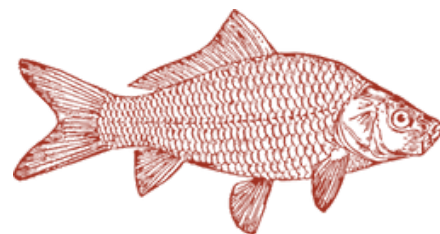
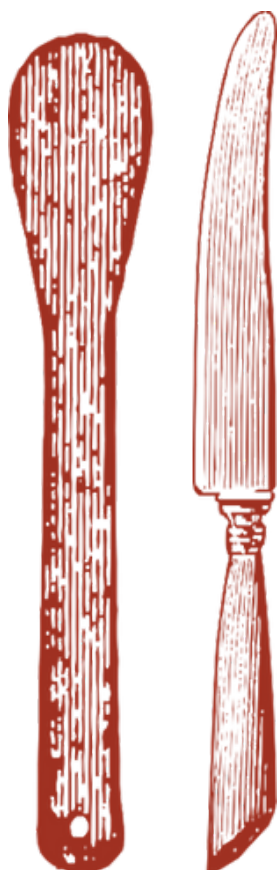


Geerlisburg

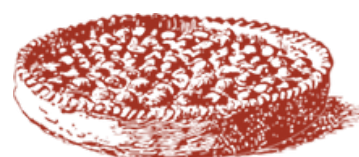
– SPEIS UND TRANK –



G



Bankette & Feste



Inhaltsverzeichnis

1. Willkommen.....	1
2. Raumplan.....	2
2.1. Restaurant.....	3
2.2. Bäniker-Stübli.....	4
2.3. Pergola.....	5
2.4. Terrasse.....	6
3. Seminar.....	7
4. Hochzeit.....	8 - 9
5. Kindergeburtstag.....	10
6. Bankettangebot.....	11
6.1. Apéro.....	12
6.2. Menu.....	13 - 18
6.3. Fondue-Plausch.....	19
6.4. Buffets.....	20 - 22
6.5. Brunch.....	23
7. Partner.....	24
8. Anreise / Kontakt.....	25
9. AGB's.....	26

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.

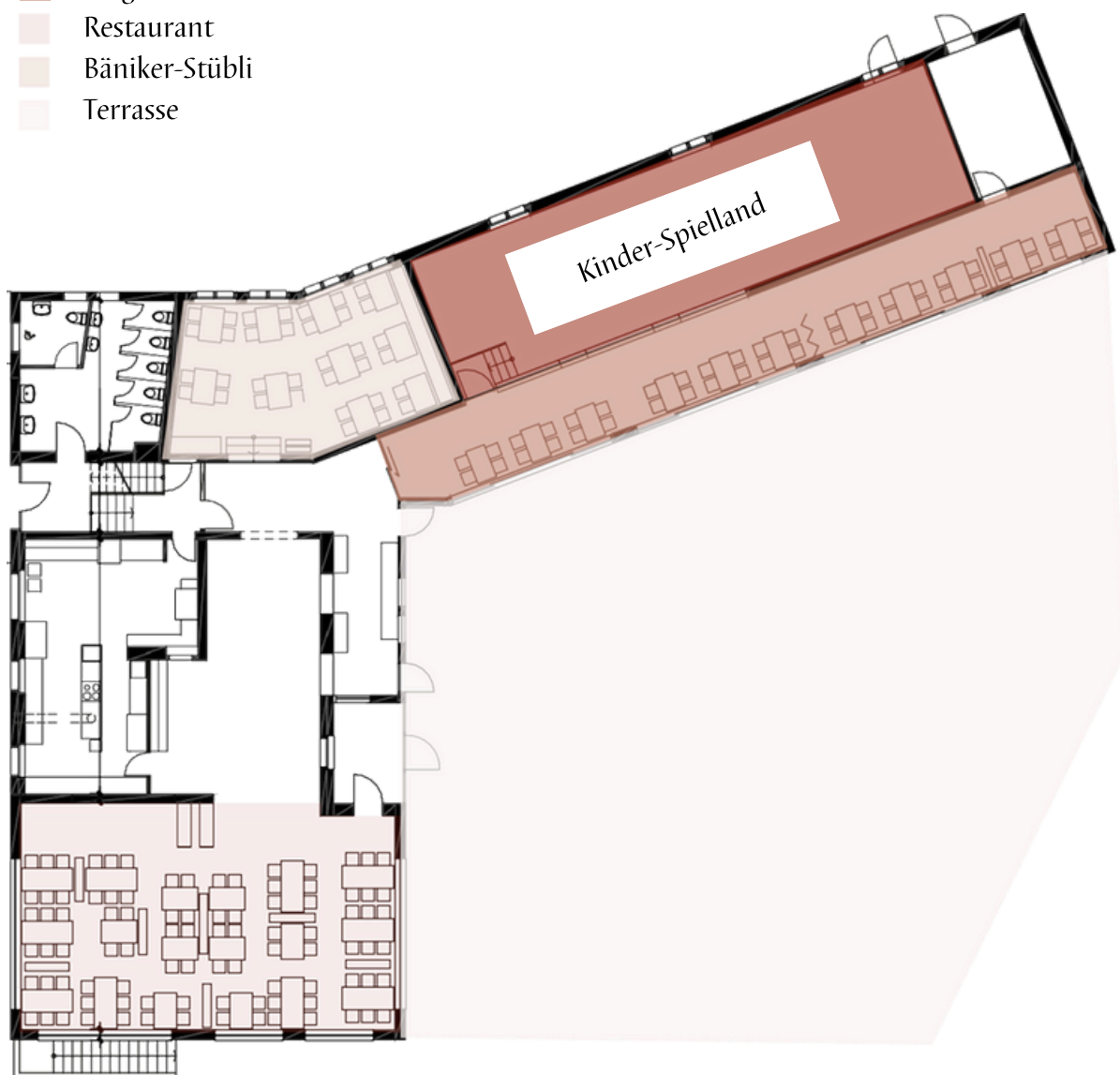
Schön, Sie bei uns zu haben!

