garniert

Fr. 99.00

## Buffets

### Fondue chinoise à discrétion

ab 20 Personen

#### **Fleisch vom**

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Strauss und Lamm



#### **Hausgemachte Saucen**

Curry, Cocktail, Knoblauch, Senf, Tartare, Chili und Kräuter



#### **Diversen Garnituren**

Essiggurken, Silberzwiebeln, Cocktailtomaten und Senffrüchten  
und vielem mehr



#### **Beilagen**

Bratkartoffeln, Pommes Chips und Trockenreis

Fr. 65.00

### Puurebuffet

(ab 30 Personen)

Geflügelterrine, Bauernpastete, Siedfleischsülze

Schinkenplatte mit Melone

Brotzeitplatte mit div. Würsten

Diverse Garnituren

Buntes Salatbuffet mit diversen Salaten

und drei verschiedenen Saucen



Kartoffelschaumsuppe mit Kerbel (wird serviert)



Churer Fleischtorte, im Ofen gebratene Poularden

mit Rosmarin und Knoblauch,

Heisser Bauernfleischkäse, Beinschinken im Brotteig,

Verschiedene Würste

Speck und Bohnen, Bratkartoffeln, Äpler Makronen,

Rösti, Apfelmus, Senfauswahl, Meerrettich, Vinaigrette



Kuchen und Wähenbuffet, Kompott, Glaceauswahl,

Gebrannte Crème, Süssmostcrème

Hasliberger Meringue

Strudel nach Jahreszeit

Fr. 78.00



## Puurehuusbuffet

### Vorspeisen

Platte mit geräuchten Fischen aus See und Meer,  
Scampicocktail, marinierte Felchen,  
Gefüllte Eier, Gefüllte Tomaten mit  
Thunfisch, Essiggemüse, Schinkenplatte mit Melonen,  
diverse Wurstspezialitäten



Salatbuffet - bunt, knackig und frisch -  
mit drei verschiedenen Saucen und diversen Zutaten



Kraftbrühe mit Gemüseperlen und Sherry  
(wird serviert)

### Hauptplatten

Roastbeef, Kalbssbraten, Lammkarree,  
Kartoffelgratin, hausgemachte Tagliolini,  
drei verschiedene Saisongemüse,  
Sauce Bernaise, Kräuterjus

### Dessertbuffet Puurehuus

Dunkles und weisses Schoggimousse,  
Gebrannte Crème, Karamelköppli, frischer  
Fruchtsalat, Glaceauswahl, geschlagener Rahm,  
Auswahl an hausgemachter Patisserie,  
Hausgemachte Kuchen und Früchtekuchen,  
Crèmeschnitten und saisonale Spezialitäten,  
Käseplatte mit einer Auswahl von Käse aus dem  
Zürcher Oberland, Birnenbrot

Pro Person Fr. 100.00

## Frühstücksbuffet (ab 20 Personen) mit

Kaffee, Tee, verschiedenen Fruchtsäften  
Brot und Brötchen, Butter, Honig, Konfi, Nutella  
Früchtekorb und Fruchtsalat, verschiedenem Müsli  
Rühr- und Spiegeleier, 3 Minuten Eier und Speck  
Wurst und Käse

Preis pro Person Fr. 31.00

## Brunch (ab 20 Personen) mit

Frühstücksbuffet wie oben beschrieben



Kalbshackbraten mit Champignonrahmsauce\*  
Schweinschalsbraten in der Senfkruste\*  
Nüdeli, Kartoffelgratin Dauphinoise  
und saisonalem Mischgemüse  
Salatbuffet



Dessertbuffet Puurehuus\*  
mit vielen süssen Köstlichkeiten

Preis pro Person Fr. 68.00

\* exklusive Getränke

## Kalte und warme Buffets ab 30 Personen

### **Kaltes Buffet Ueli**

Rauchlachs, Krevetten, Pâté Maison, Roastbeef, Kalbsbraten,  
Rauchrohschinken mit Melone, diverse Garnituren und Saucen,  
Salatauswahl mit sechs Sorten und drei verschiedenen Saucen,  
Brotauswahl und Butter

