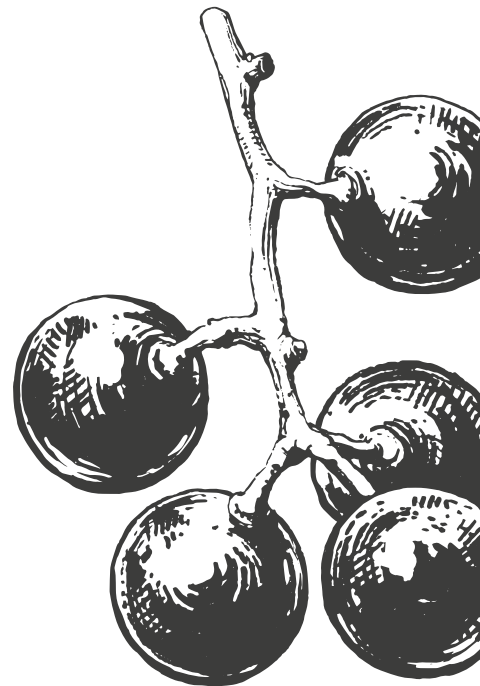




WINZERHAUS

est. 1925





Urs Koffel

Inhaber
079 441 16 20
mail@winzerhaus.ch



Andreas Isoz

Geschäftsführer
079 377 53 73
mail@winzerhaus.ch





Juliane Söffing

Gastgeberin
044 750 40 66
mail@winzerhaus.ch

Das Winzerhaus

In einmaliger Atmosphäre und mit grossartigem Weitblick lädt das Winzerhaus zum Schwelgen ein. Mitten im Rebberg werden mit Finesse und ausgewählten, regionalen Produkten köstliche Speisen gezaubert. Das Team um Juliane Reichmuth 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 winzerhaus.ch

Inhalt

Bankette	6
Catering	8
Eventlocation	14
Fondue Chäller	18
Winzerbräu und Weinkeller	20
Grillkurse	22
Seminare	26
Hausmetzgerei	28
Geschenkgutscheine	30



Bankette





Das Winzerhaus ist 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.

Restaurant	200 Plätze
Terrasse	350 Plätze
Weinkeller	40 bis 100 Plätze

Das Restaurant kann in verschiedene Varianten unterteilt werden:

Klein	60 Plätze
Mittel	90 Plätze
Gross	200 Plätze

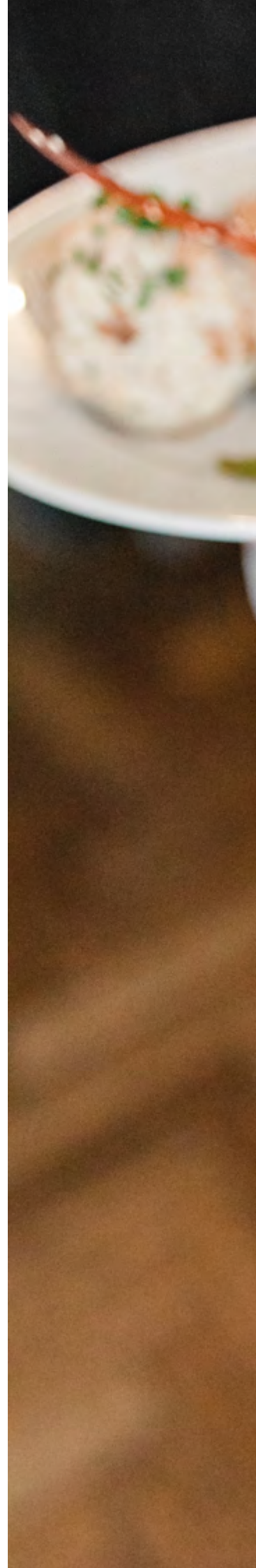
Dank unserem Catering-Team geniessen Sie Grillspezialitäten nicht nur im Winzerhaus. Wir sorgen für das kulinarische Wohl an Ihrem persönlichen Anlass. Wir überraschen Sie mit Grillköstlichkeiten und lassen die Herzen aller Fleisch- und Fischliebhaber höherschlagen. Neben Grillspezialitäten bieten wir 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







	Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4
	Basic	BBQ	Apéro Riche	BBQ gross
Vorspeise	Blattsalat mit Brot vom Buffet	Salatbuffet Brot Bratwürste Pouletbrüstli Spareribs	Oliven & Parmesan Blätterteigstangen Gemüsesticks mit diversen Dips	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat mit Brot (serviert)
Hauptgang	Pastaplausch <i>oder</i> Hackbraten mit Kartoffelstock <i>oder</i> Schweinsbraten mit Gratin und Gemüse	Vegispiesse Maiskolben	Schinkengipfeli Käseküchlein Salat nach Saison Kartoffelsalat Warme Fleischkäsebrötli Lachs- und Tatarbrötli Crevetten aglio olio Mini Bruschetta Meatballs Pouletflügeli Spinatcrepesröllchen	Rindsentrecôte Lammracks Pouletbrüstli Spareribs Frischlachs Crevetten Vegispiesse Grillgemüse Rosmarinkartoffeln Maiskolben
Dessert	Frischer Fruchtsalat	Frischer Fruchtsalat	Frischer Fruchtsalat	Frischer Fruchtsalat
Preis	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 3,50/33 cl Flaschen
- Bier alkoholfrei CHF 3,50/33 cl Flaschen

Weine

Wir bieten Ihnen das komplette Weinangebot vom Winzerhaus. Unser Angebot finden Sie unter winzerhaus.ch. Bitte beachten Sie die Preise «über d Gass».

12

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.–	150 cm 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 4x4 m	pro Stück	200.–	Weiss, massive Bauweise, Spitzdach, exkl. Auf- und Abbau





Eventlocation

Sei es ein grosses Fest, eine Feier oder ein Anlass, das Winzerhaus bietet Ihnen für Ihre individuellen Bedürfnisse das perfekte Arrangement. Sie können sich auf ein motiviertes Team verlassen und die Räumlichkeiten bieten Möglichkeiten für alle Ihre Wünsche. Bei uns wird Ihr Firmenessen, Kundenevent, Ihre Hochzeit oder der Geburtstag zum unvergesslichen Erlebnis.

14

Gerne unterstützt Sie das Winzerhaus in der Planung und Durchführung Ihres Anlasses.





Das Winzerhaus

- 200 Plätze im Restaurant
- 350 Plätze auf der Terrasse
- Separater Weinkeller

Die geeignete Eventlocation für ...

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

Vorhandene Infrastruktur

- Beamer und Leinwand
- Musikanlage
- Eventmobiliar

Die nachfolgenden Standardvarianten passen wir sehr gerne Ihren Vorstellungen an.

Wir freuen uns, Ihnen unsere 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
Apéro	Plättli	Oliven und Parmesan	Oliven und Parmesan	Oliven und Parmesan	Oliven und Parmesan
Vorspeise	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat	Salatbuffet Brot Bratwürste Pouletbrüstli Spareribs	Vitello Tonato Tatar Tintenfisch und Crevetten in Olivenöl	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat
Hauptgang	Fleisch Rind Kalb Poulet Schwein Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Vegispiesse Maiskolben	mit Knoblauch und Chilischoten gebraten Burrata auf Rucola und Cherrytomaten Parmaschinken Gebratene Piemontos Peperoni und Zucchetti Kalbsribeye Rindsribeye Lammracks Vegispiesse Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Fleisch Poulet Schwein Rindsentrecôte Fisch Crevetten Frischlachs Vegetarisch nach Absprache Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Fleisch Poulet Schwein Lammracks Rindsentrecôte Fisch Crevetten Frischlachs Thunfisch Vegetarisch nach Absprache Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
Dessert	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé
Getränke	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Rot- und Weisswein	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Rot- und Weisswein	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Rot- und Weisswein	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Rot- und Weisswein Grappa Standardspirituosen	Mineralwasser Süssgetränke Kaffee Apérogetränke Bier Rot- und Weisswein Grappa Standardspirituosen
Preis	120.–/Person	130.–/Person	140.–/Person	160.–/Person	180.–/Person



Im Preis inbegriffen

- Beratung und Planung
- Druck und Gestaltung Menükarte
- 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 24 Uhr auf Anfrage

In den Wintermonaten verwandelt sich der Weinkeller in einen Fondue Chäller. In gemütlicher Atmosphäre bieten wir unseren Gästen mit Käse Fondue und Fondue Chinoise Winterfeeling pur.

Für geschlossene Gesellschaften bietet unser Fondue Chäller Platz bis 50 Personen. Die allgemeinen Öffnungszeiten werden online unter winzerhaus.ch publiziert. Für Gruppen ab 50 Personen steht das Restaurant zur Verfügung.

Die Location eignet sich hervorragend für private Feste und Weihnachtsfeiern im heimeligen Ambiente.

Der Fondue Chäller

- 50 Plätze für Nachtessen
- 80 Plätze für Apéro

Die geeignete Eventlocation für ...

