



WINZERHAUS

est. 1925





Andreas Isoz

Geschäftsführer  
079 377 53 73  
mail@winzerhaus.ch



Juliane Söffing

Betriebsleiterin  
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 liebevoll zubereitet. Das Team um Juliane Reichmuth verwöhnt seine Gäste leidenschaftlich mit hochwertigen Produkten und einem einwandfreien Service. Auf der Speisekarte finden Sie eine grosse Auswahl von erstklassigem Fleisch und Fisch, auf den Punkt grilliert.

Unsere Lieferanten bürgen für höchste Qualität, ideale 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](http://winzerhaus.ch)



# Inhalt

Bankette	8
Catering	10
Eventlocation	18
Fondue Chäller	22
Winzerbräu und Weinkeller	24
Grillkurse	26
Seminare	30
Hausmetzgerei	32
Geschenkgutscheine	34

# 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 «à 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	140 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. An Ihrem Wunschort überraschen wir 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. Sehr gerne bieten wir unser Cateringangebot auch in ausgewählten Partner-Locations an.

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.

## Catering



## Apéro-Riche Varianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3
<b>Kalte Varianten</b>	Oliven & Parmesan Hausgemachte Prussiens & Blätterteigstangen Lachs- und Tatarbrötli Mini Bruschetta	Oliven & Parmesan Blätterteigstangen Gemüsesticks mit diversen Dips Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan) Antipasti: Zucchini, Peperoni & Auberginen Roastbeef mit Tartarsauce und knusprigen Brotchips Ceviche vom Thunfisch	Oliven & Parmesan Blätterteigstangen Gazpacho (oder warme Suppe) Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan) Antipasti: Zucchini, Peperoni, Auberginen, Pilze, Piemontos Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze Salat nach Saison Mini-Cornets mit: Kräuter-Frischkäse, Tomaten-Basilikum-Mousse, Thunfisch-Mousse
<b>Warme Varianten</b>		Meatballs Fleischkäsebrötli	Crevetten aglio olio Mini Pulled Pork Burger
<b>Süsse Varianten</b>		<b>Mini Desserts</b> Tiramisù Panna Cotta Fruchtsalat	<b>Mini Desserts</b> Tiramisù Panna Cotta Schoggi-Mousse Fruchtsalat Pâtisserie
<b>Preis</b>	CHF 25/Person	CHF 45/Person	CHF 75/Person

### Im Preis inbegriffen

- Geschirr und Gläser
- Grill Infrastruktur
- Beratung und Planung

### Nicht im Preis inbegriffen

- Personalaufwand
- Mobiliar und Eventinfrastruktur

Unsere Apéro-Varianten sind für Caterings von max. zwei Stunden Dauer ohne anschliessendem Abendessen. Die verschiedenen Komponenten werden in Schälchen und Gläsli angerichtet. Stellen Sie Ihren Wunsch-Apéro individuell zusammen. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl und der Weinempfehlung.

## Einzelkomponenten

### Kalte Variationen Pro Person 5

Oliven & Parmesan  
Blätterteigstangen  
Prussiens  
Gemüsesticks mit diversen Dips  
Antipasti

### Kalte Variationen Pro Stück 4.5

Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan)  
Mini Bruschetta  
Antipasti: Zucchini, Peperoni, Auberginen, Pilze, Piemontos  
Roastbeef mit Tartarsauce und knusprigen Brotchips  
Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze  
Vitello Tonnato  
Ceviche vom Thunfisch  
Mini-Cornets mit Kräuter-Frischkäse,  
Tomaten-Basilikum-Mousse, Thunfischmousse  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Salat Niçoise  
Kartoffelsalat

### Kleine Suppen Pro Stück 4.5

Gazpacho  
Curryschaum  
Kürbiscreme  
Tomatensuppe mit Pesto  
Riesling-Suppe

### Warme Varianten Pro Stück 5.5

Meatballs  
Fleischkäsebrötli  
Apéro-Würstli  
Mini Pulled Pork Burger  
Pouletflügeli  
Pouletspiessli  
Spareribs  
Crevetten aglio olio  
Schinkengipfeli  
Käseküchlein  
Vegispiesse  
Gebratene Piemontos

