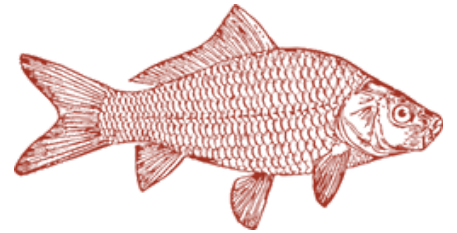
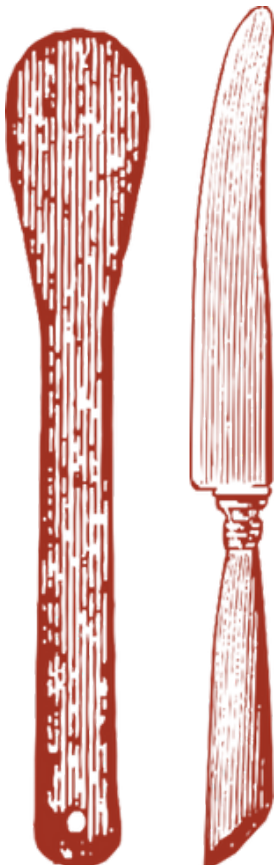


Geerlisburg

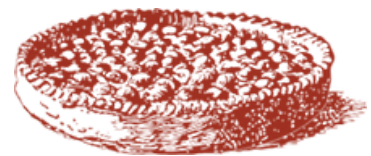
– SPEIS UND TRANK –



G



Bankette & Feste



Willkommen

in der Geerlisburg

Das Restaurant Geerlisburg bietet nebst der fantastischen Aussicht auf die Stadt Zürich und das Flughafengelände ein tolles gastronomisches Angebot mit gut bürgerlichen Speisen.

Streifen Sie den Alltagsstress vor unserer Haustür ab und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!



Sie planen ein Fest, wir machen den Rest!

**Ob Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Geburtstag, wir schnüren für Sie das passende Paket.
Seminare oder Workshops an einem inspirierenden Ort durchführen?**

Klar doch, wir sind dazu professionell eingerichtet und haben die passenden Räumlichkeiten. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich beraten.

