

Restaurant Dörfli - Uediker-Huus

Das Restaurant Dörfli im Uedikerhuus, ideal gelegen im Dorfzentrum von Uitikon, nur fünf Auto- oder Busminuten von Zürich-Triemli entfernt.

Verschiedene geschmackvoll eingerichtete Räumlichkeiten - ein Treffpunkt für jedermann zu jeder Zeit.

Grosszügige Bankettmöglichkeiten, diverse Konferenzräume für Tagungen, Seminarien und sonstige Anlässe jeglicher Art.

**Versamer-Stübli
bis 50 Personen**

**Kleiner Saal
bis 80 Personen**

**Grosser Saal
bis 400 Personen**

**Gartenterrasse
am Brunnen**

hige, gepflegte Küche, die allen Ansprüchen gerecht wird,
tiges, assortiertes Angebot an erlesenen

Eine leistungsfähige,
sowie ein reichhaltiges,

Weinen diverser Provenienzen

GRATIS Parkgarage mit direktem Zugang zu den Restaurantionsräumen.

Rest. Dörfli, Charlotte Reinmann-Heri, Zürcherstrasse 61, 8142 Uitikon,

Tel. 044 -491.95.10 Fax 044 -492.52.43

e-Mail: doerfli@uitikon.ch www.doerfli-uitikon.ch

Bankettangebot

Lieber **Dörfli**-Bankettkunde,

Sie suchen für Ihren Anlass ein geeignetes Menu. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge für dessen Gestaltung. Dies sind, wie gesagt, nur Anregungen unsererseits:

**Ihre persönliche Note
fehlt!**

Wir würden uns freuen Ihre Ideen und Wünsche zu erfahren, um mit Ihnen gemeinsam Ihr persönliches Menu zusammenzustellen.

Die nachfolgend aufgeführten Preise sind immer auf der Basis der höchsten Ansprüche bezüglich Qualität und Quantität kalkuliert. Aber auch in dieser Hinsicht ist es uns möglich, Ihre individuellen Vorstellungen zu berücksichtigen.

Unser Ziel ist es, anlässlich eines Gespräches mit Ihnen, die für Sie perfekte Lösung zu finden.

Auf ein Gespräch mit Ihnen freut sich:
Charlotte Reinmann-Herioder Michel Kauz (Küchenchef)
Rest. Dörfli - Zürcherstrasse 61 8142 Uitikon
Tel. 044-491.95.10

Bitte beachten Sie, dass ab 1.1.1995 auf sämtliche Preise
Die MwSt von heute 8 % beinhaltet ist.

Einige wichtige Punkte, die Sie in Betracht ziehen sollten:

- Organisation:** Für die endgültige Bankettbesprechung möchten wir Sie bitten, nach Voranmeldung ins "Dörfli" zu kommen, um mit uns Ihren Anlass in allen Details zu besprechen.
- Räumlichkeiten:** Je nach Art des Anlasses haben wir für Sie auch den passenden Raum. Schauen Sie sich unsere Säale an.
- Aperitif:** Holen Sie sich einen gesunden Appetit, ganz nach Ihrem Geschmack. Einige Anregungen finden Sie in unserer Broschüre.
- Menüwahl:** Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menü. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung, unser Küchenchef freut sich, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.
- Getränke:** In unserem Keller lässt sich bestimmt der zu Ihrem Menü passende Wein finden. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.
- Kaffee und Likör:** Setzen Ihrem Menü die Krone auf.
- Tischdekorationen:** Auf Ihren Wunsch besorgen wir Blumenarrangements
- Klavier:** Steht Ihnen gratis zur Verfügung
- Saalmieten:**
- | | |
|--------------|------------|
| Grosser Saal | Fr. 400.00 |
| Kleiner Saal | Fr. 200.00 |
- Wieviele Gedecke müssen bezahlt werden:** Bei der Berechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste 24 Stunden vor Beginn des Anlasses massgebend
- Aus Qualitäts- Gründen bitten wir Sie, sich auf EIN Menü zu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Diät-Menüs**
- Verlängerung:** Die offizielle Polizeistunde ist um 00.00 Uhr Die Polizeistunde kann auf besonderes Verlangen auf morgens 02.00 Uhr verlegt werden. Der Unkostenbeitrag für Bewilligung, Mehrstunden sowie Taxispesen der Mitarbeiter ect. Beträgt pro Stunde Fr. 150.00 ab 00.00 Uhr.
- Mitternachtsimbiss:** Hält die gute Laune bis zum Schluss munter.