### Süsse Mini Varianten im Gläsli Pro Stück 4

Tiramisù  
Panna Cotta  
Schoggi-Mousse  
Caramelköpfl  
Früchtecrème  
Fruchtsalat  
Fruchtspiessli  
Pâtisserie: Cremeschnitte, Schwarzwälderschnitte,  
Schwedenschnitte, Himbeerschnitten

## Catering Varianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4	Variante 5
	BBQ 1	BBQ 2	Menu/serviert	BBQ 3	Menu/serviert
<b>Vorspeise</b>		<b>Salatbuffet</b> Blattsalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Brotkorb	Antipastiteller	<b>Salatbuffet</b> Blattsalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Kartoffelsalat Teigwarensalat Randensalat Tomaten- Mozzarella-Salat Brotkorb	Gemischter Salat mit Brötli
<b>Hauptgang</b>	Bratwürste Pouletbrüstli Schwein  Blattsalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Brotkorb	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Crevetten  Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Maiskolben	Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus  <i>oder</i> Schweinsbraten mit Rosmarinjus  Kartoffelstock Mischgemüse	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Lammracks Pferd Frischlachs Crevetten  Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Maiskolben	Roastbeef mit Sauce Bearnaise  Kartoffelgratin Bohnen & Rüebli
<b>Dessert</b>	Fruchtsalat im Glas	Dessertbuffet mit Mini Desserts 3 Stk. pro Person	Schoggi-Mousse	Mini Desserts nach Wahl 3 Stk. pro Person	Panna Cotta mit Früchtepulp
<b>Preis</b>	CHF 50/Person	CHF 80/Person	CHF 80/Person	CHF 90/Person	CHF 100/Person

### Im Preis inbegriffen

- Geschirr und Gläser
- Grill Infrastruktur

### Nicht im Preis inbegriffen

- Personalaufwand
- Getränke
- Mietmobiliar

Stellen Sie Ihr Wunsch-Menu individuell zusammen. Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl und der Weinempfehlung. Es sind auch einzelne Komponenten erhältlich.

## Einzelkomponenten

<b>Vorspeise</b>	Gemischter Salat mit Brötli	9.5
	Salatbuffet mit Brot (Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat)	10
	Salatbuffet gross mit Brot (Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Mais-, Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat)	14
	Nüssli-salat mit Parmesan (saisonal)	14
	Antipasti-Teller	16.5
	Antipasti-Buffer	24
<b>Hauptgang</b>	BBQ Buffet 1	28
	Bratwürste, Pouletbrüstli, Schwein	
	BBQ Buffet 2	38
	Rindsentrecôte, Pouletbrüstli, Schwein, Crevetten	
	BBQ Buffet 3	48
	Rindsentrecôte, Pouletbrüstli, Schwein, Lammracks, Pferd, Frischlachs, Crevetten	
	Roastbeef mit Sauce Bearnaise	67
	Rindsfilet am Stück mit Sauce nach Wahl	76
	Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus	37
	Schweinsbraten mit Rosmarinjus	37
	Hackbraten mit Rotweinsauce	22
	Fleischkäse	22
	Pasta mit drei Saucen	22
<b>Beilagen</b>	Zwei Beilagen nach Wahl	9
	Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kartoffelsalat, Teigwaren, Nudeln, Reis, Grillgemüse, Bohnen, Rüebli, Blattspinat, Mischgemüse	
<b>Dessert</b>	Fruchtsalat im Glas	6.5
	Glacebox mit 6 Sorten	7.5
	Mini Desserts im Gläsli, pro Stück	4
	Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisù, Caramelköppli, Früchtecreme, Fruchtsalat	
<b>zusätzlich</b>	Geschirr & Gläser/Grillinfrastuktur	5



### Personalaufwand

Verrechnet wird der effektive 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

Die gewünschten Getränke liefern wir inklusive Kühlwagen zu Ihrem Anlass. Passend zu Ihrer Menüwahl bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an Weinen und Spirituosen. Gerne beraten wir Sie.

