



**Andreas Isoz**  
Geschäftsführer  
079 377 53 73  
[isoz@steakhouse-bahnhof.ch](mailto:isoz@steakhouse-bahnhof.ch)





**Urs Koffel und Caroline Biel**

Inhaber

079 441 16 20

koffel@steakhouse-bahnhof.ch

## Das Steakhouse

Das Steakhouse Bahnhof in Mettmenstetten steht seit über 15 Jahren für offenes Feuer, rote Glut, perfekt gegrilltes Fleisch und feiner Fisch. Das Team um Urs Koffel verwöhnt seine Gäste leidenschaftlich mit hochwertigen Produkten und einem perfekten Service. Auf der Speisekarte finden Sie eine grosse Auswahl von erstklassigem Fleisch und Fisch, perfekt grilliert. Unsere Lieferanten bürgen für höchste Qualität, perfekte Lagerung und optimale Frische. Dies gilt auch für Gemüse, Salat, Wein und Spirituosen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie.

Unsere aktuelle Speise- und Weinkarte finden Sie auf [steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch)

# Inhalt

Bankette	6
Catering	8
Eventlocation	14
Grillkurse	20
Seminare	24
Hausmetzgerei	28
Geschenkgutscheine	30



# Bankette





Das Steakhouse Bahnhof ist genau der richtige Ort, um mit der Familie, Arbeitskollegen und Freunden gemütliche Stunden zu verbringen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Unabhängig von der Gruppengrösse bieten wir den perfekten Rahmen für Ihr Fest. Neben unserer «a la carte» Karte bieten wir auf Anfrage auch individuelle Speisekarten an – auf Wunsch personalisiert mit Ihrem Logo und Bildern. Gerne senden wir Ihnen Vorschläge diverser Karten in verschiedenen Budgetklassen zu.

Hochtische/Bar	bis	30 Pers.
Säali	bis	45 Pers.
Terrasse	bis	60 Pers.
Restaurant	bis	150 Pers.

Dank unserem Catering-Team geniessen Sie Grillspezialitäten nicht nur im Steakhouse Bahnhof. Wir sorgen für das kulinarische Wohl an Ihrem persönlichen Anlass. Wir überraschen Sie mit Grillköstlichkeiten und lassen die Herzen aller Fleisch- und Fischliebhaber höherschlagen. Neben Grillspezialitäten bieten wir ein breites Catering-Angebot passend zu ihrem Fest – Sie wünschen, wir liefern.

Wir bieten auch eine grosse Palette an Infrastruktur und Mobiliar, welches nach Bedarf dazu gemietet werden kann. Frei nach dem Motto «Alles aus einer Hand» freuen wir uns, Ihr Eventpartner zu sein.

Unser Catering-Service bietet massgeschneiderte Vorschläge und professionelle Beratung. Wir gehen individuell auf Ihre Wünsche ein – das ist unsere Stärke. Nachfolgend finden Sie eine kleine Auswahl an möglichen Cateringvarianten.

8

# Catering







	<b>Variante 1</b>	<b>Variante 2</b>	<b>Variante 3</b>	<b>Variante 4</b>
<b>Vorspeise</b>	Basic	BBQ	Apéro Riche	BBQ gross
	Blattsalat mit Brot vom Buffet	Salatbuffet Brot Bratwürste Pouletbrüstli	Oliven & Parmesan Blätterteigstangen Gemüsesticks mit diversen Dips	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat mit Brot (serviert)
<b>Hauptgang</b>	Pastaplausch <i>oder</i> Hackbraten mit Kartoffelstock <i>oder</i> Schweinsbraten mit Gratin und Gemüse	Spareribs Vegi-Burger Maiskolben	Schinkengipfeli Käseküchlein Salat nach Saison Kartoffelsalat Warme Fleischkäsebrötli Lachs- und Tatarbrötli Crevetten aglio olio Mini Bruschetta Meatballs Pouletflügeli Spinat-crepesröllchen	Rindsentrecôte Lammracks Pouletbrüstli Spareribs Frischlachs Crevetten Vegi-Burger Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Maiskolben
<b>Dessert</b>	Frischer Fruchtsalat	Frischer Fruchtsalat	Frischer Fruchtsalat	Frischer Fruchtsalat
<b>Preis</b>	35.-/Person	50.-/Person	70.-/Person	80.-/Person

