

## Bankettangebot Gastronomie Klus Park



**Alterszentrum Klus Park**



## Herzlich Willkommen im Klus Park

Das Alterszentrum Klus Park ist eingebettet im Quartier Hottingen und umgeben von einem wunderschönen, öffentlichen Park. Mit drei Tram- und mehreren Buslinien bis quasi vor die Haustüre ist alles rasch und bequem erreichbar. Wir bieten Ihnen verschiedene Seminarräume, welche wir nach Ihren Wünschen flexibel einrichten. Dazu gehört auch eine Kapelle, welche eine hervorragende Akustik bietet und sehr beliebt ist für klassische Konzerte, Hochzeiten oder Taufen.

### Unser Gastronomieangebot

Vom Apéro über die leichte Pausenverpflegung bis zum Menü mit mehreren Gängen bieten wir Ihnen alles. Eine gesunde, saisonale Küche ist uns wichtig. Wählen Sie aus unserem Gastronomieangebot, was Ihren individuellen Wünschen entspricht. Gern koordinieren wir mit Ihnen den Ablauf Ihres Anlasses.

### Ihre Veranstaltung

Planen Sie ein Fest, ein Konzert, eine Familienfeier oder einen Weiterbildungskurs? Bei uns finden Sie den geeigneten Rahmen für Ihren Anlass. Wir stellen Ihnen die Infrastruktur für festliche, kulturelle oder geschäftliche Veranstaltungen zur Verfügung. Wir planen Ihre Veranstaltungen ganz nach Ihren Vorstellungen, gerne beraten wir Sie mit Freude über verschiedene Menüvariationen. Auch für kleine Gäste ist gesorgt. Wir haben spezielle Kindermenüs im Angebot und unser Park verfügt über einen Spielplatz. Bei schlechtem Wetter steht in unserem Restaurant eine Spielecke zur Verfügung.

### Unser Weinangebot

Wir haben eine kleine, feine Weinkarte mit auserlesenen Weinen. Wir pflegen einen regelmässigen Kontakt mit einem Weinlieferanten unseres Vertrauens und beraten Sie gerne.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

### Ihre Kontaktperson

Paolo Galiano  
Restaurantleiter  
Direktwahl: 044 414 03 27  
paolo.galiano@zuerich.ch

### Restaurant Klus Park

Asylstrasse 130  
8032 Zürich  
Telefon 044 414 03 26  
Fax 044 414 03 44

<https://www.stadt-zuerich.ch/alterszentren>



## Verpflegungspauschalen

### Verpflegungspauschale Klus Park

#### Getränke im Tagungsraum

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

#### Kaffeepause am Morgen

Kaffee und Tee nach Wahl, Orangensaft

Gipfeli

#### Mittagessen – aus unserer Tageskarte

3-Gang-Menu

Mineralwasser, Kaffee und Tee nach Wahl

#### Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee und Tee nach Wahl

hausgemachte Kuchen

saisonaler Früchtekorb

pro Person

CHF 50.00

### Verpflegungspauschale Zürich

#### Getränke im Tagungsraum

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

#### Kaffeepause am Morgen

Kaffee und Tee nach Wahl, Orangensaft

Gipfeli

#### Stehlunch

Saisonales Salatbuffet

Verschiedene Baguette und Sandwiches

hausgemachte Kuchen

Mineralwasser, Kaffee und Tee nach Wahl

#### Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee und Tee nach Wahl

hausgemachte Kuchen

saisonaler Früchtekorb

pro Person

CHF 50.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.



## Erfrischungen für zwischendurch

### Kaffeepause

#### Kaffeepause Standard

Kaffee und Tee nach Wahl  
Orangensaft  
Gipfeli

pro Person CHF 7.50

#### Kaffeepause Klus Park

Kaffee und Tee nach Wahl  
Orangensaft  
saisonaler Früchtekorb  
Gipfeli

pro Person CHF 12.50

#### Fitness Kaffeepause

Kaffee und Tee nach Wahl  
Orangensaft  
hausgemachter Früchte-Lassi  
Aufgeschnittene Früchte-Platte

pro Person CHF 12.50

#### Kuchenpause

Kaffee und Tee nach Wahl  
Orangensaft  
Hausgemachte Kuchen  
saisonaler Früchtekorb

pro Person CHF 12.50





## Apéros

### Schweizer Apéro

Hausgemachter Speckzopf

Oliven

Schinkengipfeli (2 Stück pro Person)

Mini Chäs-Chüechli (2 Stück pro Person)

Pauschale ohne Getränke pro Person CHF 10.00

### Klus Park Apéro

Sbrinz-Würfel und Oliven

Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum (1 Stück pro Person)

Saisonale Gemüsesticks mit Dipsauce (1 Stück pro Person)

Schinkengipfeli (2 Stück pro Person)

Mini Pizzetten (2 Stück pro Person)

Pauschale ohne Getränke pro Person CHF 13.00

### Gourmet Apéro

Hausgemachter Zopf mit Dörrotomaten

Baguettes mit Rauchlachs (2 Stück pro Person)

Tartelettes gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettich (2 Stück pro Person)

Mini-Pastetli gefüllt mit raffiniertem Gemüse mousse (1 Stück pro Person)

Mini-Windbeutel gefüllt mit Kräuterfrischkäse (1 Stück pro Person)

Süppchen im Espressotässchen (1 Tässchen pro Person)

Dörripflaumen mit Speck (2 Stück pro Person)

Blätterteigschnecken gefüllt mit Käse und Rohschinken (2 Stück pro Person)

Pauschale ohne Getränke pro Person CHF 20.00



## Kleine Köstlichkeiten

### Snacks zum Apéro

Erdnüsse / Pommes Chips / Salzgebäck	pro Person	CHF	3.00
Oliven	Portion, ca. 100g	CHF	6.00
Sbrinz-Würfel	Portion, ca. 100g	CHF	8.50