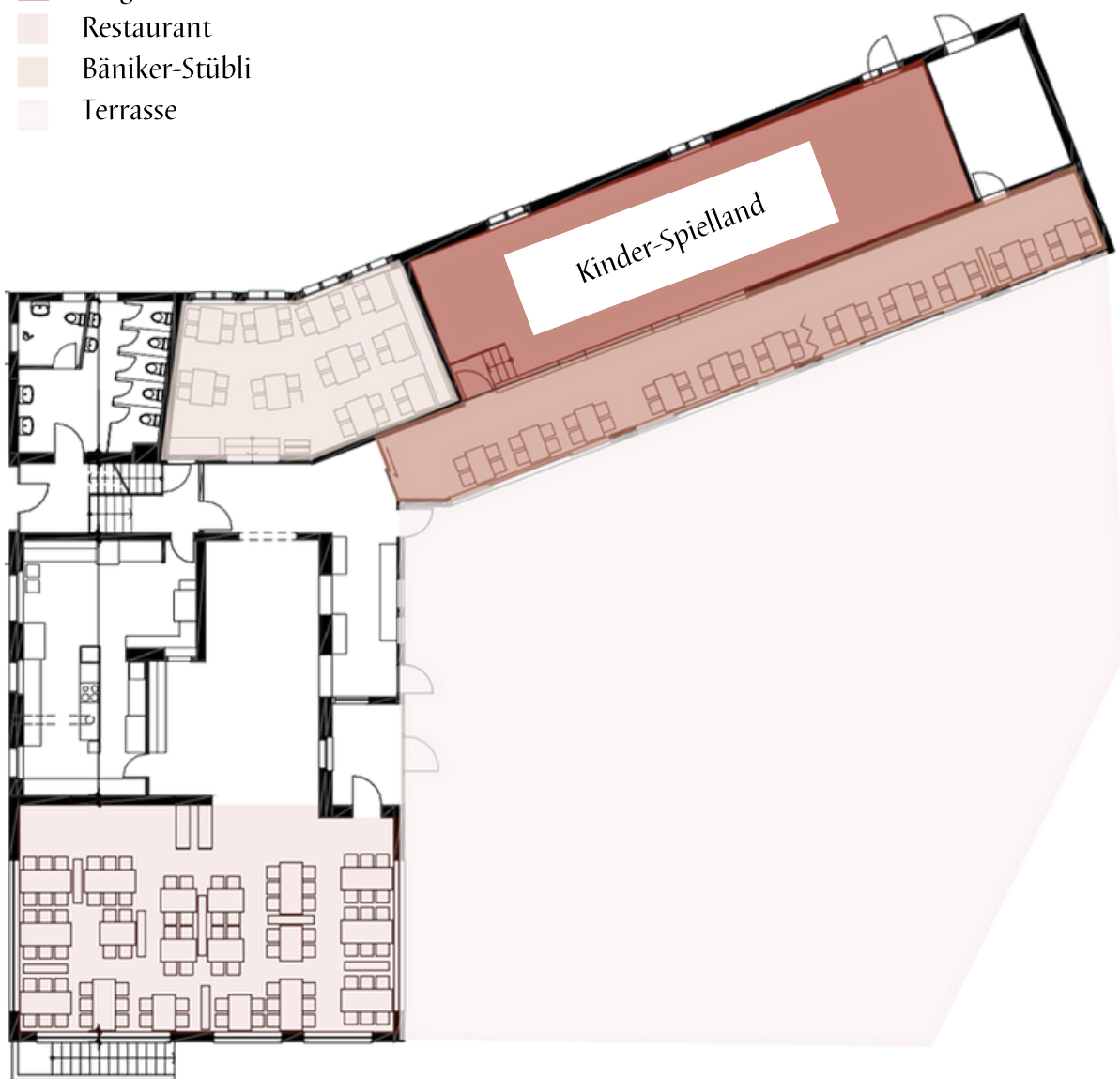
Schön, Sie bei uns zu haben!

Raumplan

der Geerlisburg

Eine Übersicht über unsere Räumlichkeiten:

- Pergola
- Restaurant
- Bäniker-Stübli
- Terrasse



RESTAURANT



Stil:

Moderner Landhaus-Chic mit grossen Fenstern und viel Licht



105m²

>120

Bestuhlungsmöglichkeit:

7x 8er Blocktische

8x 10er Rundtische (Aufpreis CHF 45.–/Stk.)

6x 20er Tafeln (lang)

6x 8er Blocktische und 1x Brauttafel



BÄNIKER-STÜBLI



Stil:

Stübli im Landhaus-Chic mit viel Licht
und grossem Bildschirm



50m²

>30

Bestuhlungsmöglichkeit:

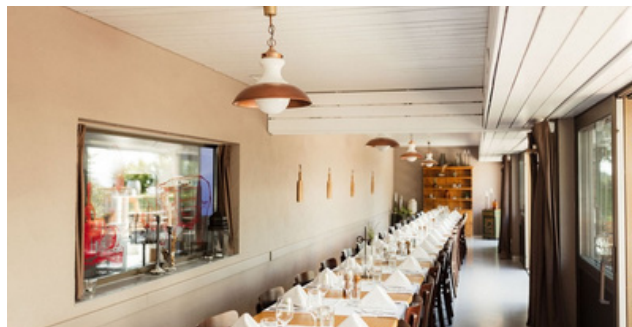
Blocktisch bis 20 Personen

Lange Tafel bis 30 Personen

Theaterbestuhlung bis 30 Personen



PERGOLA



Stil:

Landhaus-Chic mit grosser
aufschiebbarer Fensterfront zur Terrasse



74m2



>60

Bestuhlungsmöglichkeit:

1 Tafel bis zu 60 Personen
8x 5er Tische



TERRASSE



Stil:

Gemütlich und weitläufig mit Blick über den Flughafen bis in die Alpen



300m²



>200

Bestuhlungsmöglichkeit:

Variable Bestuhlung

Lounge im Grünen

Runde Tische (Aufpreis CHF 45.–/Stk.)