- Mitarbeiter- und Kundenanlässe
- Privatanlässe
- Familienausflug

Vorhandene Infrastruktur

- Bar
- Musikanlage
- Eventmobiliar
- Beamer/Leinwand (auf Wunsch)

18





Fondue Chäller

WINZERHAUS



Menu Fondü Chinoise

Chäs Fondü und Schwingg vo de Metzger Keller
mit Sauce à la Chinoise
Supplément Fleisch je 100g

À la carte

Vorspiz
Winzersalat / de Schüssle
Apero Plattli

Chäs Fondü
Hausmischig (250g) mit chausgrig
Klassiker
mit rässigem Chili
mit würzige Tomate verfineret
mit feine Morchle
mit geräuchertem Speck

Fondü Chinoise

Mit zertem Fleisch vom Rind, Chäs
us Zim, 250g pro Person, Jus Blanc
Dip-Sauce à discretion

pro Person 250g Fleisch
250g Fleisch ohne Schwingg
Supplément Fleisch je 100g



Winzerbräu

Prost mit Winzerbräu! In unserer eigenen Brauerei in Mettmenstetten wird das Winzerbräu regelmässig mit Liebe und grösster Sorgfalt gebraut, gezapft und abgefüllt. Geniessen Sie Ihr Winzerbräu zum Apéro, während einem Grillkurs oder einfach zu einem guten Stück Fleisch.





Weinkeller

In den Rebberg gebaut, lagern hier die besten Weine bei optimalem Klima und lassen Ihren Anlass zu einem speziellen Erlebnis werden. Wir freuen uns Ihnen diese einmalige Location persönlich zeigen zu dürfen.



Grillkurse

