



Bankettmappe

Genussvolle Momente



Gesundheitszentrum
Dielsdorf

Pflege und MEHR

Inhaltsverzeichnis

Vorwort		3
Apéro Angebote	Zum Knabbäre	4
	Beleiti halbi Canapé	4
	G'füllti Brötli	5
	Chalti Plattä	6
	Chalti Hüppli	7
	Kalte Suppen	8
	Warmi Hüppli	9
Menü Angebote	Chalti Vorspise	10
	Salat	10
	Warmi Vorspise	11
	Suppe	11
	Hauptgänge	12
BBQ		13
Salatbuffet		14
Desserts		14
Saucen und Beilagen		15

Ganz nach Ihrem Geschmack!

Liebe Gäste

Egal, ob Sie einen Mittagslunch, einen Geschäfts- oder Vereinsanlass, ein Gala-Dinner oder eine private Feier planen, wir sind hier, um Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Unsere Räumlichkeiten in Dielsdorf bieten Platz für bis zu 200 Personen. Wir bieten aber auch externe Caterings bis 300 Personen an. Diese Bankettmappe soll Ihnen einen ersten Überblick über unser Angebot verschaffen. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Sonderwünsche? Ja bitte! Ob vegetarisch oder vegan, Laktoseintoleranz oder Glutenunverträglichkeit – wir stellen Ihnen alle Speisen nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen und beraten Sie auch in puncto Dekoration.

Kontaktieren Sie uns noch heute, um gemeinsam einen gelungenen Anlass zu planen.

Füllen Sie dazu unser Kontaktformular aus oder kontaktieren Sie uns telefonisch unter 044 854 62 22 oder per E-Mail unter **gastronomie@gzdielsdorf.ch**.

Wir freuen uns darauf, Ihre individuellen Wünsche kennenzulernen und Sie bei einem persönlichen Gespräch zu beraten.

Michael Bärtsch und Team

Mehr erfahren



Apéro Angebote

Zum Knabbärä

CHF/Person

Chips Paprika und Nature	2.50
Nüssli mit Salz	2.80
Nüssli mit Wasabi	3.00
Salzstengeli	2.80
Gemüsedip mit Creme fraîche	4.50
Blätterteiggebäck	4.00
Grisini mit Rohschinken	3.80

Beleiti halbi Canapé

Schwein

Buurehamme mit grobkörnigem Senf, Essiggurke und Ei	3.20
Salami mit Peperoni und Olive	3.20

Rind

Appenzeller Mostbröckli mit Nuss und Birre	4.00
Roastbeef mit Pfeffermayo	4.50

Fisch

Thonmousse mit Kapern	3.50
Tatar vom Rauchlachs mit Senf-Honig-Dillsauce	4.50
Crevetten an Sesamsauce	4.50

Vegi

Tête de Moine mit Feige	3.50
Cherrytomate mit Mozzarella und Pesto	3.20
Rührei mit Creme fraîche und Schnittlauch	3.20

Apéro Angebote

G'füllti Brötli

	CHF/Stk.
Partybrötchen	4.00
Körnerbrötli	6.50
Baguette geschnitten	9.50

Schwein

Rohschinken mit Antipasti-Gemüse und Mozzarella

Kalb

Vitello Tonato mit Kapern und Chicorino Trevisana

Rind

Roastbeef mit Senf-Zuckersauce und Rucola
Bündnerfleisch mit Hobelkäse und Nusspesto