Aperovorschläge

Ihr Wunsch-Wein nach Absprache dazu servieren wir Ihnen nach Wahl

Party-Bauern-Brot mit der gewünschten Aufschrift Länge ca 1.80 m	Fr. 40.00
dazu:	
Moschtbröckli auf Holzbrett serviert	Fr. 16.50 p.P.
Hobelkäse auf Holzbrett serviert	Fr. 14.50 p.P.
Gemüse-Dips mit diversen Saucen Tartarsauce, Cocktail-Sauce, Knoblauch-Sauce	Fr. 6.50 p.P.

Amuse-Bouche (1/4 Toastbrot)

Auswahl kalt:

Salami	Fr. 2.50
Gek.Schinken	Fr. 2.50
Tartar	Fr. 2.50
Käse	Fr. 2.50
Ei	Fr. 2.50

Auswahl warm:

Chäschüechli	Fr. 5.00
Cipollata	Fr. 3.50
MINI Hamburger	Fr. 3.50
Schinkengipfeli	Fr. 5.00

Spezial Amuse-Bouche (1/4 Toastbrot)

Gänselebermousse	Fr. 5.00
Crevetten	Fr. 5.00
Rauchlachs	Fr. 5.00
Scampi im Teig	Fr. 5.00

Die Preise verstehen sich pro Stück Amuse-Bouche
oder 1/2 Toastbrot also z.Bsp. kleine Dreiecke Fr. 3.50 (Ohne Spezial)
Oder ganz einfach belegte Brote 1 Toastbrot Fr. 6.00 (Ohne Spezial)

MINI Schinkengipfeli und Chäschüechli, heiss Fr. 65.00 p.kg

Diverses Blätterteiggebäck MINI, heiss Fr. 65.00 p.kg

Bankettangebot

Menu 1	Tomatencremesuppe **	Fr. 8.50
	Piccata Milanaise (Schwein)	Fr. 25.50
	Piccata Milanaise (Kalb)	Fr. 36.50
	Risotto an Tomatensauce Champignons **	
	Fruchtsalat mit Rahm	Fr.11.50
Menü 2	Klare Gemüsesuppe nach Baunerart **	Fr. 8.50
	Schweinebraten glaciert Pommes Duchesses Gemüse **	Fr. 26.50
	Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm	Fr. 6.00
Menü 3	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen **	Fr. 9.50
	Blattsalat **	Fr. 7.50
	Kalbsvoressen Marengo Kartoffelstock oder Butternüdeli **	Fr. 28.50
	Caramel Köpfl	Fr. 7.50
Menü 4	Bouillon mit Flädli **	Fr. 8.50
	Rindfleischgeschnetzeltes mit Paprika Butterspätzli oder Polenta Bohnenbrikett **	Fr. 26.50
	Coupe Dörfli	Fr.11.50
Menü 5	leicht überbackenes Crêpes mit Ratatouille Füllung **	Fr.12.50
	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Früchtegarnitur Mandelreis **	Fr. 25.00
	Honig Parfait	Fr. 9.50

