



BANKETTDOKUMENTATION

Restaurant Goldenberg | Süsenbergstrasse 17 | 8400 Winterthur
052 242 02 02 | info@goldenberg-winterthur.ch | www.restaurantgoldenberg.ch

UNSERE RÄUMLICHKEITEN



**Lebrecht Völki Saal
bis 85 Personen**



**Salon
bis 40 Personen**



**Jakob Bretscher Stube
bis 12 Personen**



**Garten
bis 300 Personen**

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich und individuell für Ihre Veranstaltung zu beraten.
Daher möchten wir Sie herzlich darum bitten, im Voraus einen Termin mit uns zu vereinbaren.

APÉRO

Snacks

Rindstatar mit Kapern und Senfdip	pro Stück	6.50
Geräucherter Lachs mit Limetten-Crème fraîche	pro Stück	6.00
Gebackene Riesengarnele in Knusperpanade mit Asia-Dip	pro Stück	6.50
Falafel mit Joghurt-Minz-Dip	pro Stück	5.50
Teig-Zigarren gefüllt mit Poulet und Gemüse	pro Stück	5.00
Pouletspiessli an Sataysauce	pro Stück	6.50
Vitello Tonnato	pro Stück	6.50
Cocktailcrevetten-Salat mit Mango und Edamame	pro Stück	6.50
Canapés mit Lachs, Salami oder Bündnerfleisch	pro Stück	5.50
Canapés mit Ei	pro Stück	5.00
Mini-Quiche Lorraine mit Speck, Lachs oder Gemüse	pro Stück	6.00
Mini-Käseküchlein	pro Stück	5.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	5.00

Platten & Schalen

Fleisch- Käseplatte	für 10 Pers.	280.00
Gemüseplatte mit Dip	für 10 Pers.	40.00
Apéro-Schale Oliven, Parmesan, Grissini	3 Schalen	18.00
Nüssli/Chips	2 Schalen	10.00

Getränke

Prosecco	7.5 dl	48.00
Sauvignon Blanc	7.5 dl	57.00
Pinot Grigio	7.5 dl	48.00
Chardonnay	7.5 dl	52.00
Rosé	7.5 dl	52.00
Früchtebowle	1.5 l	45.00
Früchtebowle alkoholfrei	1.5 l	38.00
Haldenkrone	3.3 dl	6.50
Calanda alkoholfrei	3.3 dl	6.50
Valser mit/ohne Kohlensäure	7.5 dl	9.00
Orangensaft	1 l	16.00

Wintersaison

Glühwein	2 l	65.00
Orangen-Punsch	2 l	65.00
Rum-Punsch	2 l	85.00

FRÜHLINGSMENÜ

1. GANG

Burrata

mit Duett vom grünen und weissen Spargel

2. GANG

Bärlauchsuppe

mit Croûtons

3. GANG

Lammrückenfilet

Frühlingsmorchel-Risotto und Marktgemüse

4. GANG

Zitronentarte

mit Rhabarber und Erdbeersorbet

3 GÄNGE / CHF 78.00

4 GÄNGE / CHF 91.00

Saison
Mitte März bis Mitte Mai

SOMMERMENÜ

1. GANG

Thunfisch-Tataki
mit Melone und Wasabi-Limetten Dip

2. GANG

Gazpacho Andaluz
mit Basilikumöl

3. GANG

Rindsentrecôte am Stück gebraten
Edamame, Eierschwämmli risotto und Sommergemüse

4. GANG

Erdbeertiramisu
mit Florentiner Knusperli

3 GÄNGE / CHF 78.00

4 GÄNGE / CHF 91.00

Saison
Anfangs Juni bis Mitte September

HERBSTMENÜ

1. GANG

Wildterrine
mit Selleriesalat und Cumberlandsauce

2. GANG

Kürbis-Orangensuppe

3. GANG

Hirschrücken
mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut an Preiselbeerjus

4. GANG

Schokoladenküchlein
Zwetschgenkompott und Baumnussglacé

3 GÄNGE / CHF 78.00

4 GÄNGE / CHF 91.00

Saison
Anfangs Oktober bis Mitte November

WINTERMENÜ

1. GANG

Mosaik von Edelfischen
mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet

2. GANG

Marronisuppe
mit Kräuterspeck

3. GANG

Am Stück gebratenes Rindsfilet
getrübelter Kartoffelstock und Wintergemüse

4. GANG

Lauwarme Apfeltarte
mit Karamellsauce und Vanilleglacé

3 GÄNGE / CHF 79.00

4 GÄNGE / CHF 93.00

Saison
Anfangs Dezember bis Ende Februar

HOCHZEITSMENÜ

1. GANG

Champagnerschaumsuppe

2. GANG

Gebratenes Saiblingsfilet
an Safransauce mit Blattspinat

3. GANG

Rindsfilet
mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

4. GANG

Dessertteller
«Goldenberg»

3 GÄNGE / CHF 83.00

4 GÄNGE / CHF 96.00

Saison
Januar bis Dezember

GOLDENBERG

1. GANG

Rieslingschaumsuppe

2. GANG

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Butterrösti

3. GANG

Tobleronemousse
mit Kaffeeschaum

3 GÄNGE / CHF 64.00

Saison
Januar bis Dezember

EINZELNE GERICHTE

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen, ganz wie es Ihnen beliebt. Damit wir die hohe Qualität der Speisen garantieren können, bitten wir Sie für alle Gäste ein einheitliches Menü zu wählen. Natürlich können wir für vegetarische und vegane Gäste oder Personen mit Intoleranzen eine passende Alternative anbieten.

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Goldenberger Riesling-Sylvaner	12.00
Tomatensuppe mit Gin	12.00
Spargelcremesuppe mit Spargelragout (saisonal)	14.50
Kürbis-Orangen-Suppe (saisonal)	13.00
Erbsensuppe mit frischem Meerrettich	13.00
Marronisuppe mit Kräuterspeck (saisonal)	14.50

Salate

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	11.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	13.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16.50

EINZELNE GERICHTE

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Avocadotatar und Zitronenvinaigrette	19.50
Burrata mit bunten Tomaten und Basilikum Pesto	19.00
Vitello Tonnato Hauchdünnes Kalbfleisch mit Thonsauce	20.50
Thunfisch-Tataki mit Melone und Wasabi-Limetten Dip	22.00

Vorspeisen Vegan

Auberginentatar mit Oliventapenade, Pane Carasau und getrockneten Tomaten	18.00
Quinoasalat mit Rucola und Avocado	16.50

EINZELNE GERICHTE

Klassiker

Roastbeef an Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Grillgemüse	49.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Schmorgemüse	52.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Butternudeln	48.00
Kalbskarree an Kalbsjus mit Kartoffelgratin und Schmorgemüse	53.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti	42.00
Kalbshohrücken mit Kräuterkruste an Balsamicojus mit Waldpilzrisotto und glasierten Karotten	49.00
Lammrückenfilet an Rotweinjus mit Polenta und Ratatouille	44.00
Im Ofen gebratene Maispoularde an Rosmarinjus mit Ofenkartoffeln und Peperonata	39.00
Krustenschweinebraten an Dunkelbiersauce mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	39.00
Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce mit Weissweinisotto und Bohnen im Speckmantel	39.00

EINZELNE GERICHTE

Hauptgänge Fisch

Eglifilets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat	42.00
Zanderfilet mit geschmorten Rüben und Kartoffel-Meerrettichpüree	39.00
Steinbutt mit Gnocchi und confierten Tomaten	43.00
Wolfsbarschfilet mit Parmesansauce, Artischocken-Risotto und Gemüse	40.00
Saiblingsfilet mit Zitronenbutter, saisonalem Gemüse und Dillkartoffeln	39.00

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Erbsenrisotto mit Büffelmozzarella und glasierten Karotten	28.00
Zitronen-Ricotta Ravioli mit sautierten Artischocken	33.00
Gelbes Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu und Jasmin-Reis (Vegan)	35.00
Zitronen-Thymian Ravioli mit Tomaten und Pinienkernen (Vegan)	29.00

EINZELNE GERICHTE

Dessert

Tobleronemousse	13.00
Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleglacé und Karamellsauce	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	13.50
Joghurt-Passionsfrucht-Mousse mit Himbeersorbet	11.50
Crème brûlée mit Kirschkompott und Sorbet	13.50
Fruchtsalat mit Zitronensorbet	10.50

Vegane Desserts

Karamellisierte Ananas mit Zitronen-Limetten Sorbet	12.50
Kokos-Limetten Panna cotta mit saisonalen Früchten	12.00
Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten	13.50

RICHTLINIEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

ORGANISATION

Gerne zeigen wir Ihnen unsere unterschiedlichen Räumlichkeiten persönlich. Dafür bitten wir Sie um die Vereinbarung eines Besichtigungstermins. Um die Details Ihres Anlasses zu besprechen, laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch ein. Einen für Sie passenden Termin können Sie jederzeit mit unserem Bankettmanager vereinbaren.

DEKORATION

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Veranstaltung mit persönlicher Dekoration wie Blumen, Vasen, Ballons usw. zu bereichern, da der Geschmack von Person zu Person stark variieren kann. Gerne dürfen Sie Ihre Dekoration einen Tag im Voraus bei uns vorbeibringen. Zusätzlich stehen Ihnen unsere eigenen Blumen, Vasen und Kerzen zur Verfügung, ohne dass hierfür Kosten anfallen. Wir möchten Sie jedoch darum bitten, darauf zu achten, dass weder der Boden noch die Wände durch die Dekoration beschädigt werden. Falls doch Schäden auftreten, müssten wir leider die Kosten für die Reparatur in Rechnung stellen.

MUSIK UND UNTERHALTUNG

Für Ihren besonderen Anlass möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben, Musiker, DJs oder andere Unterhaltung mitzubringen. Wir empfehlen den Künstlern jedoch, sich im Voraus bei uns zu melden, um die Räumlichkeiten zu besichtigen und den Platzbedarf zu klären. Auf diese Weise können wir gemeinsam eine bessere Planung vornehmen und sicherstellen, dass alles reibungslos verläuft.

MENÜKARTEN

Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Gestaltung mit Ihrem speziellen Firmen- oder Vereinslogo oder einer persönlichen Widmung. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir für die Bedruckung der Menükarten einen Betrag von 2.00 CHF pro Karte verrechnen.

MENÜAUSWAHL

Der kulinarische Höhepunkt einer jeden Feier ist das festliche Menü. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Bei der Auswahl und der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich. Teilen Sie uns bitte mit, falls Sie ein Lieblingsgericht oder einen besonderen Wunsch haben. Nach Möglichkeit erfüllen wir Ihnen diesen sehr gerne.

RICHTLINIEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

HOCHZEITSTORTE

Für die Bereitstellung Ihrer angelieferten Hochzeitstorte berechnen wir für den Service CHF 5.00 pro Person.

TECHNISCHE ANLAGEN

Gerne besorgen wir Ihnen technische Hilfsmittel oder spezielle Anlagen zu folgenden Preisen:

Beamer CHF 25.00

Leinwand CHF 25.00

Flip-Chart CHF 15.00

SAALMIETE

Lebrecht Völki Saal CHF 950.00
entfällt ab 3'500 CHF Mindestkonsumation

Salon CHF 750.00
entfällt ab 2'500 CHF Mindestkonsumation

Jakob Bretscher Stube CHF 300.00
entfällt ab 800 CHF Mindestkonsumation

FEIERTAGE

An Feiertagen können wir leider keine Räume an einzelne Gesellschaften vermieten, da wir an diesen Tagen in der Regel mehrere Gruppen gleichzeitig im Haus haben. Die Ausnahme bildet unsere Stube. Aufgrund der Vielzahl und Größe der Gruppen sind wir gezwungen, flexibel zu bleiben, was bedeutet, dass wir keine definitiven Bereiche garantieren können.

DEKLARATION

Bei Fragen zur Herkunft von Fisch oder Fleisch sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

AGB

1. Reservationen und die dadurch vereinbarten Leistungen sind bindend, sobald Sie mittels Bankett-Checkliste oder anderer Bestätigung durch das Restaurant Goldenberg / Kqira GmbH (in der Folge «Restaurant Goldenberg») dem Gast oder dem Auftraggebenden bestätigt worden sind.
 2. Änderungen der vereinbarten Leistungen müssen spätestens 48 Stunden vor dem Veranstaltungstermin schriftlich an das Restaurant Goldenberg gemeldet werden. Im Unterlassungsfall gilt die zuletzt schriftlich vereinbarte Gästezahl als Rechnungsgrundlage.
 3. Annullationen werden wie folgt in Rechnung gestellt:
 - a) Bis 30 Tage vor dem Datum des Anlasses: keine Kosten.
 - b) 29 bis 15 Tage vor dem Datum des Anlasses: 25 % der vereinbarten Leistungen.
 - c) 14 bis 8 Tage vor dem Datum des Anlasses: 50 % der vereinbarten Leistungen.
 - d) 7 bis 1 Tag vor dem Datum des Anlasses: 75 % der vereinbarten Leistungen.
Der Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet: Vereinbarte Leistungen multipliziert mit der vereinbarten Personenzahl.
 4. Sollten Ihre Gäste nach 24.00 Uhr in unserem Hause feiern, verrechnet das Restaurant Goldenberg für die Verlängerung nach Mitternacht (bis max. 2.00 Uhr) einmalig CHF 250.00. Für jeden Mitarbeiter verrechnen wir weitere CHF 65.00 für jede weitere angebrochene Stunde.
 5. Hat das Restaurant Goldenberg Grund zur Annahme, dass der Anlass den normalen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Restaurants gefährdet, kann der Anlass durch das Restaurant Goldenberg entschädigungslos abgesagt werden.
 6. Der Gast haftet für sämtliche Schäden und Verluste, die durch ihn oder seine Gäste verursacht werden. Das Restaurant Goldenberg lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.
 7. Die Rechnungen des Restaurant Goldenberg sind ohne Abzug innerhalb von 20 Tagen zu bezahlen.
 8. Die AGB gelten als integrierender Bestandteil der Bankettbestätigung (Bankettcheckliste)
 9. Gerichtsstand ist Winterthur
- Winterthur, 01. März 2024