#### Optionen zu Standardvarianten

- Apéro Oliven und Parmesan: +5 CHF/Person
- Antipasti Buffet anstelle Salatbuffet: +10 CHF/Person
- Dessertbuffet anstelle Fruchtsalat: +15 CHF/Person

#### Im Preis inbegriffen

- Geschirr und Gläser
- Grill Infrastruktur

#### Nicht im Preis inbegriffen

- Personalaufwand
- Getränke
- Mietmobiliar

## Personalaufwand

Wir verrechnen Ihnen den effektiven Personalaufwand unseres Grill- und Servicepersonals bei Ihnen vor Ort inklusive der Anfahrt mit 65 CHF/Stunde. Der Personalaufwand hängt stark von Ihren Menü- und Servicewünschen ab. Wir freuen uns, die Details bei einem persönlichen Gespräch zu definieren.

## Getränke

Gerne liefern wir auch die gewünschten Getränke zu Ihrem Anlass. Nachfolgend sehen Sie unsere Cateringpreise der Standardgetränke. Passend zu Ihrer Menuwahl bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an Weinen und Spirituosen. Unsere Spezialisten beraten Sie gerne.

### Preisliste Getränke (inklusive Kühlwagen)

- Mineral mit und ohne Kohlensäure CHF 5.-/Liter
- Süssgetränke CHF 5.50/Liter
- Orangensaft CHF 7.50/Liter
- Mättmibräu CHF 3.50/33cl Flaschen
- Bier alkoholfrei CHF 3.50/33cl Flaschen

## Weine

Wir bieten Ihnen das komplette Weinangebot vom Bahnhofli. Unser Angebot finden Sie unter [steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch). Bitte beachten Sie die Preise «über dGass».

## Infrastruktur und Mobiliar

Je nach Eventlokal stellen wir Ihnen unsere Catering Infrastruktur zur Verfügung. Flexibel und unkompliziert ergänzen wir fehlendes Material. Sollten wir das richtige Produkt nicht an Lager haben, organisieren wir diese gerne für Sie.

### Preisliste Mobiliar

Runde Tische	pro Stück	35.-	150cm Durchmesser
Stühle	pro Stück	6.-	schwarz, stapelbar
Tischtücher	pro Stück	12.-	rund, weiss
Stuhlhussen	pro Stück	10.-	weiss
Festbankgarnitur	pro Stück	20.-	2 Bänke + Tisch
Tischtücher	pro Stück	10.-	für Festbänke
Offenausschankanlage	pro Liter	9.-	Inkl. Bier und Gläser, 25-Liter Fässer, angebrauchte Fässer werden voll verrechnet.
Zelt 4x4m	pro Stück	200.-	Weiss, massive Bauweise, Spitzdach, exkl. Auf- und Abbau





# Eventlocation

An bester Lage zwischen Zürich und der Innerschweiz liegt unser Eventlokal nur wenige Gehminuten vom Steakhouse Bahnhof entfernt. Der «Grindel 6» ist einzigartig und wandelbar zugleich. Egal ob Sie mit dem «Mättmibräu» aus der angeschlossenen Brauerei oder in unserer «Vinivergani»-Vinothek mit einem feinen Wein anstossen möchten: hier lässt sich zu jedem Anlass fantastisch feiern.

14

Bei uns wird Ihr Firmenessen, Kunden-event, Ihre Hochzeit oder der Geburtstag zum unvergesslichen Erlebnis. Selbstverständlich müssen Sie auch beim Catering nicht auf «Steakhouse-Qualität» verzichten. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte nach Ihren Wünschen.





### **Im Grindel 6**

- 350m<sup>2</sup> Eventfläche
- 160 Plätze bei Bankettbestuhlung
- 300 Plätze bei Theaterbestuhlung

### **Die geeignete Eventlocation für ...**

- Mitarbeiter- und Kundenevents
- Hochzeiten & Geburtstage
- Seminare
- Konzert & Theater
- Privatanlässe

### **Vorhandene Infrastruktur**

- Bar
- Vinothek
- Brauerei
- Beamer, Leinwand
- Musikanlage

Die nachfolgenden Standardvarianten passen wir sehr gerne Ihren Vorstellungen an. Wir freuen uns, Ihnen die Lokalität persönlich zu zeigen und ein massgeschneidertes Angebot für Sie zu erstellen.

# Standardvarianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4	Variante 5
	Fondue Chinoise	Buffet Klassiker	Tavolata	BBQ 1	BBQ 2
<b>Apéro</b>	Plättli	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan
<b>Vorspeise</b>	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat	Salatbuffet Brot Bratwürste	Vitello Tonato Tatar	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat
<b>Hauptgang</b>	<b>Fleisch</b> Rind Kalb Poulet Schwein  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Pouletbrüstli Spareribs Vegi-Burger Maiskolben	Tintenfisch und Crevetten in Olivenöl mit Knoblauch und Chilischoten gebraten  Burrata auf Rucola und Cherrytomaten Parmaschinken  Gebratene Piemontos  Peperoni und Zucchetti  Kalbsribeye Rindsribeye Lammracks Vegispiesse  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	<b>Fleisch</b> Poulet Schwein Rindsentrecôte  <b>Fisch</b> Crevetten Frischlachs  <b>Vegetarisch nach Absprache</b>  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	<b>Fleisch</b> Poulet Schwein Lammracks Rindsentrecôte  <b>Fisch</b> Crevetten Frischlachs Thunfisch  <b>Vegetarisch nach Absprache</b>  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
<b>Dessert</b>	Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fruchtsalat mit Vanilleglacé
<b>Getränke</b>	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Hausweine	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Hausweine	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Hausweine	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Rot-/Weisswein Grappa Spirituosen	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Rot-/Weisswein Grappa Spirituosen
<b>Preis</b>	120.-/Person	140.-/Person	160.-/Person	180.-/Person	200.-/Person



### **Im Preis inbegriffen**

- Exklusive Miete der Eventlocation
- Beratung und Planung
- Personalaufwand
- Mobiliar und Eventinfrastruktur

### **Optionen**

- Antipasti Buffet anstelle Salat:  
+10 CHF/Person
- Dessertbuffet anstelle Fruchtsalat:  
+15 CHF/Person
- Andere Weine auf Anfrage
  
- Stuhlhussen: 10 CHF/Husse
- Künstler, Blumendekoration und zusätzliche Infrastruktur (Bühne, zusätzliche Beleuchtung, etc.) auf Anfrage
- Verlängerung nach 2 Uhr auf Anfrage



### **Brauerei**

Prost mit Mättmibräu! Grindel 6 ist auch eine Brauerei. Urs Koffels eigenes Hausbräu wird regelmässig mit Liebe und grösster Sorgfalt gebraut, gezapft und abgefüllt. Geniessen Sie Ihr Mättmibräu zum Apéro, während einem Grillkurs oder einfach zu einem guten Stück Fleisch.





### **Vinothek**

«Meine Gäste geniessen gerne einen guten Tropfen Wein zum grillierten Fleisch», sagt Urs Koffel. Dank der Zusammenarbeit mit dem 120-jährigen Familienunternehmen Vini Vergani aus Zürich können die Gäste den Wein direkt aus der Vinothek auswählen – und natürlich auch über die Gasse für zu Hause kaufen.



# Grillkurse

Bei unseren Grillkursen lernen Sie Ihr Fleisch und Ihren Fisch so saftig und unwiderstehlich zuzubereiten, wie Sie es sonst nur im Restaurant Bahnhof selbst bekommen. Dazu präsentieren wir Ihnen die passenden Weine. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

## **Öffentliche Kurse**

Für Einzelpersonen und kleine Gruppen bieten wir ganzjährig spannende und unterhaltsame Grillkurse in unserem Eventlokal an. Geniessen Sie in ungezwungener Atmosphäre einen tollen Abend. Weitere Informationen sowie unsere aktuellen Termine finden Sie online unter [steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch).

## **Exklusiver Grillkurs**

Sind Sie auf der Suche nach einem aktiven und einzigartigen Event für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder für ein privates Fest? Mit unseren Grillkursen liegen sie bestimmt richtig. Geniessen Sie mit Ihren Gästen einen exklusiven und interaktiven Grillkurs nach Mass.