Poulet

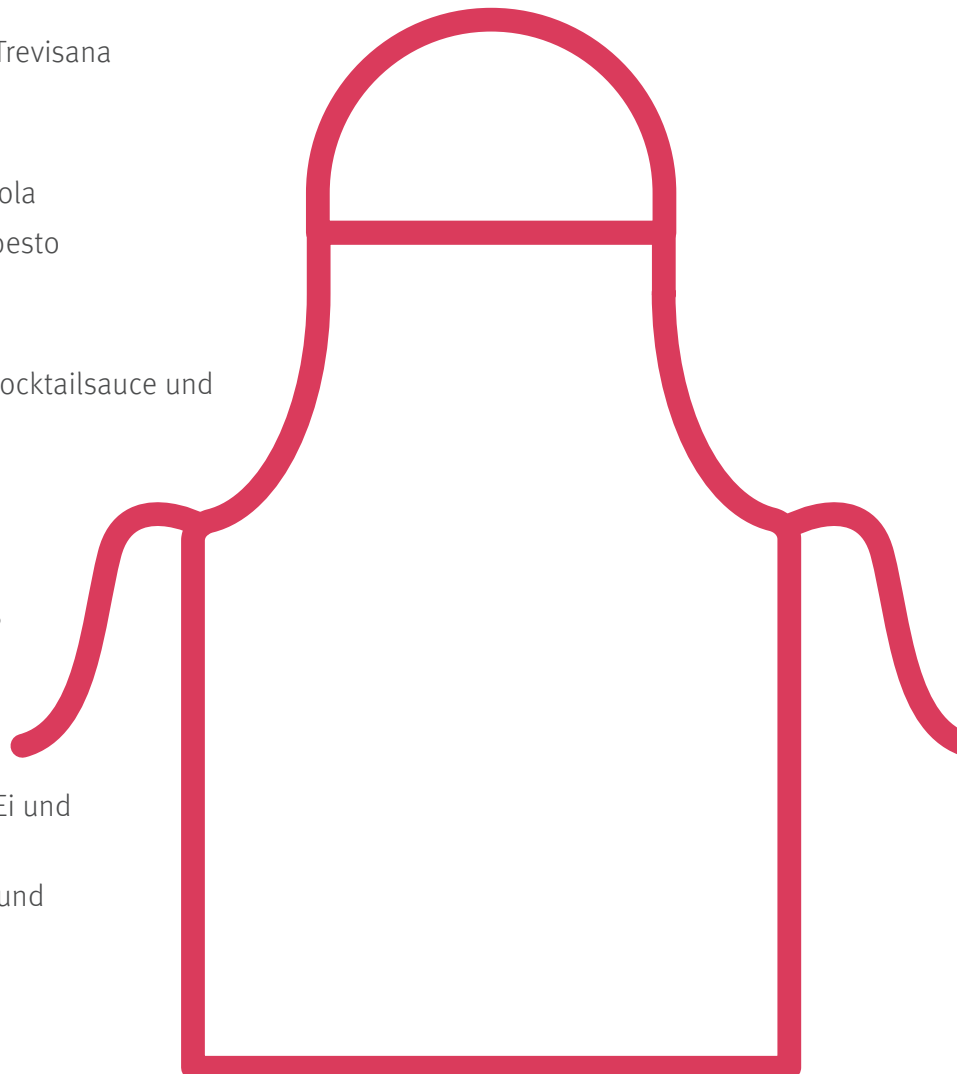
Poulet-Schnitzelbrot mit leicht pikanter Cocktailsauce und Eisbergsalat

Fisch

Lachstatar mit Frischkäse und Kresse
Thonmousse mit Gurken und Peppadews

Vegi

Hüttenkäse mit frischen Kräutern
Appenzeller Käse mit gesalzener Butter, Ei und Essiggurke
Ramatti-Tomaten, Mozzarella, Basilikum und getrocknete Tomatenpesto



Apéro Angebote

Chalti Plattä

Al Parco

14.50/Person

Rohschinken, Coppa, Kalbsbraten, Salami, Parmeggiano, Antipastigemüse, Oliven, Kapernäpfel, Mozzarellakugeln

Giardino

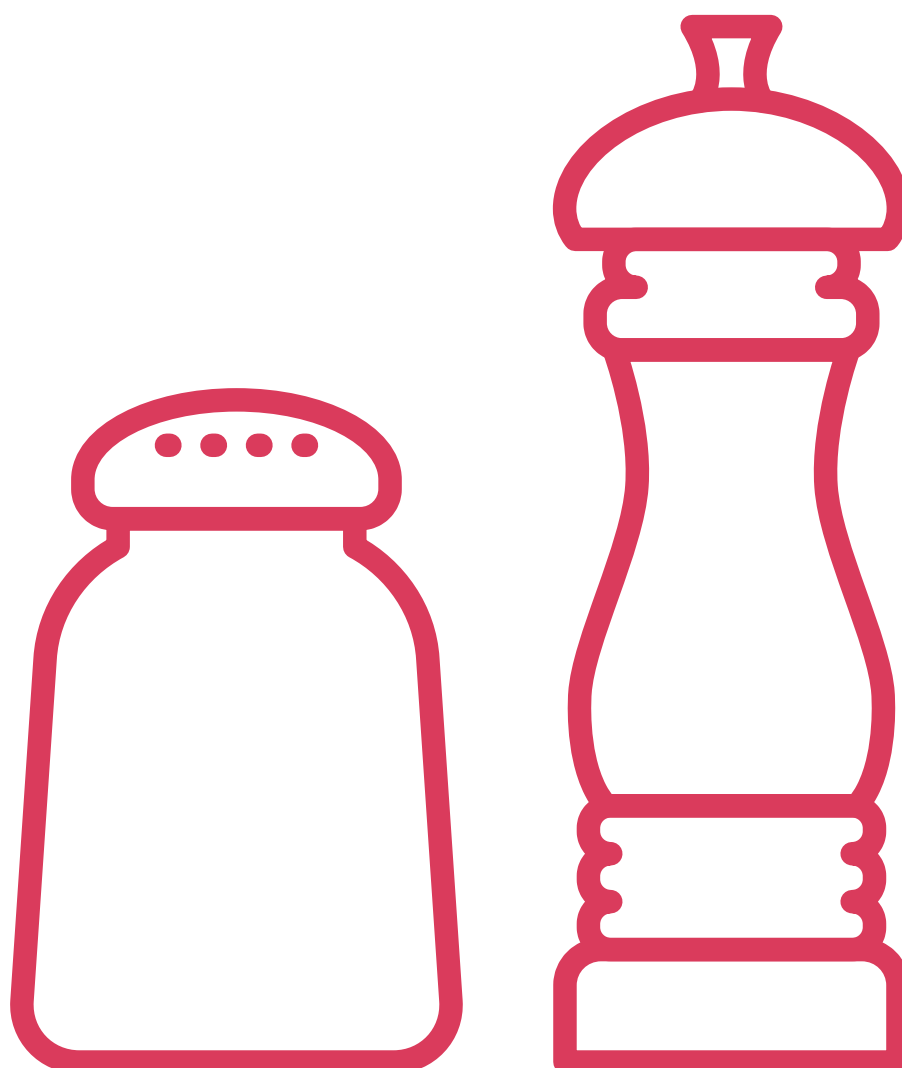
14.50/Person

Eingelegtes Gemüse, Bauernschinken, Mostbröckli, Speck, Appenzeller Käse, Ei, Ofentomaten

GZD

16.50/Person

Flanksteak, Pastrami, Pouletbrust, Crostini, Tortilla, Avocadodip, Tomatenrelish



Apéro Angebote

Chalti Häppli (kleine Schälchen)

Geflügel

Pouletsalat G'sund & munter (Sauce mit Creme fraîche, frischen Kräutern, Gemüse und Früchten)	3.50
Pouletbruststreifen mit Babylattich und Caesar's Dressing	3.50
Wrap mit Poulet, Büffel-Mozzarella, Artischocken und Rucola	3.70

Kalb

Kalte Kalbs-Hacktätschli mit Brie de Meaux auf Lauchsalat an Dijon-Senfdressing	3.30
Vitello Tonato mit Honig-Caponatasalat	3.40
Carne Crudo vom Kalb mit Artischocken, Pinienpesto und sonngenetrockneten Tomaten	3.80

Rind

Roastbeef mit kalter Zitrus-Hollandaise und Spargelsalat	3.80
Rindstatar mit Urdinkel Knoblauch-Crostini und Kalamata-Oliven	3.80
Kurz gebratenes Rinds-Carpaccio mit Gemüsesalat an Honig-Mohndressing	3.90

Fisch/Krustentiere

Forellen-Ceviche mit Fenchel und Caipirina Dressing	3.30
Black Tiger auf Thai Gurkensalat	3.80
Gebeizter Lachs mit Randen und Steyrer Kren	3.60

Vegi

Grünerbsenpüree mit Minze und Falafel	3.00
Mozzarellakugeln mit Ofen-Cherrytomaten, Basilikumpesto und Balsamico	3.10
Planted Chicken an Sesam-Ricottadressing und asiatischem Glasnudelsalat	3.20

Kalte Suppen

Spargelkaltschale mit einem Hauch Vanille und Creme fraîche	2.80
Gazpacho mit Fenchel-Bruscetta	2.80
Melonenkaltschale mit griechischem Joghurt und Melisse	3.00

Apéro Angebote

Warmi Hüppli

Poulet

Fein geschnittenes Pouletspiessli mit Satay Sauce	3.20
Kokos-Pouletnuggets auf Red Thai Gemüsecurry	3.20
Spicy Chicken wings mit BBQ Sauce	3.20

Kalb

Kleines Kalbspojarski mit Kartoffelschaum	3.80
Kleines Wienerschnitzel im Brötli mit Cocktailsauce	3.80
Kalbshackbraten mit Sauerrahmsauce und Weissweinisotto	3.80

Rind

Rindsspiessli mit Ingwer und Kürbis-Chutney	3.90
Meatballs vom Rind auf lauwarmen Tomaten-Balsamico-Chutney	3.80
Falsches Schneggetöpfli (Rindshuft) mit Kräuterbutter und Baguette	3.80

Lamm

Lammkotelette mit Soja und caramelisiertem Ingwer auf Mungosprossen	3.60
---	------

Fisch/Krustentiere

Gebackene Tiger Prawns mit Jasminreiskugeln und Wasabi-Dip	3.50
Gebatene Jakobsmuschel mit Ricotta-Ravioli und Peperonigemüse	3.90
Rosa gebratener Lachs auf Gemüsebeet und Sauce Hollandaise	3.80

Vegi

Mini Pita mit Planted Kebab und Joghurtsauce	2.90
Asiatische Nudelsticks mit Teryaki Sauce	3.30
Tomatenrisotto mit Grappa und grünen Spargeln	3.10

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Jaipur-Curry	2.80
Ramatti-Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Mascarpone	2.80

Menü Angebote

Seiten 10–12



Menü Angebote

Chalti Vorspise

Poulet

Caesar's Salat mit Poulet, Croûtons und Ei	12.50
Pouletsalat mit zweierlei Melonen und Minzpesto	14.50

Kalb

Kurz gebratenes Kalbscarpaccio mit Szechuan Pfeffer und Pak Choi Salat	16.50
Carne crudo vom Kalb mit Burrata und Caponata-Salat	16.50

Rind

Klassisches Rindstatar mit Bürlitoast und gesalzener Butter	16.50
Falsches Schneggetöppli vom Rindentrecôte	15.50

Fisch

Randengebeiztes Lachsrückenfilet mit Steyrer Kren und Brioche	14.50
Orientalisch gewürztes Crevettentatar auf Couscous Salat	16.50

Vegi

Griechischer Salat mit veganem Feta und Kichererbsenkugeln	14.00
Grünerbsen-Smoothie mit Vegi-Lachspralinen	14.00

Salat

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Randen-Salat mit Styrer Kren	9.50
Verschieden farbiger Tomatensalat mit Büffel-Mozzarellakugeln	10.50

Hausgemachte Dressings

French Dressing | Italian Dressing | Caesar's Dressing | Saisondressing

Menü Angebote

Warmi Vorspise

Poulet

Emmentaler Blätterteigpastetchen mit Pouletwürfel und Kräuterseitlingen 14.00

Kalb

Tagliatelle mit Kalbfleisch, Salbei, Parmesan und brauner Butter 16.00

Rind

Tagliatta vom Flanksteak auf Kartoffelpüree mit Trüffelbutter 17.00

Fisch/Krustentiere

Seeteufelmedaillons auf einem Lauchgemüse mit Morcheln, Sauerrahm und Pernod 18.00

Vegi

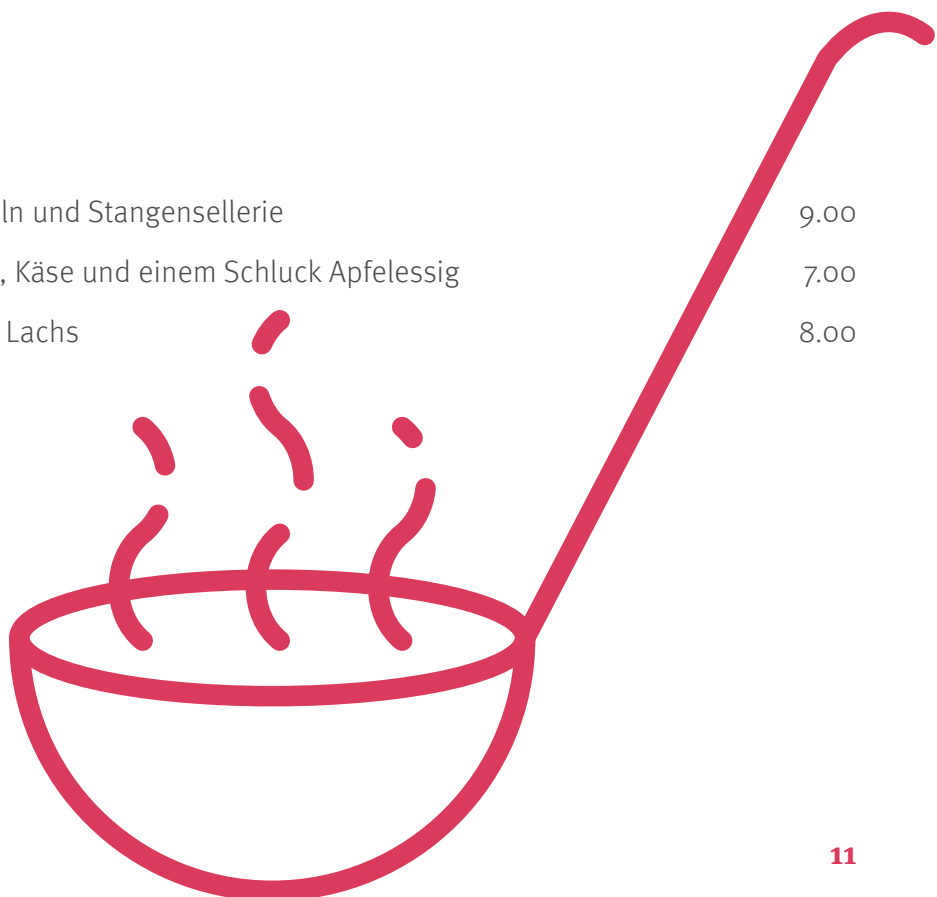
Hausgemachte Kartoffelgnocchi 5P 14.00

Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Morcheln und Stangensellerie 9.00