Fr. 60.00

### **Kaltes Buffet Kleinjogg**

Marinierte und gebratene Pouletfilets, Vitello Tonnato,  
Tessinerplatte, Lachstartar, geräucher Lachs,  
Salsiz, Terrine Maison, Roastbeef, Rauchrohschinken mit Melone,  
Buurehamme, diverse Garnituren und Saucen,  
Salatauswahl mit sechs Sorten und drei verschiedenen Saucen,  
Brotauswahl und Butter

Fr. 70.00

### **Kaltes und warmes Buffet Freudwil**

#### **Kalt**

Rauchlachs, Buurehamme, Rauchrohschinken mit Melone,  
Pfeffermakrele, Pâté Maison, Salatbuffet,  
diverse Garnituren und Saucen, Brotauswahl und Butter

#### **Warm**

Kalbs- und Schweinsbraten, Kartoffelgratin, 2 Saisongemüse

Fr. 72.00

### **Kaltes und Warmes Buffet Gutenswil**

#### **Kalt**

Rauchlachs, Crevetten, Terrine Maison, Forellenfilet, Mostbröckli,  
Rauchrohschinken mit Melone, Salatbuffet,  
diverse Garnituren und Saucen, Brotauswahl und Butter

#### **Warm**

Roastbeef mit Kräutersauce, Kartoffelgratin  
3 Saisongemüse

Fr. 82.00

## Dessertbuffet ab 30 Personen

Dunkles und weisses Schoggimousse, Gebrannte Crème,  
Karamelköppli, frischer Fruchtsalat, Glaceauswahl, geschlagener Rahm,  
Auswahl an hausgemachter Patisserie,  
Hausgemachte Kuchen und Früchtekuchen,  
Crèmeschnitten und saisonale Spezialitäten,  
Käseplatte mit einer Auswahl von Käse aus dem Zürcher Oberland, Birnenbrot

Fr. 20.00

## Stehlunche Wermatswil

### **Kalt:**

Gemüsedips mit drei Saucen, Cocktailbrötchen mit  
Rinds- und Lachstatare, Rohschinken, Salami, Pilzen,  
Ei, Tomaten-Mozzarella  
Diverse Minisandwiches und gefüllte Laugenbrötli

### **Warm:**

Frühlingsrollen, Krevetten in Kokos, Meat Balls,  
Quiche, Risotto, Mini Pastetli mit Ratatouille, Satéspiessli  
Chipolataspiessli und gefüllte Teigtaschen

### **Süss:**

Kleine Süssigkeiten wie Schoggimousse, Früchtespiessli  
diverse Crème, gefüllte Profiterolles, Schoggikuchen und  
Zitronenkuchen

Fr. 42.00

## Mitternachts-Snacks

Minestrone	Fr. 9.50
Schweinswürstli mit Brot	Fr. 10.00
Käseplatte mit 6 Sorten	Fr. 10.00
Ungarische Gulaschsuppe	Fr. 12.00

## Zum Z'vieri oder als kleiner Imbiss

Bauernfleischkäse mit Kartoffelsalat im Ofen gebacken	Fr. 23.00
Schinken mit Kartoffelsalat	Fr. 26.00
Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	Fr. 29.00
Virginia Sugar Ham Bauernschinken mit frischem Orangensaft und Rohrzucker im Ofen überglänzt, mit Kartoffelsalat	Fr. 31.00

## Kalte Teller

Geflügelsalat „Calypso“ mit Currymayonnaise und Früchten	Fr. 25.00
Puurehuusteller mit 3 Sorten Salat, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Schinken, Salami Käse und Garnituren	Fr. 28.00
Gebratene Pouletbrust mit buntem Salatbouquet und Kräuterbutter	Fr. 31.00
Hors- d'œuvre Teller mit vielen Köstlichkeiten	Fr. 38.00

## Zu Ihrer Information

### 1. Absprache Ihres Anlasses

Die Details des Anlasses werden **nur** auf Termin und vor Ort (im Landgasthof Puurehuus), ausserhalb der Servicezeiten, von 8.00 bis 11.00 Uhr und von 14.00 bis 18.00 Uhr, besprochen.