Wir bieten unsere Kurse auch am Ort ihrer Wahl an. Gerne erstellen wir Ihnen ein personalisiertes Angebot – wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

# Grillkurse im Überblick

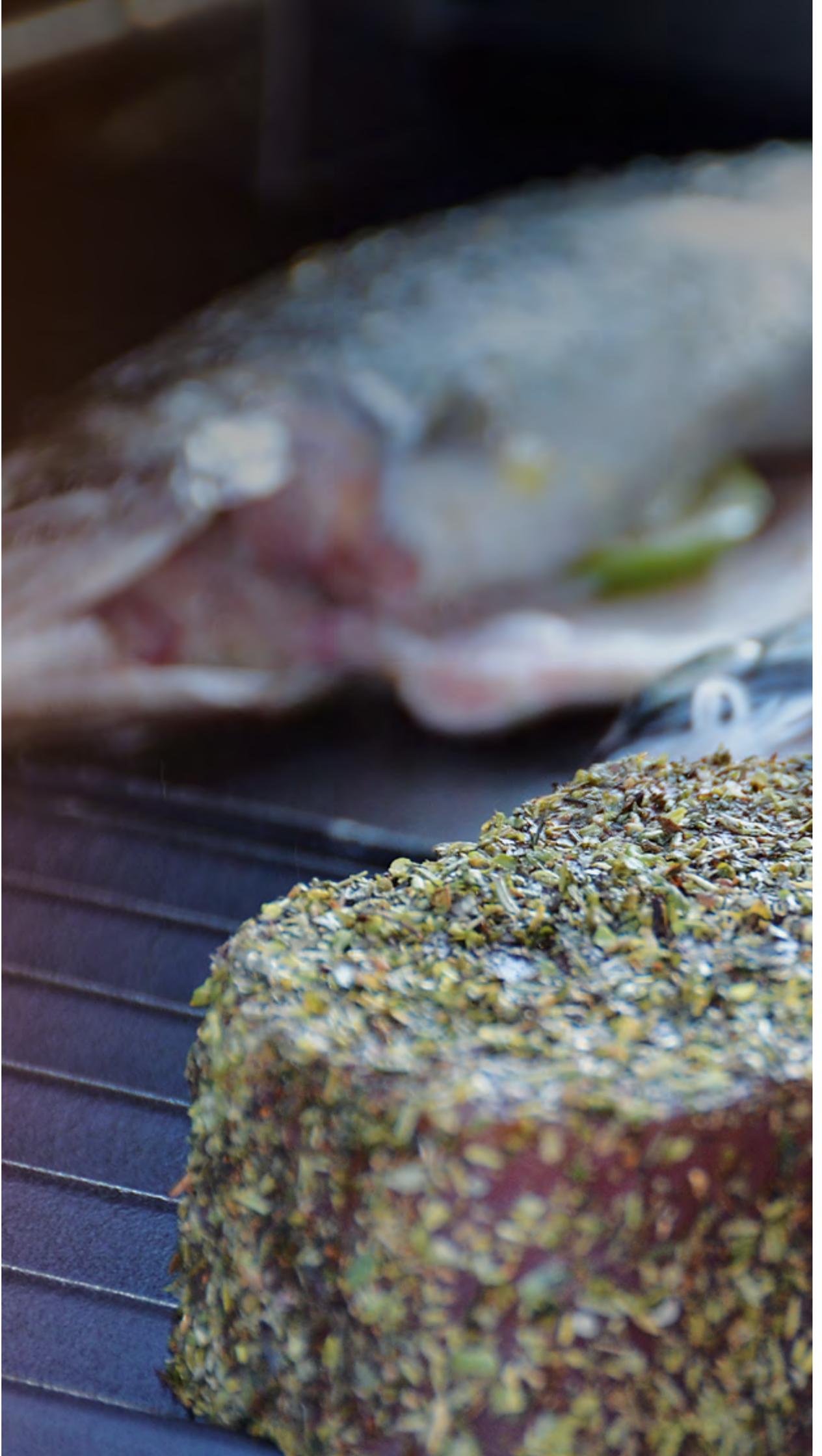
	<b>Grillkurs</b>	<b>Grillkurs Basic</b>	<b>Grillkurs Plus</b>
	Öffentlich	Privatanlass	Privatanlass
<b>Teilnehmer</b>	20 bis 60 Personen	ab 30 Personen	ab 30 Personen
<b>Dauer</b>	18 bis 23.30 Uhr 5,5 Stunden	Startzeit individuell 5,5 Stunden	Startzeit individuell 6,5 Stunden
<b>Apéro</b>	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 60 Minuten
<b>Rahmen- programm</b>	–	–	Brauereiführung mit Degustation während Apéro
<b>Unterlagen</b>	Standard Rezeptheft	Standard Rezeptheft	Personalisiertes Rezeptheft auf Wunsch mit Logo, Bilderwunsch und z.B. Inse- rat im Innenteil
<b>Giveaway</b>	–	–	Bahnhöfli Grillgewürz auf Wunsch mit personali- siertem Etikett
<b>Kurs</b>	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm
<b>Getränke</b>	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa
<b>Wein</b>	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso
<b>Preis</b>	120.–/Person	120.–/Person	160.–/Person