IHR SEMINAR

In der Geerlisburg

Sie möchten ein Seminar, einen Workshop oder eine Sitzung an einem inspirierenden Ort durchführen?

Wir bieten den passenden Rahmen und beraten Sie gerne bei der Planung!

Bereitstellung und Miete Bänker-Stübli **250.00 CHF**

Folgende Leistungen sind jeweils inbegriffen:

- Leinwand und Beamer
- Wifi-Zugang im ganzen Haus

Folgende Leistungen können auf Wunsch dazu gebucht werden:

- Flipchart 25.00 CHF
- Mikrofon 180.00 CHF

Seminarpauschalen:

Seminarpauschale ganzer Tag **35.00 CHF pro Person**

- Begrüssungskaffee und Buttergipfel bei Ankunft
- Zwei Kaffeepausen und Gerlisberger-Wasser im Saal
- Früchtekorb und Gebäck am Nachmittag

Seminarpauschale halber Tag **22.00 CHF pro Person**

- Begrüssungskaffee und Buttergipfel bei Ankunft
- Eine Kaffeepause und Gerlisberger-Wasser im Saal

(Pauschalpreise gelten auch, wenn einzelne Teilnehmer nicht alle Leistungen beziehen.)

Wählen Sie die passende Verpflegung für Ihre Veranstaltung aus unserem Bankettangebot aus.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Seminar!

IHRE HOCHZEIT
in der Geerlisburg

Liebes Brautpaar

Wir gratulieren herzlich zur bevorstehenden Hochzeit!

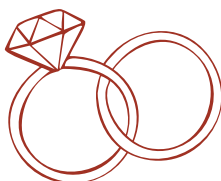
Die Geerlisburg bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten, den «schönsten Tag» genau nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Sei dies die Zeremonie auf unserem Podest, ein Apéro nach der standesamtlichen Trauung, ein schönes Essen mit der Familie und Freunden oder ein rauschendes Fest, mit Party und DJ bis um 04.00 Uhr am Morgen.

Gerne begrüßen wir Sie persönlich zu einer Besichtigung und Beratung vor Ort!

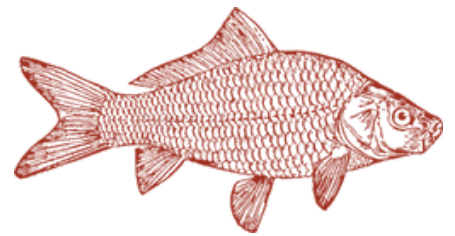
Ein möglicher Ablauf Ihrer Hochzeit:

14:00	Ankunft der Gäste
14:30	Zeremonie auf dem Podest
16:00	Apéro und Gruppenfotos auf der Terrasse
18:00	Start Service Cocktailspeisen
20:00	Eröffnung Grillbuffet
21:00	Anschnitt Torte und Eröffnung Dessertbuffet
22:30	Hochzeitstanz im Restaurant
23:00	Beginn Musik und Tanz im Restaurant
00:00	Mitternachtssnack
02:00	Ende der Veranstaltung

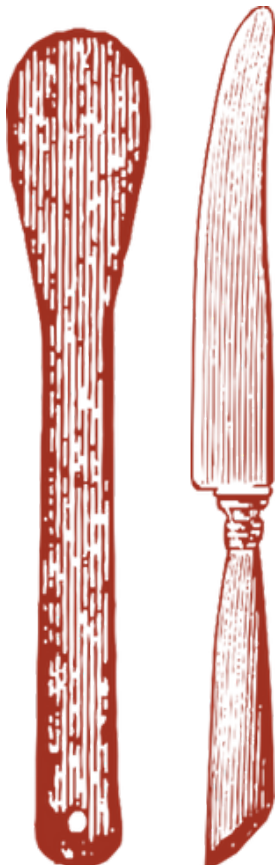


Geerlisburg

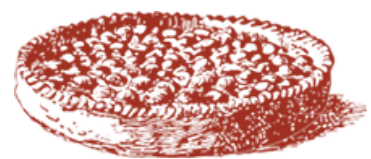
– SPEIS UND TRANK –



G



Bankett Menu



APÉRO

TEASER

Verschiedene Flammkuchen

8

APERÔ

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités

Mini-Käseküchlein | Rinds- & Gemüsetatar

21

APERÔ RICHE

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités | Mini-Käseküchlein

Rinds- & Gemüsetatar | Tagessuppe | Saison-Ravioli

Fischknusperli mit Tatarsauce | Gerlisbergerli (hauseigene Rostbratwurst) mit Senf