### Weine

Wir bieten Ihnen das komplette Weinangebot vom Winzerhaus. Unser Angebot finden Sie unter [winzerhaus.ch](http://winzerhaus.ch). Bitte beachten Sie die Preise «über d'Gass».

### 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 4x4m	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.

18

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
- Familienfeste
- Seminare
- Privatanlässe
- Teambuilding Events

## **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.

19

## Standardvarianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4	Variante 5
	<b>Käse Fondue</b>	<b>Fondue Chinoise</b>	<b>Apéro-Riche</b>	<b>Menu serviert</b>	<b>Tavolata/serviert</b>
<b>Apéro</b>		Plättli	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan
<b>Vorspeise</b>	Salat in der Schüssel	Salatbuffet oder Schüsselisalat	Blätterteigstangen	Bahnhöflisalat	Vitello Tonnato
<b>Hauptgang</b>	<b>Käse Fondue</b> Hausmischung à discretion mit knusprigem Brot, Kartoffeln und Birnen	<b>Fleisch</b> Rind Kalb Poulet Schwein  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Gazpacho (oder warme Suppe)  Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan)  Antipasti: Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Pilze, Piementos  Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze  Salat nach Saison  Diverse Mini-Cornets  Crevetten aglio olio  Mini Pulled Pork Burger	Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus  <i>oder</i>  Schweinsbraten mit Rosmarinjus  mit Kartoffelstock und Mischgemüse  Peperoni und Zucchetti  Markbein Roastbeef Vegi n. Absprache	Tatar Auswahl: Rind/Lachs/Vegi  Crevetten aglio olio  Burrata auf Rucola, Cherytomaten und Parmaschinken  Gebratene Piementos  Peperoni und Zucchetti  Drei Beilagen nach Wahl Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
<b>Dessert</b>	Glacébox mit 6 verschiedenen Sorten zur Wahl	Fischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	<b>Mini Desserts</b> Tiramisù Panna Cotta Schoggi-Mousse Fruchtsalat Pâtisserie	Glacébox mit 6 verschiedenen Sorten zur Wahl	Tiramisù
<b>Preis</b>	CHF 90/Person	CHF 120/Person	CHF 120/Person	CHF 120/Person	CHF 140/Person

### Getränke inklusive Variante 1 bis 6

Apérogetränke, Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Hausweine und Kaffee

Variante 6	Variante 7	Variante 8	Variante 9
<b>Menu serviert</b>	<b>BBQ 1/Buffer</b>	<b>Menu serviert</b>	<b>BBQ 2/Buffer</b>
Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan
Salatbuffet oder Schüsselisalat	Salatbuffet oder Schüsselisalat	Salatbuffet oder Schüsselisalat	Salatbuffet oder Schüsselisalat
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Spinat	<b>Fleisch</b> Pouletbrüstli Schwein Rindsentrecôte  <b>Fisch</b> Crevetten Frischlachs  <b>Vegetarisch</b> nach Absprache  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Rindsfilet mit Rosmarinsauce Bratkartoffeln Bohnen & Rüebli	<b>Fleisch</b> Pouletbrüstli Schwein Rindsentrecôte Lammracks Pferd  <b>Fisch</b> Crevetten Frischlachs  <b>Vegetarisch</b> nach Absprache  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarinkartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
Schokoladenmousse	Caramelköpfler mit Rahm	Mini Desserts nach Wahl 3 Stück p.P.	Mini Desserts nach Wahl 3 Stück p.P.
CHF 165/Person	CHF 160/Person	CHF 175/Person	CHF 180/Person

### Getränke inklusive Variante 7 bis 9

Apérogetränke, Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Weiss- und Rotwein bis CHF 65 aus unserer Karte, Kaffee & Spirituosen

### Im Preis inbegriffen

- Beratung und Planung
- Personalaufwand
- Mobiliar und Eventinfrastruktur

### Optionen

- Künstler, Blumendekoration und zusätzliche Infrastruktur (Bühne, Beleuchtung etc.) auf Anfrage
- Verlängerung auf Anfrage
- Exklusive Reservation der Location