Bei unseren Grillkursen lernen Sie Ihr Fleisch und Ihren Fisch so saftig und unwiderstehlich zuzubereiten, wie Sie es sonst nur im Winzerhaus 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 im Winzerhaus an. Geniessen Sie in ungezwungener Atmosphäre einen tollen Abend.

Weitere Informationen sowie unsere aktuellen Termine finden Sie online unter winzerhaus.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

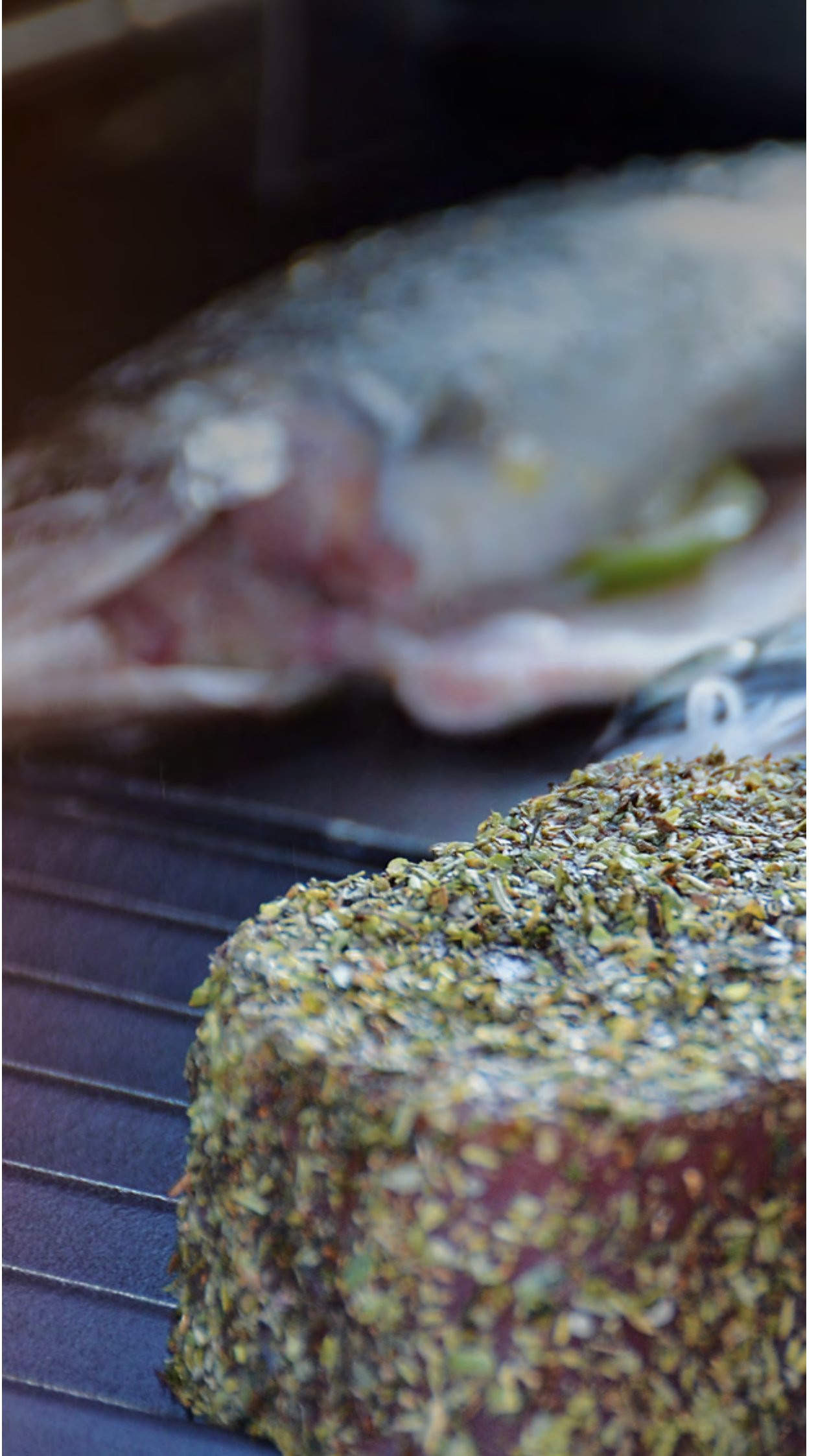
	Grillkurs	Grillkurs Basic	Grillkurs Plus
	Öffentlich	Privatanlass	Privatanlass
Teilnehmer	20 bis 60 Personen	ab 30 Personen	ab 30 Personen
Dauer	18 bis 23.30 Uhr 5,5 Stunden	Startzeit individuell 5,5 Stunden	Startzeit individuell 6,5 Stunden
Apéro	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 60 Minuten
Rahmen- programm	–	–	Weindegustation
Unterlagen	Standard Rezeptheft	Standard Rezeptheft	Personalisiertes Rezeptheft auf Wunsch mit Logo, Bilderwunsch und z.B. Inserat im Innenteil
Giveaway	–	–	Winzerhaus Grillgewürz auf Wunsch mit personalisiertem Etikett
Kurs	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm
Getränke	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa
Wein	Rot- und Weisswein	Rot- und Weisswein	Rot- und Weisswein
Preis	120.–/Person	120.–/Person	160.–/Person