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 Brauttagstisch



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



IHR KINDERGEBURTSTAG

In der Geerlisburg

Nachmittags 14:00-17:00

Preis: 37.– pro Kind
(Mindestanzahl: 6 Kinder)

Inklusive:

Schön gedeckter Geburtstagstisch, Ballons & kleine Deko, Tischsets zum Malen, Chips & Salztängeli auf dem Tisch, Getränke à discrétion (Sirup, Wasser, Apfelsaft)

Süsser Start

Geburtstagscake (Schoggi oder Zitrone) oder Muffin-Auswahl (1 Muffin pro Kind)

Hauptgericht (1 Auswahl pro Kind)

Chicken Nuggets & Pommes, Hörnli Ghacket's mit Apfelmus, Pasta mit Tomatensauce

Spezial für das Geburtstagskind

Glace-Mini-Coupe mit Wunderkerze und Geerlis-Plüschkuh als Geschenk
jede weitere Plüschkuh 12.00

Goodie für alle Kinder

kleine Überraschung zum Mitnehmen

Exklusive Nutzung der Pergola (optional)

Auf Wunsch kann die Pergola exklusiv reserviert werden.

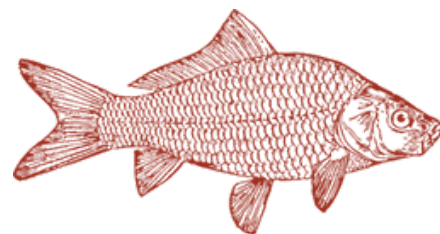
Mindestkonsumation: 1'500.–

Wird dieser Betrag nicht erreicht, wird die Differenz automatisch als Raummiete verrechnet.

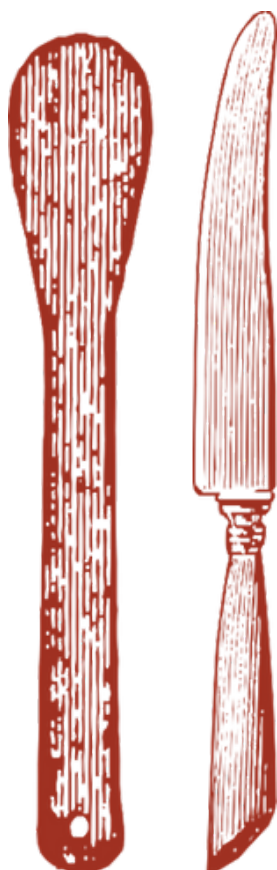


Geerlisburg

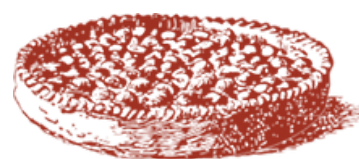
– SPEIS UND TRANK –



G



Bankett Menu



APÉRO

WELCOME

Verschiedene Flammkuchen

12.90

à discrétion 39

APÉRO

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités

Mini-Käseküchlein | Rinds- & Gemüsetatar

21

LIGHT

Verschiedene Flammkuchen | Gemüse Crudités | Mini-Käseküchlein

Rinds- & Gemüsetatar | Tagessuppe | Saison-Ravioli

Fischknusperli mit Tatarsauce | Gerlisbergerli (hauseigene Rostbratwurst) mit Senf

46

RICHE

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

69

MENU 1

GERLISBERGER BLATTSALAT
mit Alpkräuter dressing

MAISPOULARDENBRUST
mit wildem Broccoli und Kräuterrisotto

SCHWARZWÄLDER SCHNITTE
mit Kirschkompott

53

MENU 11

CAPRESE-SALAT
mit Balsamico-Glasur

RINDSSCHMORBRATEN
mit Butternüdeli und grüne Bohnen

45

DESSERT À LA CARTE

MENU III

RIESLINGSCHAUMSUPPE
mit Croûtons

FILET VOM ZANDER
mit Spinat und Kartoffelstampf

SENNENCHRÜGLI
Meringue, Rahm und frische Beeren

58

MENU IV

AVOCADO-LACHS TATAR

ROASTBEEF VOM RIND

mit Chimichurri, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

GROSIS CRÈMESCHNITTE

Hausgemacht und immer gut!