22

Für unsere öffentlichen Grillkurse können Sie online unter [steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch). Tickets kaufen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## Optionen

- Sitzung/Schulung/Seminar vor dem Kurs, Preis auf Anfrage
- Verlängerung Event: CHF 65.–/Stunde und Mitarbeiter, Getränke nach Verbrauch
- Künstler, Komiker, Unterhaltung: Preis individuell



# Seminare

24 An bester Lage zwischen Zürich, Zug und Luzern bietet Ihnen das Steakhouse Bahnhof moderne Räumlichkeiten für spannende Seminare und kreative Bankette. Unsere Räumlichkeiten sind mit bester Präsentationstechnik ausgestattet. Für das kulinarische Wohl sorgt das Team des Steakhouse Bahnhof. Ob kleiner, feiner Apéro, ein gutes Mittag- oder Nachtessen, ein rauschendes Fest, ein schweizweites Meeting oder eine Schulung – wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir freuen uns darauf, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu machen! Wir bieten Ihnen folgende Seminarräume:

Säli bis 40 Pers.  
Theaterbestuhlung  
bis 70 Pers.

Grindel 6 bis 160 Pers.  
Theaterbestuhlung  
bis 300 Pers.





### **Säli**

Der Seminarraum «Säli» hat Platz für bis zu 40 Personen. Die angenehme Atmosphäre bietet ideale Rahmenbedingungen für Ihr erfolgreiches Seminar.

### **Ausrüstung**

- HD-Beamer mit HDMI und VGA Anschluss
- Grosse Leinwand (1,3m x 2,35m)
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

### **Preise**

- Halber Tag (8–12Uhr oder 13–17Uhr): 120 CHF
- Ganzer Tag (8–17Uhr): 200 CHF
- Getränke und Zwischenverpflegung nach Verbrauch

### **Mittagessen Variante «Buffet»**

- Feines Buffet mit diversen Salaten und warmen Speisen à discretion  
Getränke nach Verbrauch  
CHF 16/Person

### **Mittagessen Variante «a la Carte»**

- Steakhouse Spezialitäten aus unserer Speisekarte
- Preise nach Konsumation

### **Seminarraum Grindel 6**

Der Grindel 6 ist unsere moderne Eventlocation und der perfekte Ort für ihren Kundenanlass, Mitarbeiterschulung oder für eine Konferenz. Mit Theaterbestuhlung bietet der Grindel 6 Platz für bis zu 300 Personen.

### **Ausrüstung**

- HD-Beamer mit HDMI und VGA Anschluss
- Grosse Leinwand (2,2m x 23,5m)
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

### **Preise**

- Halber Tag (8 – 12 Uhr oder 13 – 17 Uhr): 600 CHF
- Ganzer Tag (8 – 17 Uhr): 1000 CHF
- Getränke und Zwischenverpflegung nach Verbrauch

### **Verpflegung**

Wir bieten eine Vielzahl an kulinarischen Highlights passend zu ihrer Veranstaltung. Wir offerieren Ihnen gerne das passende Angebot.