Emmentaler Kartoffelsuppe mit Majoran, Käse und einem Schluck Apfelessig 7.00

Spargelcremesuppe mit hausgebeiztem Lachs 8.00



Menü Angebote

Hauptgänge

Poulet

Maispouarden Saltimbocca auf kräftigem Portweinjus mit Tomatenrisotto
Saisongemüse 34.00

Pouletbrust an grobkörniger Senfrahmsauce mit viel frischem Schnittlauch und Kräuter Pilavreis
Saisongemüse 30.00

Kalb

Wienerschnitzel vom Kalbsbäggli mit Pommes Frites
Saisongemüse 42.00

Züri Geschnetzeltes mit Spätzli und Saisongemüse 48.00

Rind

Stroganoff (Huft) mit Rubino-Paprika und hausgemachten Spätzli
Saisongemüse 48.00

Entrecôte CdP mit Kartoffelpüree und Saisongemüse 52.00

Lamm

Entrecôte mit Kräuter-Nusskurste und Bäckerinnenkartoffeln
Saisongemüse 38.00

Lammspiessli mit orientalischen Gewürzen und Couscous mit Gemüse und Datteln 36.00

Fisch/Krustentiere

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Zitrus-Hollandaise und neuen Salzkartoffeln 35.00

Gebratene Tiger Prawn «Provençale» mit Orangen-Rosmarinrisotto und Saisongemüse 36.00

Papardelle mit Jakobsmuscheln an Kräutersauce und Rosmarin-Peperonata 42.00

Vegi

Rotes Gemüse-Thaicurry mit Jasminreis und Kroepoek 32.00

Linguine mit Sugo und überbackenen Melanzane 28.00

BBQ (Preise in Absprache)

Poulet

Maispoularde
Spiessli
Wings

Kalb

Burger GZD-Style
Rib-Eye
Steak vom Rücken
Kotelette

Rind

Paillard
Entrecôte
Filet
Burger
Flanksteak

Schwein

Kotelette
Filetmedaillons
Steak

Würste

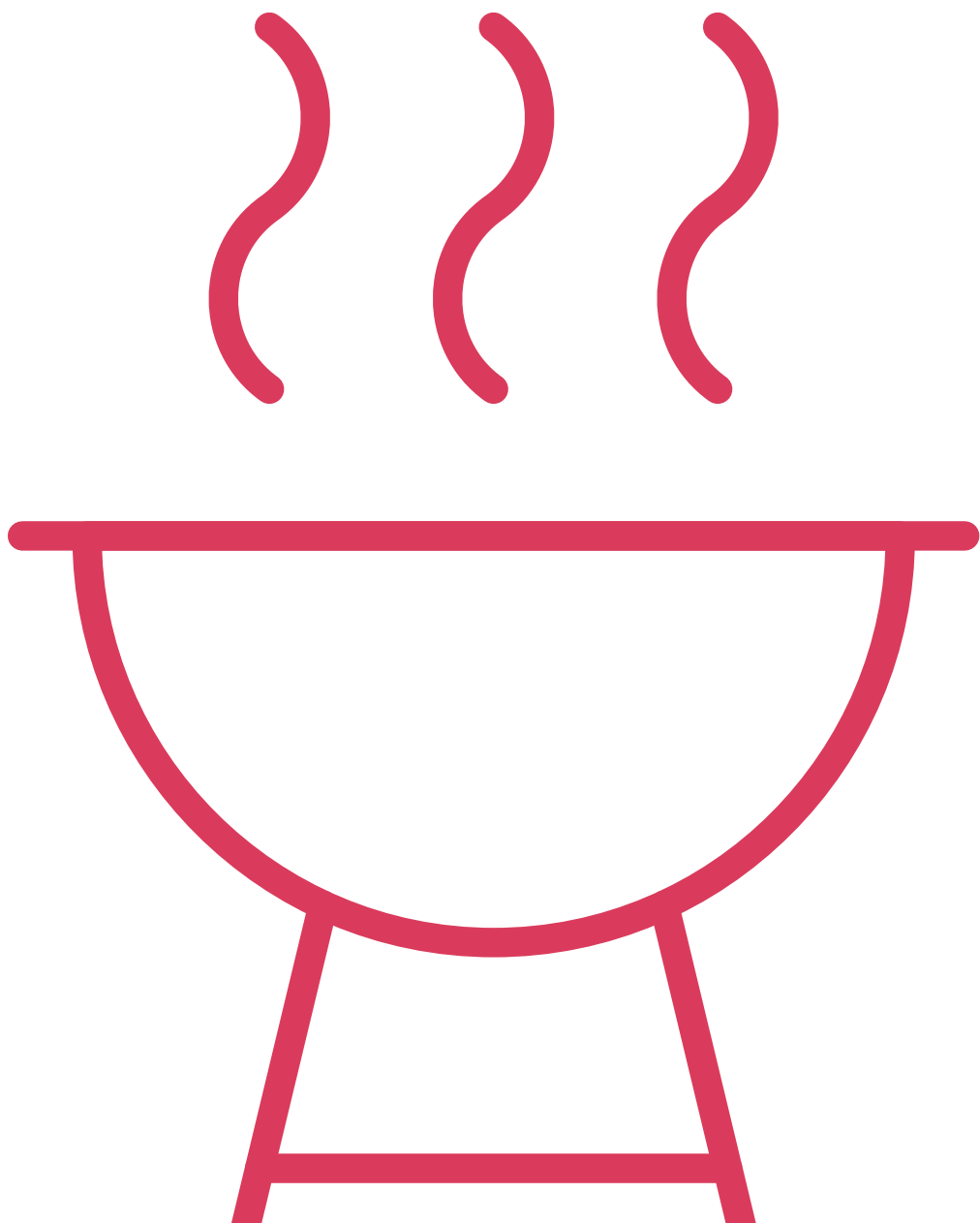
St. Galler Grillbratwurst
Servelat
Wiedikerli
Merguez
Salsicca