74

MENU V

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

49

DESSERT À LA CARTE

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

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 Crème mit Haselnusskrokant
Fruchtsalat im Glesli
18.50 pro Person

GEERLISBURGER GLACÉWAGEN

6 Sorten nach Wahl zum selber schöpfen
250.00 pauschal & 4.00 pro Kugel

BRUNCH

(ab 50 Personen)

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
inklusive Prosecco à Discretion mit und ohne Alkohol

69.00 pro Person

Kinder bis 12 Jahre 3.00 pro Altersjahr

UNSERE PARTNER

Unten finden Sie unsere Partner aufgelistet. Wenn Sie sich etwas Zusätzliches wünschen, kümmern wir uns gerne um die Organisation.



Hochzeitstorten und Patisserie
www.juliette-boulangerie.ch



Blumen und Dekoration
www.springflor.ch



Blumen und Sträuße
www.florart-kloten.ch



DJ und Fotobox
www.baerenhochzeit.ch



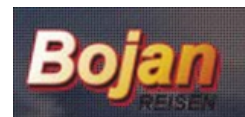
Photographie
www.moniqueheyldmann.ch



Neuro Mentalist/Zauberer
www.padalexander.ch



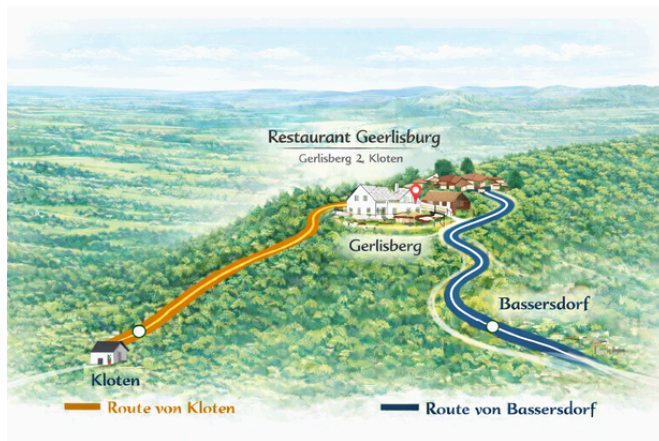
Mobiles Casino
www.rent-casino.ch



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

5. RÜCKTRITT DURCH VERANSTALTER

Annulationen von Veranstaltungen müssen der Lokalität möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

5.1.

Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet die Lokalität folgende Stornierungskosten:

MEHR ALS 30 TAGE VOR DEM ANLASS	KOSTENLOS
30 - 16 TAGE VOR DEM ANLASS	25 % DER VEREINBARTEN LEISTUNG
15 - 7 TAGE VOR DEM ANLASS	50 % DER VEREINBARTEN LEISTUNG
WENIGER ALS 7 TAGE VOR DEM ANLASS	75 % DER VEREINBARTEN LEISTUNG

5.2.

Teilnehmerreduktionen bis 20% der Personenzahl zum Zeitpunkt der definitiven Buchung sind kostenfrei. Bei einer Reduzierung der Teilnehmer um mehr als 20% gegenüber der bestätigten Teilnehmeranzahl werden von der Lokalität folgende Kosten für jeden nicht erschienenen Teilnehmer in Rechnung gestellt:

- bis 14 Tage vor dem Anlass keine Kosten
- 13 bis 2 Tage vor dem Anlass 25% der vereinbarten Leistungen, mindestens aber CHF 35.00 pro abgemeldeten Gast.
- weniger als 48 Stunden vor dem Anlass 100% der vereinbarten Leistungen

Sofern einzelne Leistungen im Zeitpunkt der Änderung der Teilnehmerzahl noch nicht festgelegt waren, kann eine Pauschale von bis zu CHF 200.00 pro Person berechnet werden.

5.3.

Wurden die reservierten Leistungen (Menu & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 45.00 pro Person für „Apéro“ (und vergleichbare) - Anlässe und CHF 120.00 pro Person für gesetzte Mittag-/Abendessen als Berechnungsgrundlage, jedoch wird in jedem Fall als Minimum der vereinbarte Mindestumsatz fällig.

Die Vollständigen AGB's finden Sie unter: www.geerlisburg.ch/agb's