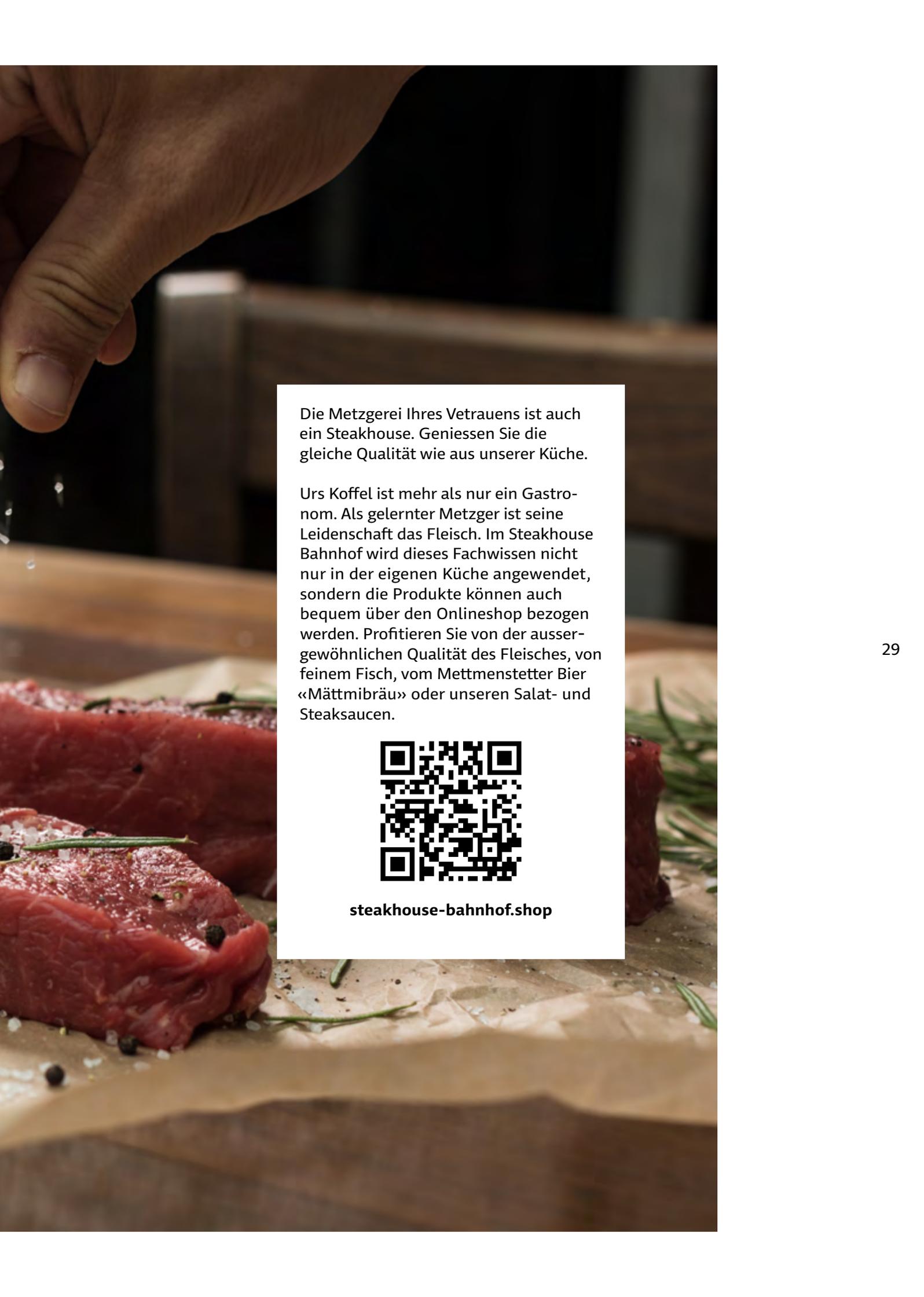


A conference room with rows of black chairs and a large screen displaying 'Grindel 6'. The room features large windows, modern lighting, and a wooden floor.

**Grindel 6**



**Onlineshop**



Die Metzgerei Ihres Vertrauens ist auch ein Steakhouse. Geniessen Sie die gleiche Qualität wie aus unserer Küche.

Urs Koffel ist mehr als nur ein Gastronom. Als gelernter Metzger ist seine Leidenschaft das Fleisch. Im Steakhouse Bahnhof wird dieses Fachwissen nicht nur in der eigenen Küche angewendet, sondern die Produkte können auch bequem über den Onlineshop bezogen werden. Profitieren Sie von der aussergewöhnlichen Qualität des Fleisches, von feinem Fisch, vom Mettmenstetter Bier «Mättmibräu» oder unseren Salat- und Steaksaucen.