24

Für unsere öffentlichen Grillkurse können Sie online unter winzerhaus.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



26

An bester Lage bietet Ihnen das Winzerhaus moderne Räumlichkeiten für spannende Seminare und kreative Bankette. Unsere Räumlichkeiten sind mit entsprechender Technik ausgestattet. Für das kulinarische Wohl sorgt unser Winzerhaus Team.

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:

Saal Mit Tischen bis 90 Pers.
 Mit Theaterbestuhlung bis 140 Pers.

Saal gross Mit Tischen bis 120 Pers.
 Mit Theaterbestuhlung bis 200 Pers.

Weinkeller Nach Absprache



Ausrüstung

- HD-Beamer mit HDMI und VGA Anschluss
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

Preise

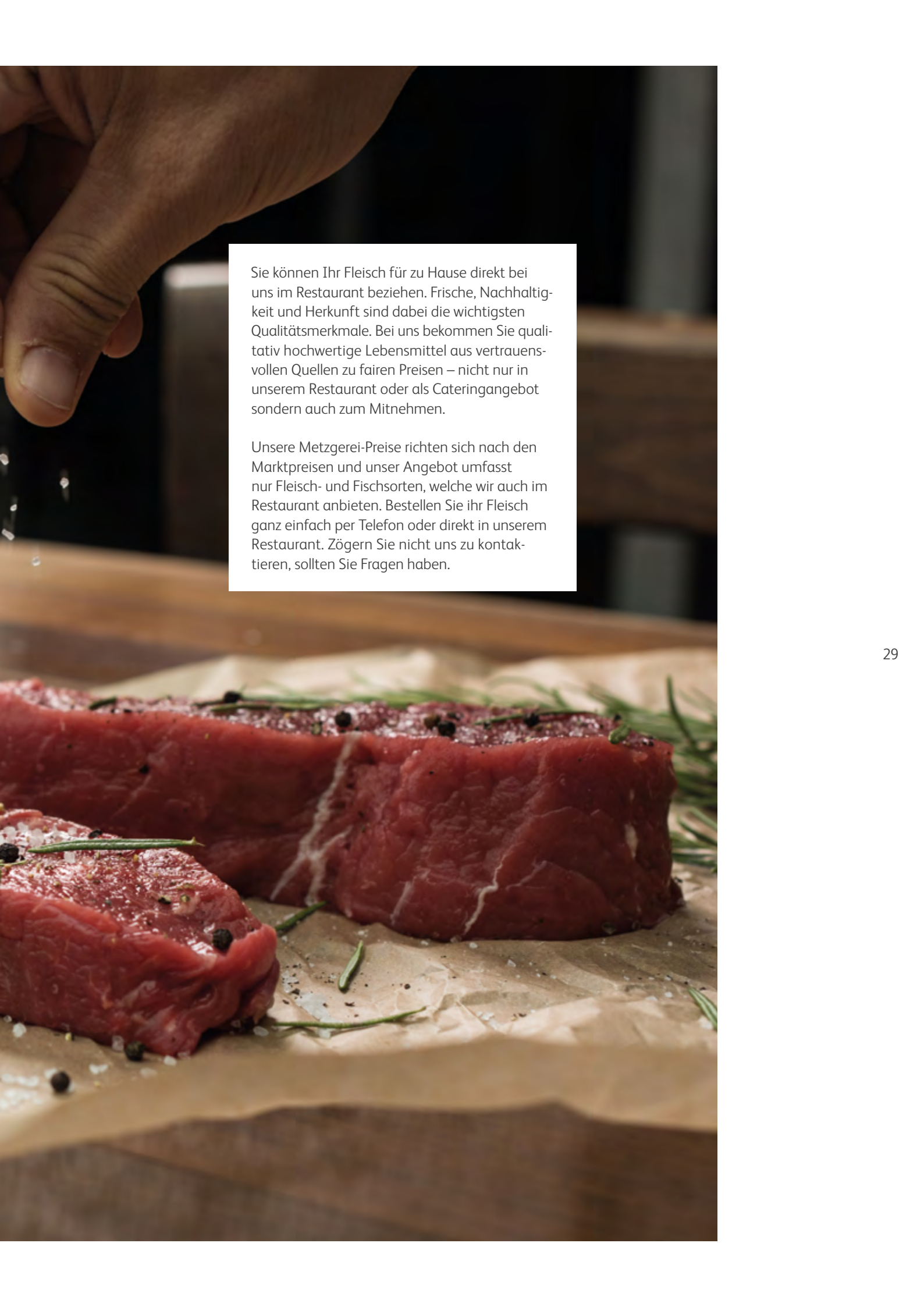
- Pauschalpreis halber Tag
(8–12 Uhr oder 13–17 Uhr): 120 CHF
- Pauschalpreis ganzer Tag
(8–17 Uhr): 200 CHF
- Getränke und Zwischenverpflegung
nach Verbrauch

Mittagessen

- Business Lunch
- Winzerhaus Spezialitäten aus
unserer Speisekarte



Hausmetzgerei

A close-up photograph of a hand seasoning a piece of raw salmon. The hand is positioned at the top left, sprinkling salt and pepper onto the fish. The salmon is resting on a piece of parchment paper on a wooden cutting board. The background is blurred, showing a kitchen setting.

Sie können Ihr Fleisch für zu Hause direkt bei uns im Restaurant beziehen. Frische, Nachhaltigkeit und Herkunft sind dabei die wichtigsten Qualitätsmerkmale. Bei uns bekommen Sie qualitativ hochwertige Lebensmittel aus vertrauensvollen Quellen zu fairen Preisen – nicht nur in unserem Restaurant oder als Cateringangebot sondern auch zum Mitnehmen.

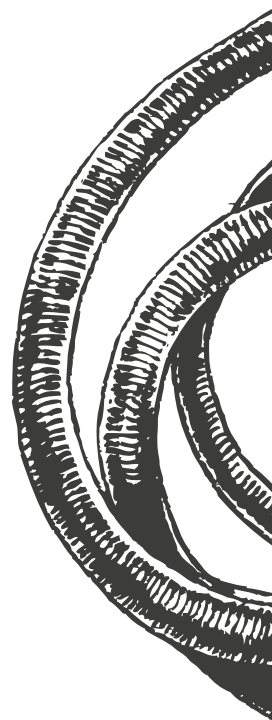
Unsere Metzgerei-Preise richten sich nach den Marktpreisen und unser Angebot umfasst nur Fleisch- und Fischarten, welche wir auch im Restaurant anbieten. Bestellen Sie ihr Fleisch ganz einfach per Telefon oder direkt in unserem Restaurant. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, sollten Sie Fragen haben.

Geschenkgutscheine



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.

winzerhaus.ch



Restaurant Winzerhaus

Haslernstrasse 28

8104 Weiningen

Tel. 044 750 40 66

mail@winzerhaus.ch

winzerhaus.ch