### Kalte Snacks

Saisonale Gemüsesticks mit Dippsauce	Portion	CHF	4.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum	Stück	CHF	2.00
Tartelettes gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich	Stück	CHF	3.50
Mini-Pastetli gefüllt mit raffiniertem Tomatenmousse	Stück	CHF	3.00
Mini-Windbeutel gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Stück	CHF	3.00
Hausgemachter Speckzopf	1 Kg	CHF	30.00
Hausgemachter Zopf mit Dörrotomaten	1 Kg	CHF	30.00

### Warme Snacks

Mini Chäs-Chüechli	Stück	CHF	2.00
Mini Pizzetten	Stück	CHF	2.00
Schinkengipfeli Mini	Stück	CHF	2.50
Frühlingsrolle mit Gemüse klein	Stück	CHF	2.50
Süppchen im Espressotässchen (Saisonal)	Tasse	CHF	3.00
Dörropflaumen mit Speck	Stück	CHF	3.00
Fleischbällchen	Stück	CHF	1.50
Blätterteigschnecken gefüllt mit Käse und Rohschinken	Stück	CHF	2.00
Ghackets mit Hörnli	Apéro-Portion	CHF	9.50
Äplermagronen	Apéro-Portion	CHF	9.50
Steinpilzrisotto	Apéro-Portion	CHF	11.00

### Canapées (halbe Toastscheibe)

mit Brie	Stück	CHF	3.00
mit Emmentaler	Stück	CHF	3.00
mit Kräuterkäse	Stück	CHF	3.00
mit Ei	Stück	CHF	3.00
mit Spargel	Stück	CHF	3.00
mit Salami	Stück	CHF	3.00
mit Schinken	Stück	CHF	3.00
mit Thon	Stück	CHF	3.50
mit Tomaten-Mozzarella und Pesto	Stück	CHF	3.50
mit Rauchlachs	Stück	CHF	4.00
mit Bündner Fleisch	Stück	CHF	4.00



## Fleisch- und Käseplatten ab 4 Personen

<b>Aufschnittplatte:</b> gemischter Aufschnitt, gekochter Schinken und Salami	pro Person	CHF	15.00
<b>Buureplatte:</b> geräuchertes Rindfleisch, gekochter Schinken, Bauernspeck, Buureschüblig Emmentaler- und Greyerzerkäse	pro Person	CHF	15.00
<b>Chäsplatte:</b> verschiedene Käsesorten	pro Person	CHF	18.00
<b>Bündnerplatte:</b> Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken Salami und Rohessspeck	pro Person	CHF	20.00
<b>Lachsplatte:</b> Norwegischer Rauchlachs garniert mit Zitrone, Zwiebelringen, Kapern-Äpfel, Meerrettichschaum	pro Person	CHF	20.00

## Süsse Verlockungen

Schokoladenkuchen	Stück	CHF	3.50
Mini Crèmeschnitte	Stück	CHF	3.50
Schwarzwaldwürfel	Stück	CHF	3.50
Kleines Schokoladenmousse	Stück	CHF	3.50
Kuchenplatte	Stück	CHF	3.50
Mini Fruchtschnitte nach Saison	Stück	CHF	3.50
Früchtekorb nach Saison	pro Person	CHF	3.50
Mövenpick Glacé	Stück	CHF	4.00
Tages Patisserie	Stück	CHF	4.00



## Getränkeauswahl

### Kalte Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	2 dl	CHF	2.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	3 dl	CHF	3.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5 dl	CHF	4.50
Soft Getränke	5 dl	CHF	4.50
Orangensaft	2 dl	CHF	4.00
Schweppes	2 dl	CHF	4.00
Mineralwasser	1 Liter	CHF	8.00
Traubensaft	1 Liter	CHF	12.50
Orangensaft	1 Liter	CHF	12.50

### Warme Getränke

Kaffee crème		CHF	3.40
Milchkaffee		CHF	3.50
Cappuccino		CHF	4.00
Latte Macchiato		CHF	4.50
Milch		CHF	3.50
Tee nach Wahl		CHF	3.00

### Bier

Turbinenbräu	3.3 dl	CHF	4.50
Vollmond	3.3 dl	CHF	4.50
Leermond	3.3 dl	CHF	4.50

### Weisswein und Rosé

Pinot Grigio Ca` Livenza, Friuli	5 dl	CHF	18.00
Zurcher Weiss AOC, RxS Zweifel	7.5 dl	CHF	33.00
Gamay de Romand Rosé DVP	5 dl	CHF	18.00

### Rotwein

Merlot del Veneto, Cantine di Ormelle	5 dl	CHF	18.00
Nero d` Avola DOC, Il Giglio, Vittoria	7.5 dl	CHF	33.00
Pinot Noir Mytos, Zürich Landolt	7.5 dl	CHF	33.00

### Prosecco

Prosecco	1 Flasche	CHF	45.00
Prosecco	1 dl	CHF	8.00
Klus Spritz Cocktail		CHF	10.00
Pepirinha Cocktail (Ohne Alkohol)		CHF	7.00







## **Interne Weisung Zapfengeld**

Bitte beachten sie, dass keine Speisen und Getränke selber mitgebracht werden dürfen. Wir danken für ihr Verständnis.

Wenn wir einem Kunden trotzdem anbieten, dass er sein eigenes Essen und Trinken mitnehmen darf, so verlangen wir CHF 200.–

## **Deklaration / Herkunft**

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen Allergenen in unseren Speisen.

## **Personalzuschlag**

Alle Veranstaltungen die nach 17.00 Uhr stattfinden, müssen einen Umsatz von CHF 20.- pro Person erzielen.