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

Für geschlossene Gesellschaften bietet unser Fondue Chäller Platz bis 50 Personen. Die allgemeinen Öffnungszeiten werden online unter [winzerhaus.ch](http://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

- 60 Plätze für Nachtessen
- 100 Plätze für Apéro

#### Die geeignete Eventlocation für ...

- Mitarbeiter- und Kundenanlässe
- Privatanlässe
- Familienausflug

#### Vorhandene Infrastruktur

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





#### **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](http://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
<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>	–	–	Weindegustation
<b>Unterlagen</b>	Standard Rezeptheft	Standard Rezeptheft	Personalisiertes Rezeptheft auf Wunsch mit Logo, Bilderwunsch und z.B. Inserat im Innenteil
<b>Giveaway</b>	–	–	Winzerhaus Grillgewürz auf Wunsch mit personalisiertem Etikett
<b>Kurs</b>	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm
<b>Getränke</b>	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Winzerbräu Grappa
<b>Wein</b>	Rot- und Weisswein	Rot- und Weisswein	Rot- und Weisswein
<b>Preis</b>	120/Person	120/Person	160/Person

Für unsere öffentlichen Grillkurse können Sie online unter [winzerhaus.ch](http://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
- Wir führen auch Grillkurse an Ihrem Wunschort durch



# Seminare



30

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 ein kleiner, feiner Apéro, ein gutes Mittag- oder Nachtessen, ein rauschendes Fest, ein 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 gestalten!

Wir bieten Ihnen folgende Seminarräume:

Saal bis 60 Pers. mit Tischen  
bis 140 Pers. mit Konzertbestuhlung

Saal gross bis 140 Pers. mit Tischen  
bis 200 Pers. mit Konzertbestuhlung

Weinkeller Nach Absprache

31

## Ausrüstung

- Beamer & Leinwand
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

## Preise

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

## Mittagessen

- Business Lunch
- Winzerhaus Spezialitäten aus unserer Speisekarte



*Onlineshop*



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

Unsere Metzgerei-Preise richten sich nach den Marktpreisen. Alle Produkte aus unserer Karte können Sie bequem über unseren Online-shop beziehen. Profitieren Sie von der aussergewöhnlichen Qualität des Fleisches, von feinem Fisch, vom «Winzerbräu», auserlesenen Weinen oder unseren Salat- und Steaksaucen.



[winzerhaus.shop](https://winzerhaus.shop)

# Geschenkgutscheine



Schenken Sie, was Sie am liebsten selber genießen! 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 unsere Mitarbeiter oder bestellen Sie den passenden Gutschein bequem in unserem Online-Shop. Wir wünschen viel Spaß beim Verschenken!

# Ein Event sollte ein *besonderes Ereignis* sein. Wir sorgen dafür.

Wir bieten massgeschneiderte Events und einzigartige Erlebnisse. Vom privaten Gruppenausflug über Geburtstagsfeste bis hin zum gross angelegten Geschäftsanlass. Ob Seminar, kreative Workshops, Firmenjubiläen oder festliche Weihnachtsessen mit 5-Gang-Menüs: Alles ist möglich. Neben einem ebenso grossen kulinarischen Angebot sorgen wir jederzeit für aussergewöhnliche Locations und beste Erinnerungen.



Andreas Isoz  
*Geschäftsführer*

M 079 377 53 73  
T 044 776 81 70  
kontakt@elevents.ch



Jonas Roth  
*Event Manager*

M 079 664 50 04  
T 044 776 81 70  
kontakt@elevents.ch



Gian Caderas  
*Allrounder*

T 044 776 81 70  
kontakt@elevents.ch



Unsere Angebote und spannende Locations für Ihren nächsten Anlass finden Sie auf unserer Webseite. Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen den nächsten Event durchzuführen.



elevents.ch

elevents 





**Restaurant Winzerhaus**

Haslernstrasse 28

8104 Weiningen

Tel. 044 750 40 66

[mail@winzerhaus.ch](mailto:mail@winzerhaus.ch)

[winzerhaus.ch](http://winzerhaus.ch)