### 2. Bestätigung

Wir, Landgasthof Puurehuus, bestätigen alle Details des Anlasses schriftlich. Der Auftraggeber/Kunde akzeptiert mit dieser Bestätigung unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen ([www.puurehuus.ch/Bankette](http://www.puurehuus.ch/Bankette)). Zur Rückbestätigung muss die Korrespondenz unterschrieben zurück gesandt werden.

### 3. Tischwäsche / Dekoration

Unsere Tischwäsche hat die Farbe ecru.

Diese Floristen empfehlen wir gerne:

Herr Urs Zeller  
Blumengalerie La vie en rose  
Zürichstrasse 117b  
8123 Ebmatingen  
Tel: 044 980 03 77

Frau Denise Utzinger  
Blumen Alpenblick  
Alpenblickstrasse 33  
8610 Uster  
Tel: 044 941 85 50

Frau Hanni Huber  
Florals und anders  
Schlattstrasse  
8714 Feldbach  
Tel: 055 244 15 25

### 4. Menüdruck

Wir drucken Ihr Menu kostenlos mit dem von Ihnen gewünschtem Titel. Spezielle Vorlagen können Sie uns zum Bedrucken geben. Logos zum Einfügen (im JPEG-Format) senden Sie uns bitte per Email.

### 5. Themen-Galadiners

Falls Sie Ihren Anlass unter ein bestimmtes Thema stellen wollen, sind wir Ihnen bei der Mitgestaltung der Dekoration und dem Ambiente mit grosser Freude behilflich.

## 6. Unterhaltung, Musik, Fotografen

Wir verfügen über gute Kontakte und können auch Bühnenelemente und einen Konzertpiano zur Verfügung stellen.

Für den Konzertpiano berechnen wir pro Abend Fr. 95.00

Auf Wunsch lassen wir dieses auf Kosten des Veranstalters stimmen.  
Die Verrechnung erfolgt nach Aufwand.

## 7. Hochzeitstorte

Wird die Hochzeitstorte durch den Veranstalter organisiert und mitgebracht verrechnen wir pro Person einen Servicebeitrag von Fr. 4.50

Diese Konditorei empfehlen wir gerne:

Konditorei Isler  
Kirchhaldenstrasse 22b  
8722 Kaltbrunnen  
Tel: 055 283 37 44

## 8. Feuerwerk/Nachtruhe

Unser Landgasthof befindet sich in einem Wohngebiet. Es gilt die allgemeine Nachtruheregulung, d.h. nach 22.00 Uhr ist jeglicher Lärm ausserhalb des Gebäudes zu unterlassen. Ebenso müssen die Fenster in den klimatisierten Sälen geschlossen bleiben.

Das Zünden von Feuerwerk ist generell verboten!

## Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB's)

### 1. Allgemeines

Diese AGB regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Veranstalter und dem der Gastro KG GmbH, nachfolgend Landgasthof Puurehuus genannt. Der Einfachheit halber wird in diesen AGB, egal in Bezug auf welche Leistung, immer vom Vertrag gesprochen.

### 2. Gerichtstand / Anwendbares Recht

Für allfällige Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Uster im Kanton Zürich Gerichtstand, sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtstand besteht.

Es kommt auf alle Vertragsvereinbarungen und allgemeine Bedingungen das schweizerische Recht zur Anwendung. Erfüllungsort und Zahlungsort ist

### 3. Vertragsgegenstand / Geltungsbereich

Der Vertrag über die Miete von Seminarräumen sowie sonstigen Lieferungen und Leistungen kommen mit der schriftlichen Bestätigung durch den Landgasthof Puurehuus zustande.

