doktorhaus

EVENTS

Liebe Gäste

Ob Familienfest, Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder ein Firmenanlass,
wir haben das passende Angebot für Sie.

Unsere einzigartige Küche, unsere vielfältigen Räumlichkeiten,
sowie die herzliche und zuvorkommende Art des Gastgebers
machen Ihren Anlass zu etwas Besonderem.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Aperitif und Menü Angebot
für Ihren Anlass ab zehn bis 500 Personen.
Daraus dürfen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammenstellen oder
wir vereinbaren einen Termin, um Ihren Anlass nach Ihren wünschen zu
planen.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im
Doktorhaus verwöhnen zu dürfen.

Christian Haller
sowie das ganze Doktorhaus Team

Restaurant zum Doktorhaus
044 830 58 22

Alte Winterthurerstrasse 31
info@doktorhaus.ch

8304 Wallisellen
www.doktorhaus.ch

Aperitif Häppchen

Canapées		mit Rauchlachs	CHF 2
		mit Rindstatar	CHF 2.5
	Vegi	mit Ei	CHF 2
Crostini		mit Kalbstatar und Steinpilzsalat	CHF 3.5
	Vegi	mit Kräuter-Frischkäse	CHF 2.5
		mit Tomaten	CHF 2.5
		mit Rauchlachs	CHF 2.5
		mit Rindstatar	CHF 3.0
		mit Auberginen-Tatar	CHF 2.5
	Vegi	mit Ei	CHF 2.5
Mini Baguette-Sandwiches		mit Schinken	CHF 3.5
		mit Salami	CHF 3.5
	Vegi	mit Käse und Gurke	CHF 3.5
		mit Bündner Rohschinken	CHF 4.5
		mit Rauchlachs	CHF 4.5
		mit Limmattaler Mostbröckli	CHF 4.5
Party Brötli		mit Schinken	CHF 4.5
		mit Salami	CHF 4.5
	Vegi	mit Käse und Gurke	CHF 4.5
		mit Bündner Rohschinken	CHF 5.5
		mit Rauchlachs	CHF 5.5
		mit Limmattaler Mostbröckli	CHF 5.5
Fingerfood kalt		Toskaner Rohschinken auf Baguette	CHF 3.5
		Wraps mit Frischkäse und Schinken	CHF 3
		Knusperbödeli mit Avocado-Crème	CHF 2
		Gemüsesticks mit Dip, auf Wunsch	CHF 2.5
Spiessli		Poulet-Satay mit Erdnusssauce	CHF 3
	Vegi	Tomaten & Mozzarella	CHF 3
		Melone mit Rohschinken	CHF 3
		Ratatouille	CHF 2.5

Aperitif Häppchen

im Schälchen kalt	Vegi	Oliven und Parmesan	CHF 2.5
		Geräucherte Forelle auf Linsensalat	CHF 2.5
	Vegi	Italienischer Löffel“ mit Ricotta, Tomaten & Oliven	CHF 2.5
		Räucherlachsmousse auf Gurkenbeet	CHF 3.5
		Kleine Caesar Salads	CHF 3.5
	Vegi	Frischkäse-Mousse mit Randen	CHF 2.5
		Thuna-Sashimi auf Glasnudelsalat	CHF 4.5
Aus dem Shotglas		Saisonale Suppe auf Wunsch	CHF 3
	Vegi	Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 2.5
	Vegi	Walliseller Rieslingsuppe	CHF 2.5
		Kaltschale Saisonal angepasst (Gurke, Melone, Gazpacho)	CHF 2.5
Fingerfood warm		Frittierte Tempura-Crevetten mit Asia-Dip	CHF 3.5
		Frühlingsrollen mit Asia-Dip	CHF 2.5
		Schinkengipfeli	CHF 3
	Vegi	Käse-Quiche	CHF 2.5
		Quiche Lorraine	CHF 3.5
		Pflaumen im Speckmantel	CHF 2
		Falafel Bällchen	CHF 2
im Schälchen warm		Im Safran-Sud pochierte Crevetten auf Asia-Gemüse	CHF 4.5
		Rinds-Tagliata auf Rucola	CHF 4.5
		Meatballs mit hausgemachter BBQ-Sauce	CHF 3
	Vegi	Champagner-Risotto mit Pilzen	CHF 3.5
		Gebratene Entenleber auf Brioche und Chutney	CHF 5.5
Dessert		verschiedene Glace & Sorbets im Kübeli	CHF 3.5
		Schokoladenmousse im Cornet	CHF 2.5
		Gemischte Petit Fours	CHF 2.5
		bunte & saisonale Fruchtspiesschen	CHF 3.5
		Crème Catalane	CHF 3
		Mini-Patisserie	CHF 2.5
		Gemischte Beeren ohne Zucker	CHF 3.5
		Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 3
		Brownies	CHF 2.5

Alle Preisangaben der Aperitif-Häppchen verstehen sich pro Stück
und inklusive 7.7% MwSt.