46

STEHLUNCH / -DINNER

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités

Mini-Käseküchlein | Rinds- & Gemüsetatar | Wurst-Käsesalat | Tagessuppe

Mini-Zürigschnätzlets | Fischknusperli mit Tatarsauce

Gerlisbergerli (hauseigene Rostbratwurst) mit Senf | Veganes Zürigschnätzlets | Saison-Ravioli

Schokoladenmousse | Tiramifru

74

MENU 1

GERLISBERGER BLATTSALAT
mit Alpkräuter dressing

MAISPOULARDENBRUST
mit wildem Broccoli und Kräuterrisotto

SCHWARZWÄLDER CREMESCHNITTE
mit Kirschkompott

53

MENU 11

RIESLINGSCHAUMSUPPE
mit Croûtons

FILET VOM ZANDER
mit Spinat und Kartoffelstampf

SENNENCHRÜGLI
Meringue, Rahm und frische Beeren

MENU III

ALP-ÖHIS GEMÜSE-TATAR
mit Huusbrot und Butter

ROASTBEEF VOM IRISCHEN «FOYLE» RIND
mit Chimichurri, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

GROSIS CRÈME SCHNITTE
Hausgemacht und immer gut!

MENU IV

BEEFSTEAK TATAR
mit Huusbrot und Butter

ZÜRIGSCHNÄTZLETES
mit Züribieter Marktgemüse und Butterrösti

ÄLPLER-SCHOGGIMOUSSE
mit karamellisierten Nüssen

78

VEGI-MENU

ALP-ÖHIS GEMÜSE-TATAR
mit Huusbrot und Butter

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS
mit Züribieter Marktgemüse und Rösti

DESSERT GEMÄSS IHRER REGULÄREN MENÜAUSWAHL

68

FONDUE-PLAUSCH

«SENNENSCHMAUS» CHÄSFONDUE

NÜSSLISALAT
mit Speck und Croûtons

HUUSFONDUE À DISCRETION
mit Brotwürfeli, Gschwelti,
Silberzwiebeli und Essiggürkli

TIRAMIFRU
im Glas

59

Inklusive Wasser, Kaffee und Hauswein
94

Inklusive Apéro, Wasser, Kaffee und Hauswein
120

BUFFETS (ab 25 Personen)

VORSPEISEN-BUFFETS

GÄRTNER-BUFFET

verschiedene Blattsalate der Saison
verschiedene Gemüsesalate der Saison
Brotkorb und diverse Sauce
15.50 pro Person

GROSSES GÄRTNER-BUFFET

verschiedene Blattsalate der Saison
verschiedene Gemüsesalate der Saison
Rindstatar im Glesli,
Wurst-Käse Salat im Glesli
Forellentatar im Glesli mit Merettich-Schaum
Brotkorb und diverse Saucen
26.50 pro Person

HAUPTGANG-BUFFETS

«BUURE» GRILL-BUFFET

Geerlisbergerli (unsere hauseigene Rostbratwurst),
Cervelat, Bratwurst, Schweinssteak, Pouletbrust

verschiedene Blatt- und Gemüsesalate,
Baked Potatoes, Maiskolben Brotkorb
und diverse Saucen
51.50 pro Person

GRILL-BUFFET DELUXE

Geerlisbergerli (unsere hauseigene Rostbratwurst),
Chili-Grilli, Bratwurst, Cervelat
Rinds Rib-eye, Schweinssteak, Pouletbrust

verschiedene Blatt- und Gemüsesalate,
Grillgemüse, Baked Potatoes, Maiskolben
Brotkorb und diverse Saucen
64.50 pro Person

DESSERT BUFFETS

KUCHEN-BUFFET

Schoggi-Tarte
Trio vom Streuselkuchen
13.50 pro Person

DESSERT-BUFFET DELUXE

Schoggikuchen Mini Cheesecake
Gebrannte Creme mit Haselnusskrokant
Fruchtsalat im Glesli
18.50 pro Person

GEERLISBURGER GLACEWAGEN

6 Sorten nach Wahl zum selber schöpfen
450 pauschal

KÄSE BUFFET

verschiedene Hart und Weichkäse Sorten
mit Schwarzbrot und Beilagen
14.50 pro Person

BRUNCH / Z'MORGE

«BUURE»-ZMORGE

Brotvariation im Korb mit Gipfeli, Zopf und Toast
Jogurt und Birchermüesli, Konfitüre, Nutella, Butter und Honig,
Käse- und Fleischplatte
Rührei, Speck und Frühstückswürstli
Säfte und Wasser (exkl. Kaffee und Heissgetränke)
29.50 pro Person

GEERLISBURGER-BRUNCH

Brotvariation im Korb mit Gipfeli, Zopf und Toast
Jogurt und Birchermüesli
Konfitüre, Nutella, Butter und Honig
Käse- und Fleischplatte
Rauchlachs mit Zwiebeln und Dill-Honig-Senf Sauce
Rindstatar im Glesli
Rührei, Speck, Frühstückswürstli und Bohnen
warmer Hauptgang mit Gemüse und Beilage
Diverse Süssgebäcke, Säfte und Wasser, inkl. Kaffee und Tee
59 pro Person

UNSERE PARTNER

Unsere Partner-Angebot aufgelistet, falls Sie sich etwas Zusätzliches wünschen, organisieren wir das gerne für Sie.



Hochzeitstorten und Pâtisserie
www.juliette-boulangerie.ch



Blumen und Dekoration
www.springflor.ch



Blumen und Sträuße
www.florart-kloten.ch



DJ und Fotobox
www.baerenhochzeit.ch



Photographie
www.moniqueheylmann.ch



Neuro Mentalist/Zauberer
www.padalexander.ch



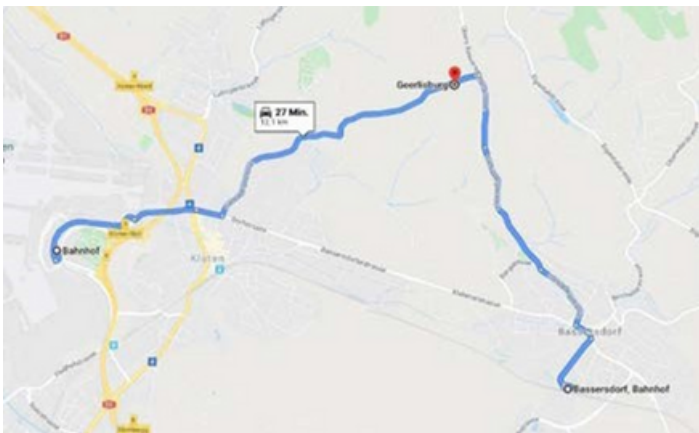
Mobiles Casino
www.rent-casino.ch



Kleinbusse und Car
www.bojanreisen.ch

ANREISE / KONTAKT

ANFAHRTSPLAN:



Restaurant Geerlisburg
Gerlisberg 2
8302 Kloten
044 577 55 88

info@geerlisburg.ch
www.geerlisburg.ch



@geerlisburg_zh



@Geerlisburg

Direkt neben dem Restaurant befinden sich 70 kostenlose Parkplätze für unsere Gäste.

Gerlisberg ist leider nicht an die öffentlichen Verkehrsmittel angeschlossen.

TAXI:

0 4 4 7 7 7 7 7 7

AGB'S

ÖFFNUNGSZEITEN

Generell ist das Restaurant bis 23 Uhr geöffnet. Für Ihre Veranstaltung bei uns, bleiben wir auch gerne länger geöffnet, weitere Infos finden Sie unter Preise für diverse Dienstleistungen. Auf Anfrage öffnen wir für Ihren Anlass auch gerne ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

PREISE FÜR DIVERSE DIENSTLEISTUNGEN

CHF 2.50 pro Karte Menukarten inkl. Druck

CHF 1.50 pro Kärtchen Namenskartchen

CHF 4.00 pro Person für weisse Tischwäsche

CHF 30.00 pro Flasche Zapfengeld 7,5dl (Weine & Schaumweine)

CHF 100.00 pro Flasche Zapfengeld 7.5dl (Spirituosen & Likör)

CHF 2.00 pro Person Kuchengedeck für mitgebrachte Kuchen und Torten (entfällt, wenn ein Dessertbuffet von der Geerlisburg dazu bestellt wird)

CHF 250.00 pauschal Verlängerung von 24 bis 04 Uhr

CHF 65.00 pro Stunde pro Mitarbeiter ab 24 Uhr

CHF 65.00 pro Stunde pro Mitarbeiter für Aufbau- und Abbauarbeiten

CHF 1000.00 pauschal exklusive Öffnung ausserhalb der Öffnungszeiten

Sie möchten die Geerlisburg gerne EXKLUSIV für Ihren Event buchen?
Fragen Sie bei uns nach den saisonalen Preisen.

ÜBERNACHTUNG

Unser Haus verfügt über 5 Doppelzimmer, welche jedoch nicht zum Restaurationsbetrieb gehören. Wir bitten Sie, die Zimmer über Booking.com oder direkt bei Herrn André Gerber unter 079 201 76 65 zu reservieren.

LAUTSTÄRKE & NACHTRUHE

Die Anwohner der Umgebung freuen sich über das Leben in der Geerlisburg. Sie haben aber auch ein Anrecht auf Nachtruhe. Deshalb gelten folgende Bestimmungen:

- Ab 23 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke
- Ab 22 Uhr keine Musik im Freien, dies wird von uns strikt kontrolliert.
- Auf dem Holzpodest ist KEINE MUSIK erlaubt

Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoss gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.

DEKORATION

Bei der Dekoration geben wir Ihnen freie Hand. Unter dem Vorsatz, dass nach der Veranstaltung der Originalzustand wieder herzustellen ist. Gerne organisieren wir die passende Deko für Ihren Anlass, die Unkosten werden der Gesamtrechnung hinzugefügt.

AGB'S

PAKETVERSAND

Gerne können Sie uns Unterlagen für Ihre Veranstaltung zukommen lassen. Wir bitten Sie, uns die Pakete maximal 1 Woche vor Anlassbeginn mit dem Namen der Veranstaltung und Datum zukommen zu lassen.

VERRECHNUNG & KONDITIONEN

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, bei bestätigter Reservation eine gedeckte Kreditkarte zur Garantie zu verlangen.

Den Gesamtbetrag der Veranstaltung stellen wir in Rechnung, dieser ist zahlbar innert 14 Tagen nach Rechnungsstellung.

Für die Verrechnung der Menüs ist die Anzahl Personen massgebend. Diese ist 48 Stunden vor dem Anlasstag anzugeben.

Bei kurzfristigen Absagen (weniger als 48 Stunden) erlauben wir uns, den Menüpreis für die Anzahl der gemeldeten, abwesenden Personen zu 50% zu verrechnen.

Bei Gruppen ab 20 Personen wird im Normalfall immer eine Gesamtrechnung von uns erstellt. Bei Einzelinkasso ab 20 Personen wird ein Aufpreis von 2.00 CHF pro Person verrechnet.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Wird ein Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert berechnen wir dem Veranstalter folgende Beträge der vereinbarten Leistung:

STICHTAGE	GEBÜHR BEI ANNULLATION
-----------	------------------------

Mehr als 30 Tage vor Ankunft	kostenlos
30 - 16 Tage vor Ankunft	25 % der vereinbarten Leistung
15 - 7 Tage vor Ankunft	50 % der vereinbarten Leistung
Weniger als 7 Tage vor Ankunft	75 % der vereinbarten Leistung

Wird ein bestätigter Anlass annulliert, verrechnen wird in jedem Fall CHF 150.- Bearbeitungsgebühr.