Krustentiere

Crevettenspiessli

Vegi

Championspiessli
Mixed Grill mit
Planted Chicken
Grillkäse



Salatbuffet

Kopfsalat

Gurkensalat mit Creme fraîche und Dill

Kartoffelsalat mit Dijonsenf und Schnittlauch
(ohne Mayo)

Rüebli-salat mit Orange und Ingwer

Weisschabissalat mit/ohne Speck und Kümmel

Farbiger Tomatensalat mit Mozzarella

Griechischer Salat

Maissalat mit Peperoni

Gemüsesalat mit Honig und Mohn

Stangensellerie mit Petersilie und Cashewnüssen

Randensalat mit Steyrer Kren

Siedfleisch vom Hohrücken

Pouletsalat mit Purpur-Curry und Chinakohl

Couscous-Salat Marrakesch

Crevettensalat mit Chilli und Honig

Reissalat mit Safran und Erbsen



Desserts

(Preise in Absprache)

Gebrannte Crème mit Meringue und Schlagrahm

Panna cotta mit saisonaler Fruchtcoulis

Schoggimousse mit Beerensalat

Schoggichueche mit Doppelrahm und Blueberries

Tiarmisu mit Orangen

Cheesecake mit Blueberries

Eclair mit Cappucino Creme

Exotischer Fruchtsalat



Saucen

BBQ Sauce
HomeMade Kräuterbutter
Sauce Bärtschnaise
Chnoblisauce mit PEterli
Sour Cream
Relish Sauce

Beilagen

Kartoffelgratin
Folienkartoffeln
Zitronen Pilavreis

Kontakt

Leitung Gastronomie
Tel. 044 854 62 22
gastronomie@gzdielsdorf.ch



Gesundheitszentrum Dielsdorf

Breitstrasse 11
8157 Dielsdorf
Tel 044 854 61 11
info@gzdielsdorf.ch

www.gzdielsdorf.ch