Menü 6	Schabziger Mousse mit Moschtbröckli	Fr. 14.50
	**	
	Pouletbrüstli mit Rahmsauce Auf Champignonsbett Pistazienreis	Fr. 27.50
	**	
	Orangensorbet	Fr. 8.50
Menü 7	Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
	**	
	Cordon-Bleu (Schwein)	Fr. 23.50
	Cordon-Bleu (Kalb)	Fr. 36.50
	Pommes Frites	
	**	
	MINI Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 9.50
Menü 8	Tilsitermousse an Tomatencoulis	Fr.11.50
	**	
	Gemischter Salat	Fr. 9.00
	**	
	Kalbsrahmschnitzel Buternüdeli, Broccoli	Fr. 36.50
	**	
	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.11.50
Menü 9	Kräutersuppe mit Pouletstreifen	Fr.11.50
	**	
	Siedfleischterriner mit fein Geschnittenem Salat	Fr. 12.50
	**	
	Sauerbraten (Suure Mocke) Kartoffelstock oder Nudeln	Fr. 34.50
	**	
	Parfait Grand-Marnier	Fr. 9.50
Menü 10	Pilzschnitte auf Toast	Fr. 9.50
	**	
	Salatherz mit Brotcroûtons	Fr. 9.50
	**	
	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Glacierte Rüepli	Fr. 32.50
	**	
	Apfelchüechli mit Vanillesauce	Fr. 9.50

Bankettangebot

Menü 11	Anti-Pasta, Parmaschinken, Coppa Salami, Mortadella, Oliven, Artischocken	Fr. 16.50
	**	
	Minestrone	Fr.11.50
	**	
	Osso Bucco Cremolata Risotto mit frischen Champignons ged. Tomate	Fr. 34.50
**		
	Cassata mit Rahm	Fr. 8.50
Menü 12	Klare Gemüsesuppe	Fr. 8.50
	**	
	Quiche Lorraine	Fr. 7.50
	**	
	Glacierter Schweinecarrébraten (Mit Knochen) Apfelsauce, Schlosskartoffeln Grüne Bohnen und Schalotten Gedämpfte Tomate	Fr. 35.00
	**	
	Kaffee Mascarpone Creme	Fr. 9.50
Menü 13	Crevetten auf Kressesalat	Fr.14.50
	**	
	Bouillon mit Eierstich	Fr. 9.50
	**	
	Schweinefilets gebraten "Stroganoff" Butterspätzli	Fr. 34.50
**		
	Früchtecoupe je nach Saison	Fr.12.50
Menü 14	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	Fr.11.50
	**	
	Eglifilets mit Mandeln Salzkartoffeln	Fr. 18.50
	**	
	Lammkeule provençale Ueberbackene Kartoffeln Gefülltes Zucchettischiff	Fr. 36.50
**		
	Pfirsich Melba	Fr. 10.50

Menü 15	Limone Riccota Ravioli	Fr. 16.50
	**	
	Gefüllte Pouletschenkel mit Spinat und frischen Champignons mit Rohschinken umhüllt und Crèmesauce überbacken	Fr. 26.50
	**	
	Cassata hausgemachte mit Rahm	Fr. 9.50
Menü 16	Bouillon mit Julienne	Fr. 8.50
	**	
	Felchenfilets mit Mandeln Salzkartoffeln	Fr.16.50
	**	
	Schweinefilets am Stück gebraten Senf Rahmsauce Hausmachernudeln Vichy Karotten	Fr. 36.50
	**	
	Früchtegratin mit Zitronenglacé	Fr. 18.50
Menü 17	Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr. 9.50
	**	
	Kopfsalat Herz Mimosa	Fr. 9.50
	**	
	Kalbs- und Schweinebraten Butternudeln oder Kartoffelstock Gemüse garnitur	Fr. 34.50
	**	
	Früchtekuchen mit Rahm	Fr. 6.50
Menü 18	Kraftbrühe mit Mark	Fr. 9.50
	**	
	Lachstartar mit Quark und Schnittlauch	Fr. 16.50
	**	
	Kalbsbraten mit Rosmarin Hausgemachte Pizokel Tomate mit Blattspinat gefüllt	Fr. 38.50
	**	
	Mousse au Chocolat	Fr. 9.50

Bankettangebot

Menü 19	Salatbuffet: 10 diverse Salate Nach Saison, gehackte Eier, Zwiebeln, und Brotroutons	Fr. 14.50
	**	
	Roastbeef Englische Art Meerrettichschaum Ofenkartoffeln, ged. Tomate	Fr. 49.50
	**	
	Orangensalat mit Vanille-Eis	Fr. 9.50
Menü 20	Avocadosalat mit Crevetten an Passionsfruchtressing mit Kresse	Fr. 19.50
	**	
	Gemischter Salat	Fr. 9.00
	**	
	Kalbssteak an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Kefen und Karotten	Fr. 42.50
	**	
	Panna Cotta mit Himbeersauce	Fr.12.50
Menü 21	Gemischter Salat	Fr. 9.00
	**	
	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	Fr. 12.50
	**	
	Bei Niedergar gebratene Kalbskrone Schmelzkartoffeln Broccoli mit Mandeln	Preis auf Anfrage
	**	
	Käseteller mit Birnenbrot	Fr.16.50

Bankettangebot

Menü 22	Crevetten-Cocktail	Fr. 16.50
	**	
	Schweinefilets im Teig "Wellington" mit Mischgemüse und Ofenkartoffeln	Fr. 36.50
	**	
Menü 23	Kleines Dessert-Buffer: Mousse au Chocolat, Caramel.Köpfli, Rahm, Kuchen, gem. Eis, Fruchtsalat	Fr. 16.50
	inkl. Käseplatte	Fr. 19.50
	Griess Lauchsuppe	Fr. 9.50
	**	
Menü 24	Zitronensorbet mit Prosecco	Fr. 11.50
	**	
	Rindsfilet im Blätterteig "Wellington" mit Trüffelsauce Nusskartoffeln und Gemüse	Preis auf Anfrage
	**	
	Eisbuffet und Fruchtsalat	Fr. 14.50
Menü 24	Ger. Forellenfilets mit Meerrettichschaum	Fr. 14.50
	**	
	Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
	**	
	Kalbsniertsüch "Försterart" Rahmsauce Butternudeln und Grilltomate	Fr. 43.50
	**	
Apfelsorbet mit Calvados	Fr.11.50	

Diese Menüs sind nur bis 30 Personen erhältlich

Menü 27

Hausgemacher Graved Lachs Mit Salat und Meerrettichschaum	Fr. 18.50
**	
Geflügelkraftbrühe mit Portwein	Fr. 11.50
**	
Rindsfiletmédailles mit Grünes Pfefferrahmsauce Kroketten und Mischgemüse	Fr. 48.00
**	
Caramel-Köpfler	Fr. 7.50

Menu 28

Kalbfleisch Pastete mit Armagnac Auf Waldorfsalat	Fr. 16.50
**	
Kraftbrühe mit Sherry	Fr. 14.50
**	
Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Broccoli in Butter gedämpfte Tomate	Fr. 48.00
**	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 11.50

FISCH-Spezialitäten

Leider sind wir nicht in der Lage die Preise fix zu gestalten, zu gross sind die Schwankungen der Tagespreise für frischen Fisch. Auf Anfrage werden wir Ihnen gerne ein aktuelles Angebot unterbreiten. Wir danken für Ihr Verständnis.

Menü 40

Melonen Champagner Kaltschale

**

Knuspriges Zanderfilet Saltinbocca

An Peperonisauce mit Broccoli und Mischreis

**

Warmer Apfelgratin mit Vanilleglace

Menu 41

Caesarsalat mit Croutons und Parmesan

**

Eglifilets in Weisswein

Salzkartoffeln

Blattspinat

**

Gebratene Ananas mit Vanilleglace

Menu 42

Kokonusuppe mit Crevetten

**

Pangasiusspiessli an Currysauce

Orangenreis

Karottenstäbchen

**

Bananenchüechli

Gourmet-Menu

Menu 50 Geflügel-Mousse mit Melonen
**
Baudroie auf armorikanische Art
an einer leichten Hummersauce
Butterreis
Blätterteighalbmond
**
Kalte Gurkensuppe mit
frischem Dill
**
US-Roastbeef
Gefüllte Tomate
Neue Kartoffeln
Kräutersauce
**
Kleiner Käseteller mit
Birnen und Baumnüssen
**
Hausgemachtes Parfait
Grand-marnier mit Orangensauce Fr 111.50

Menu 51 Morchel-Terrine
mit Preiselbeer-Mousse
**
Kalte Ochsenchwanzsuppe
**
Lachstranche auf
Gemüsejulienne mit Safransauce
Wilder Reis
**
Ganzer Kalbstotzen glaciert
Gemischtes Gemüse
Neue Kartoffeln gebraten
**
Käse-Kroketten mit frischem
Tomate concassé
**
Ananas-Früchteschiff
mit Kirsch Fr. 121.00

Menü 52	Kaninchen in Gelee mit Zwiebelkompott ** Warme Fischtimbale mit Crevetten Avocadosauce ** Frische gemischte Pilze im Blätterteigbett ** Kalbscarré mit Pflaumen Gemüse Gärtnerinnenart Kartoffelgratin mit Basilikum ** Käseteller mit Birnen und Baumnüssen ** Sorbetteller mit Früchten	Fr. 112.50
---------	--	------------

Kulinarische Schweizer Reise

Menü 53	Bündner Gerstensuppe ** Luzerner Chügelipastetli ** Oberländer Blauseeforellen geräuchert mit Meerrettichschaum ** Zürcher Geschnetzeltes Rohe Rösti ** Thurgauer Süssmostcrème ** Kaffee à Discretion dazu ein Stück Zuger Kirschtorte	Fr. 95.00
---------	--	-----------

- Menü 60
Rohschinken, Salami, Hauspastete
Käseplatte, Brotkorb, 7 Sorten Salat
**
Geschnetzeltes Kalbfleisch
"Zürcher Art"
Schweinebraten glaciert
Butternudeln und
Glacierte Karotten
**
Mousse au Chocolat, Fruchtsalat
Gemischtes Eis, Schlagrahm Fr. 68.50 pro Person
- Menu 61
Geräucherte Forellenfilets
Terrine, Käseplatte mit Brotkorb
Salsiz, 7 Sorten Salat
**
Kalbsbraten mit Rosmarin
Mistchratzerli,
Bratensaft, Butterbohnen
Savoyard Kartoffeln,
**
Apfelsorbet, Fruchtsalat
Caramel-Köpfli, Schlagrahm Fr. 72.50 pro Person
- Menu 62
Mostbröckli, Hauspastete, Salsiz
Rauchwurst, 7 Sorten Salat
**
Beinschinken im Brotteig
Geschnetzeltes Kalbfleisch
an Currysauce mit Früchten garniert
Reis
**
Gemischtes Eis, Früchtekuchen
Meringues mit Rahm Fr. 65.00 pro Person
- Menu 63
Tomaten-, Rüepli-, Grüner-, Gurkensalat
Peperoni-, Chicorée-, Kartoffel und
Bohnensalat je nach Saison,
**
Saftiger Beinschinken im Brotteig
**
Dessertbuffet mit Früchtekuchen,
Kompott und gemischtem Eis
Meringues mit Rahm Fr. 55.00 pro Person

Menu 64

Tomaten-, Rüebl-, Grüner-, Gurkensalat,
Peperoni-, Chicorée-, Kartoffel und
Bohnensalat je nach Saison

**

Gemischte Käseplatte mit
Gschwellten Kartoffeln

**

Kaltes Poulet
Kalter Schweinebraten
Schinken und Spargelspitzen
Rauchwurst auf Holzbrett
Bierwurst und Balleron

**

Dessertbuffet mit Früchtekuchen,
Kompott, gemischtes Eis
Meringues mit Rahm

Fr. 56.50 pro Person

Menu 65

Bouillon

**

Schinken, ger. Speck und Salsiz
Hobelkäse, verschiedene Wurstwaren
Zwiebel-, Käse-, Spinatwähe

**

Wurst- und Kartoffelsalat
Siedfleisch- und Chabissalat
Grüner und Gemsichter Salat