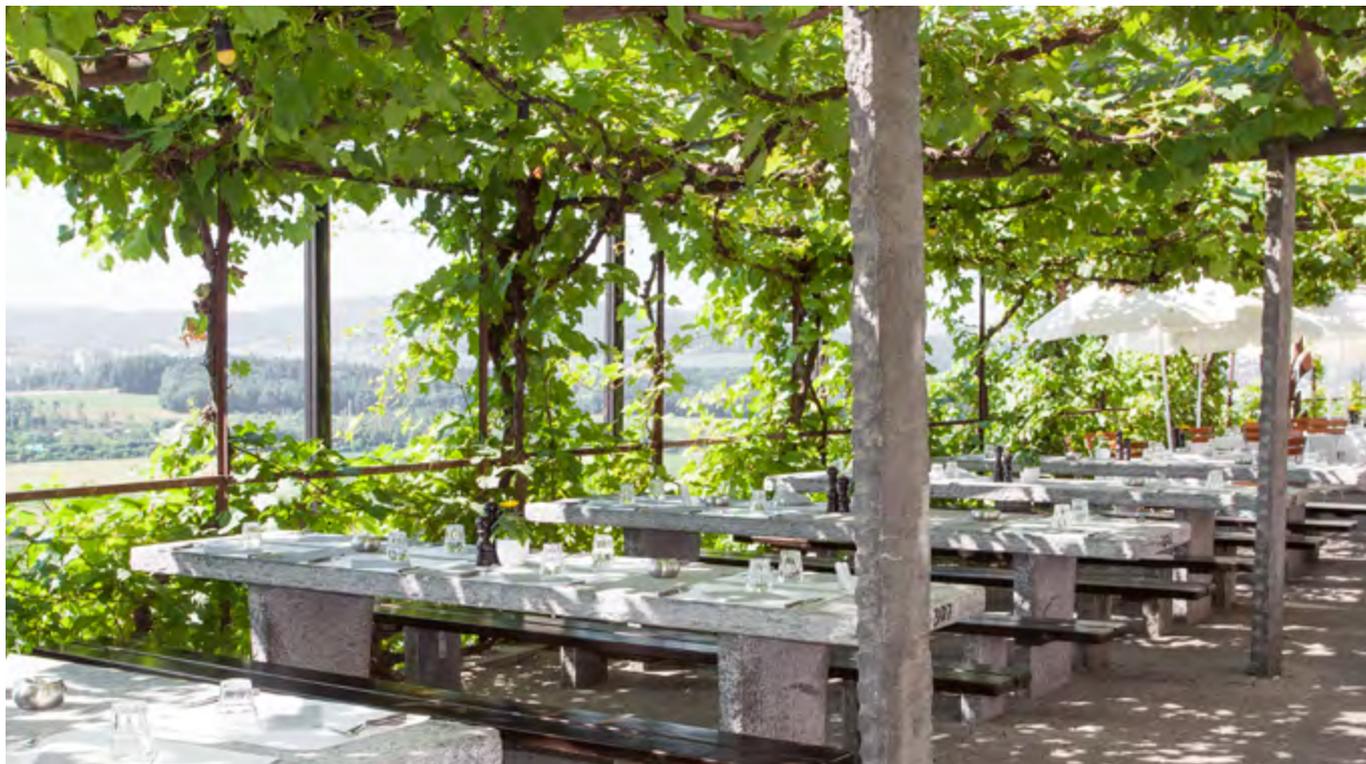
[steakhouse-bahnhof.shop](https://steakhouse-bahnhof.shop)

# Geschenkgutscheine



30

Schenken Sie, was Sie am liebsten selber geniessen würden. Unsere Geschenkgutscheine können für alle unsere Dienstleistungen eingelöst werden, sei es bei einem Besuch im Restaurant, für einen Grillkurs oder bei einem Einkauf in unserer Hausmetzgerei. Fragen Sie unser Personal oder bestellen Sie den passenden Gutschein bequem in unserem Online-Shop. Wir wünschen viel Spass beim Verschenken!



*In einmaliger Atmosphäre und  
grossartigem Weitblick lädt  
das Winzerhaus zum Schwelgen ein.*

Im Winzerhaus lässt es sich verweilen, ob im Restaurant, im eigenen Weinkeller oder in den Sommermonaten auf der grossartigen Terrasse mit Weitblick über Weiningen. Das Restaurant mit 86 und der Saal mit gut 120 Plätzen besticht durch die bürgerlichen Raumelemente und die Kombination aus gemütlich und elegant.

Feiern Sie mit uns die Gemütlichkeit des Winters; in unserem schönen Weinkeller finden bis zu 60 Personen Platz zum Essen. In den Rebbergen gebaut, lagern hier die besten Weine bei optimalem Klima und lassen auch ein Apéro oder Fondueabend zu einem speziellen Erlebnis werden.

**Restaurant Winzerhaus**

044 750 40 66 | [winzerhaus.ch](http://winzerhaus.ch)



**WINZERHAUS**

est. 1925

**Steakhouse Bahnhof**  
Untere Bahnhofstrasse 10  
8932 Mettmenstetten  
044 767 06 06  
[steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch)