



Gourmet-Service
Comestibles Weber
René Weber
Forchstr. 199
8125 Zollikerberg

Gourmet Hochzeits Services

Das Beste für das Hochzeitspaar und die Gäste:

Der Hochzeitsevent soll eine Augen- und eine Gaumenfreude sein, darum verwenden wir seit 1995 nur die edelsten regionalen Schweizerprodukte und fertigen diese in unserem Familienbetrieb mit viel Liebe und Fachkenntnissen zu.

Hiermit stellen wir Ihnen 3 konkrete Vorschläge vor:

- Möchten Sie einen Hochzeitsapéro, finden Sie dazu 3 Varianten.*
- Möchten Sie einen aktiven Grillevent finden Sie dazu 3 Optionen.*
- Möchten Sie ein attraktives Buffet mit verschiedenen Menus, auch mit vegetarischen Spezialitäten, präsentieren wir Ihnen 3 Varianten.*

Unserer Küche befindet sich im Zollikerberg. Besuchen Sie uns für eine Führung durch Küche + Weinkeller



Gourmet-Apéros:

Variante 1:

*Salzgebäcke: Schwiegermutterzungen mit Rosmarin, Chili, und Paprika gewürzt
Crostinis, belegt mit Wildlachs, Trockenfleisch, und verschiedenen vegetarischen Pasten
Gourmetplatten mit Tösstaler Trocken-Fleischspezialitäten
Weber`s Rustico Käseplatte mit Weich + Halbhartkäse aus regionalen Käsereien
Gemüsedip- Platten*

à Fr. 18.50/ Person

Variante 2:

*Crostinis, belegt mit Wildlachs, Olivenpaste, und Frischkäse
Meatballsplatten (Kalb + Rind) mit hausgemachter Sauce
Rustico Käseplatten mit Schweizer Käsespezialitäten und mit Früchten garniert
Gourmet Mix-Fleischplatten mit Trockenfleisch und Rauchwurststringe vom Tösstal
Antipastispiessli mit grilliertem Gemüse, Tomaten + Oliven
Gemüsedip- Platten*

à Fr. 22.50/ Person

Variante 3:

*Crostinis, belegt mit Wildlachs, Trüffelpaste, Olivenpaste, Tomatenpaste
Meatballsplatten mit verschiedenen Fleischsorten mit hausgemachten Saucen
Pouletspiessli gewürzt mit Sesam + mit Paprika
Gourmet-Fleischplatten mit Weber`s Trockenfleisch Spezialitäten
Antipastiplatten mit: Patisson, grillierten Zucchini, Tomaten, gefüllten Peperoni, Aubergines
Weber`s Rustico Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten, mit Früchten garniert
Hausgemachte Aprikosenstreuselkuchen*

à Fr. 29.50/Person

Alle Varianten inklusive: Hausgemachte Holzofenbrote hell + dunkel

Grill- Spezialevent :

Variante 1: (Spiesse und Würste)

- Meatballspiesse mit Lamm + Geflügelmeatballs
 - Cervelat, Bratwurst - Feuerteufel, Argentinierli
 - + VEGETARISCH :
 - Bucket Patatoes + Sauercreme à Fr. 27.50 / Pers.
-

Variante 2 : (Fleisch, Wurst, Gemüse)

- Rindsteaks, Holzfällersteaks
 - Meatballspiesse: mit Lamm/ Kalb/Geflügel
 - Bratwurst Cervelat
 - + VEGETARISCH:
 - Zucchetti + Aubergines grilliert
 - Bucket Patatoes + Sauercreme à Fr. 38.50/ Pers.
-

Variante 3 : (Premium)

- Rinder- Rumsteaks
 - Holzfällersteaks
 - Pouletspiesse gewürzt mit Sesam und Paprika
 - Meatballspiesse (Kalb und Rind)
 - Cervelat, Bratwurst , Feuerteufel
 - Crevettenspiessli, oder Irischer Lachstranchen
 - Lammnierenstücke
 - VEGETARISCH :
 - Champignons,
 - Maisstücke, Peperoni, Zucchetti und Aubergines grilliert
 - Bucket Patatoes + Sauercreme
 - oder Weber`s Kartoffelgratinà Fr. 49.60/ Pers.
-

Inklusive: (alle Varianten)

Unsere hausgemachten Holzofenbrote,
hausgemachte Marinaden und Mayonnaise, Oel Balsamico
Pfeffer, ital . Kräutermischungen
Grill-Miete und Gas Fr. 95.00 / ab 50 Personen inklusive