**

Verschiedene Brote

**

Schinken im Brotteig
Bauernvoessen und Ofentori
Speck und Würstli auf Sauerkraut
Fleischkäse, Salzkartoffeln

**

Fruchtsalat Schoggicrème
Gugelhupf, Früchtekorb

Fr. 67.50 pro person

Grosses Bauern-Buffer

Menu 66

Bündner Gerstensuppe

**

Hauspastete und Roastbeef

Bündnerfleisch und Rohschinken

Ger. Speck und Salsiz

Coppa und Hobelkäse

Verschiedene Wurstwaren

Zwiebel-, Käse-, und Spinatwähe

**

Wurst- und Kartoffelsalat

Siedfleisch und Chabissalat

Rüebli- und Bohnensalat

Tomaten- und Maissalat

Grüner und Gemischter Salat

**

Käseplatte und Gschwellti

Verschiedene Brote

**

Schweine- und Kalbsbraten

Schinken im Brotteig

Bauernvoessen und Ofentori

Rippli, Speck und Wädli auf Sauerkraut

Saucisson und Zunge auf Lauchgemüse

Schweinebratwurst am Meter

Fleischkäse, Salzkartoffeln

**

Apfelhüechli mit Vanillesauce

Rüebli und Nusstorte

Fruchtsalat und Schoggicrème

Gugelhupf, Caramel Köppli

Apfelwähe und Früchtekorb

**

Kaffee

Fr. 115.00 Pro Person

Kleines Bauern-Buffer

Menu 67

Bündner Gerstensuppe

**

Bündnerfleisch und Rohschinken

Ger. Speck und Salsiz

Hobelkäse und versch. Wurstwaren

Zwiebel und Käsewähe

**

Wurst - und Kartoffelsalat

Siedfleisch und Chabissalat

Rüebli und Bohnensalat

Grüner und gemischter Salat

**

Käseplatte

Verschiedene Brote

**

Schinken im Brotteig

Bauernvoessen und Ofentori

Rippli und Speck auf Sauerkraut

Saucisson und Zunge auf Lauchgemüse

Schweinebratwurst am Meter

Fleischkäse und Salzkartoffeln

**

Fruchtsalat, Schoggicrème

Gugelhupf, Caramel Köppli

Apfelwähe, Früchtekorb

Fr. 86.50 pro Person

Nachmittags- und Mitternachtsimbisse

Kalter Teller mit Schweinebraten, Schinken, Bierwurst, Lyonerwurst und Salami		Fr. 18.50
Kalbfleisch-Pastete mit Cumberland-Sauce und Selleriesalat		Fr. 14.50
Moschtbröckli und Rohschinken		Fr. 21.50
Heisser Beinschinken und Kartoffelsalat		Fr. 21.50
Chili-Würstli		Fr. 9.50
Wienerli mit Senf und Brot		Fr. 7.50
Gulaschsuppe und Brot		Fr. 12.50
Mehlsuppe und Brot (Käse)		Fr. 9.50
Schinken- oder Salamibrot		Fr. 6.50
Sandwich mit Kaiserbrötchen		ab Fr. 4.00
Frischer Früchtkuchen		Fr. 4.50
	mit Rahm	Fr. 5.50
Torten diverse nach Wahl	ab	Fr. 5.50
Spirituosen:		
Kirsch, Williams, Pflümli	2cl	Fr. 7.00
Grappa, Calvados	2cl	Fr. 7.00
Grand-Marnier, Marc	2cl	Fr. 7.00
Cognac Martell VSOP	2cl	Fr.10.00
Rémy Martin VSOP	2cl	Fr. 10.00
Kaffee - Tee		Fr. 4.00
Kaffee - Tee à Discretion		Fr. 7.50 p.P.

Ueberraschen Sie zu später Stunde Ihre Gäste mit unseren diversen Mitternachts-Snacks. Als Buffet aufgebaut ist die Auswahl am einfachsten. Wir beraten Sie gerne, was sich bei einem Budget ab ca

Fr. 16.50 pro Person

alles arrangieren lässt. (ab 30 Personen)