Eine Reservation am Veranstaltungstag selbst erfolgt, gilt ab dem Augenblick der Annahme durch den Landgasthof Puurehuus als verbindlich.

Vertragsänderungen werden für den Landgasthof Puurehuus erst durch die schriftliche Rückbestätigung verbindlich. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen des Gastes sind unwirksam.

### 4. Leistungsumfang

Der Gast hat, andere vertragliche Vereinbarungen vorbehalten, Anspruch auf einen Tisch oder Raum.

Sollte trotz einer bestätigten Reservation dieser nicht verfügbar sein, so muss der Landgasthof Puurehuus den Gast unverzüglich hierüber informieren und gleichwertigen Platz in einem gleichwertigen oder besseren Restaurant/Hotel anbieten.

Allfälligen Mehraufwand für das Ersatzrestaurant/ Hotel gehen zu Lasten des Landgasthof Puurehuus, Lehnt der Gast den Ersatz ab, so hat der Landgasthof Puurehuus die vom Gast schon erbrachte Leistung umgehend zu erstatten.

### 5. Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), pro Person und beinhalten die MwSt.

Preisänderungen sind vorbehalten.

Dem Landgasthof Puurehuus steht das Recht zu, jederzeit eine Abrechnung bzw. eine Zwischenabrechnung zu Verlangen.

### 6. Verrechnung

#### 6.1 Anzahlungen

Wir behalten uns das Recht vor eine Anzahlung zu verlangen. Rechnungen sind innert 10 Tagen netto zu zahlen.

## 6.2 Personenzahlen (Verrechnungsbasis)

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. **Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.**

## 6.3 Rechnungsadressen

Teilen Sie uns die korrekte Rechnungsadresse und eventuelle Vermerke mit. Ohne Ihren Vermerk im Vertrag ist die Vertragsadresse automatisch auch die Rechnungsadresse.

## 7. Annullationskosten

Bis 2 Wochen vor dem Anlass	Fr . 350.00
Unkostenbeitrag	
Bis 48 Stunden oder weniger vor dem Anlass	70% der
Essenskonsumation	

## 8. Haftung

Der Landgasthof Puurehuus lehnt jede Haftung für mitgebrachte Gegenstände oder Garderobe bei Seminar- und Bankettveranstaltungen ab.

## 9. Beschädigung/Verluste

Für Beschädigungen oder Verluste an Einrichtungen oder Inventar, die nachweislich durch den Veranstalter verursacht wurden, haftet der Auftraggeber. Das Anbringen von Dekorationsmaterial gestatten wir auf Anfrage.

## 10. Fundsachen

Allfällige Fundgegenstände werden während 3 Monaten aufbewahrt und bei Nachfragen an die angegebene Adresse nachgesendet. die Kosten und das Risiko für den Nachversand trägt der Gast.

## 11. Verlängerung

Wird mit der reservierten Veranstaltung die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten hat der Gast sich bis spätestens 10 Tage vor seinem Anlass an den Landgasthof Puurehuus zu wenden, damit er die erforderliche Bewilligung einholen kann.

Der Landgasthof Puurehuus kann für die Erteilung von Bewilligungen nicht garantieren.

Das Restaurant hat das Recht die Veranstaltungsteilnehmer nach Ablauf der Verlängerungsbewilligung aus den Räumlichkeiten zu weisen.

Für die Eingabe bis 02.00 Uhr berechnete der Landgasthof Puurehuus

Fr. 150.00

Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter  
und angebrochene Stunde

Fr. 55.00

Diese Gebühren werden in jedem Fall ab 24.00 Uhr berechnet.

## **12. Rauchen**

Das Rauchen ist im gesamten Landgasthof nicht gestattet. Falls sich der Veranstalter nicht daran hält, hat er für alle anfallenden Reinigungs- und weitere anfallende Kosten, bspw. durch einen ausgelösten Feueralarm aufzukommen.