Salatbuffet : 6 Sorten (inklusive alle Varianten)

Tomaten/ Mozzarella, Blattsalat, Maissalat, Rueblisalat,
- Hörnli und Kartoffelsalat
+ Hausgemachte Saucen: Italia und French-Dressing

Gourmet- Menus:

1 Unsere beliebten Menus:

- Töstaler Braten mit Speck umwickelt
Gourmet-Eierspätzli
Marktgemüse Fr. 27.80/ Pers.
 - Schweinsfiletmedaillons mit Rahmsauce
und frische Nudeln Fr. 38.50/ Pers.
-

2. Gourmet-Menus :

- Boeuf Bourignon an würziger Rotweinsauce
Langkornreis
Gemüsemix aus saisonalen Gemüse: Fr. 37.60 / Pers.
 - Lammnierenstücke
Weber`s Kartoffelgratin
Ratatouille Fr. 39.50/ Pers.
 - Kalbsbratentranchen Piemonteserart (Rotweinsauce)
Hausgemachter Risotto
Gemüsemix Fr. 29.00/ Pers.
 - Zürcher Geschnetzeltes (CH- Kalbfleisch)
Mit Rösti-Galetten Fr. 29.80 / Pers.
 - Rindsmedaillons an Morchelsauce Fr. 59.60/ Pers.
Mit frischen Nudeln
Marktgemüse.
-

3. Beliebte Vegetarische Menus:

- Frische Tortelloni mit Gemüse/Käsefüllungen. Fr. 16.60/ Pers.
 - Italienischer Risotto mit Trüffeln Fr. 54.60/ Pers.
mit Pilzragout Fr. 29.60/ Pers.
Safranreis Fr. 19.80/ Pers.
 - Spaghettata : Tomaten, Pesto, Bologaise, Carbonara Fr. 19.60 / Pers.
-

Salatbuffet: 6 Sorten Salate (Auswahl)

Frisch zubereitete Salate: Ruedli, Sellerie, Bohnen, Randen
Tomaten/ Mozza, Griechisch
Risi-Bisi, Kartoffel, Hörnli Fr. 6.90 / Pers.

Dessert:

Unsere Spezialitäten: - Bauernhofglace, frisch vom unserem Bauer in Illnau
- Tiramisu à Fr. 6.90 / Pers
- Vanillequark mit Beeren
- Hausgemachter Aprikosenstreusel à Fr. 4.90/Pers.

Geschirr: div. Teller, div. Gläser + Besteck
inkl. Reinigung + Transporte Fr 1.00 pro Einheit

Weine: Ausgesuchte Weine zu unseren Ladenpreisen, 7dl. Flaschen (keine Cateringpreise)

Schaumweine: Prosecco Milesimé Fr. 24.80
Crémant d`alsace Fr. 27.80

Weissweine: Montreux, Chasselas Fr. 17.90
Chardonnay Sizilia Fr. 16.80
Petite Arvine Fr. 27.50

rot:
Salice Salentino riserva Fr. 16.60
Barbera d`alba , Piemont Fr. 25.70
Malbec, Argentina (Dieter Meier) Fr. 27.50

Mineral
Cola, Zero-Cola, Shorley 1.5 lt. Fr. 4.00
Mineral mit/ohne 1,5 lt. Fr. 3.00
Orangen-, Ananas-, Multifrucht-Jus lt. Fr. 4.00
Limonaden, Ice Tee lt. Fr. 3.50
Regionale Biere 3.3dl Fr. 2.80

Dienstleistungen:

Transporte, Service Aufbau und Abbau
Service Fach-Personal, Grillchef, Küchenchef: Preis pro Stunde Fr. 50.00

Infrastruktur: Auf Wunsch : Tischtücher, Servietten, Bambusschalen, Dekoration

Preise: exkl. 8 % Mwst Nr. 106.823.130

*Wählen Sie eine oder mehrere Varianten, nehmen Sie sich Zeit für eine
Besprechung mit uns und wir erstellen Ihnen gerne ein attraktives Angebot.*

Eigene Produktion aus regionalen, naturnahen Rohstoffen und Schweizer Fleisch

*Degustieren Sie die Produkte in unserem Geschäft und lassen Sie sich durch
René Weber beraten.*

Weber-Gourmet-Service, Forchstrasse 199, 8125 Zollikerberg. Tel: 079 235 50 25