Menu

Kalte Vorspeisen		**Blattsalat** mit Hausdressing	CHF 12
		Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 14
		Blattsalat mit Kürbiskernöl & sautierten Waldpilzen	CHF 14.5
	Vegi	**Gemüseterrine** auf Salatbeet mit Vinaigrette	CHF 14.5
		Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat	CHF 18.5
	Vegi	**Griechischer Salat** Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta	CHF 15
	Vegi	**Burrattina auf mariniertem Ruccola** an Balsamicodressing	CHF 18.5
	Vegi	**Nizza Salat** mit Sakutuna	CHF 22.5
		Marinierter Randensalat mit Kürbiskeröl & Meerrettich	CHF 12.5
		Rauchlachs mit Kartoffelblinis & Creme Fraiche	CHF 18.5
	Vegi	**Radicchio** mit Feige & Ziegenkäse-Crostini & Honig/Thymian	CHF 16.5
Nach Saison		**Baby-Leaf Salat** mit marinierten Spargelspitzen	CHF 15.5
		Bunter Kräutersalat mit Blaubeerdressing	CHF 13
		Honigmelonen mit Bündner Rohschinken	CHF 19.5
		Herbstlicher Blattsalat mit Steinpilzen	CHF 16
		Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons	CHF 15
		Nüsslisalat mit Lachsstreifen	CHF 15
Warme Vorspeisen	Vegi	**Agnolotti / Ravioli** auf Zwergtomaten-Coullis & Basilikum (Saisonale Füllung nach Absprache)	CHF 15 / 18
	Vegi	**Champagner-Risotto** mit sautierten Pilzen	CHF 14.5
		Jakobsmuscheln sautiert auf Erbsenpüree	CHF 19.5
		Jakobsmuscheln sautiert mit Passionsfrucht & Spinatsalat	CHF 22
		Lachsfilet vom Grill auf mariniertem Fenchel	CHF 17.5
		Gnocchi auf Cherrytomaten mit Salbeibutter	CHF 15/18
Nach Sasion	Vegi	**Blätterteigkissen** mit lauwarmen Spargelragout	CHF 17.5
	Vegi	**Ofenkürbis** auf sautiertem Rotkraut & Kräuterschaum	CHF 15.5
Suppen		**Hausgemachte Rindskraftbrühe** mit Flädli	CHF 10.5
.	Vegi	**Tomatencremesuppe** mit Gin-Haube	CHF 11
	Vegi	**Walliseller Rieslingsuppe** mit Croûtons	CHF 12
	Vegi	**Eierschwämmli-Schaumsuppe** mit Croûtons	CHF 15
		Randensuppe mit Bündnerfleisch-Streifen	CHF 14
	Vegi	**Sellerieschaumsuppe** mit schwarzem Trüffel	CHF 16
Nach Saison	Vegi	**Spargelcrèmesuppe** mit Spargelspitzen & Rahm	CHF 14
	Vegi	**Gazpacho**	CHF 12
		Frucht Kaltschale	CHF 12
		Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbisöl	CHF 13
	Vegi	**Maroni-Crèmesuppe** mit Kräuterrahm	CHF 13
Zwischengang Sorbet		**Fruchtsorbet** nature	CHF 7.5
		Fruchtsorbet mit Prosecco	CHF 10.5
		Fruchtsorbet mit Champagner oder Spirituosen	CHF 13.5

Hauptgänge Rind	**Rindsfilet** am Stück gebraten mit Rosmarinjus	CHF 52
	Rinds-Huftfilet mit Portweinsauce	CHF 41
	Roastbeef mit Sauce Bernaise	CHF 48
	Ungarisches Gulasch mit Paprika & Zwiebeln	CHF 32
	Stroganoff mit Sauerrahm & Essiggurken	CHF 36/45
	Schmorbraten mit kräftigem Fleischjus	CHF 36
Hauptgänge Kalb	**Kalbs-Faux-Filet** an einer Cognac-Rahmsauce	CHF 46
	Wiener Rahmgulasch mit Paprikasauce	CHF 36
	Krustenbraten mit Thymianjus	CHF 38
	Saltimbocca mit Salbei & Bündner Rohschinken	CHF 42
	Glasierte Kalbsnuss mit Schmorsauce	CHF 47
Hauptgänge Schwein	**Schweinsfilet im Lardomantel** mit Rosmarin-Balsamico Jus	CHF 38
	Filet Tessiner Art mit kräftigem Fleischjus	CHF 36
Hauptgänge Geflügel	**Maispoularden-Brust** mit würzigem Marsalajus	CHF 34
	Alpstein-Pouletbrust mit Portweinsauce	CHF 32
Hauptgänge Fisch	**Seeteufel-Medaillons** mediterrane Marinade	CHF 46
	Crevetten al olio	CHF 41
	Zander mit Rotweinbutter	CHF 39
	Lachsfilet an Zitronen-Thymiansauce	CHF 38
	Yellowfin Tuna-Filet mit Passionsfrucht-Avocado Butter	CHF 43
Vegetarisch / Vegan	**Schwarze Kartoffelgnocchi** mit Cherrytomaten und Kräutern	CHF 28
	Veganes Geschnetzeltes an Kräutersauce	CHF 31
	Stroganoff mit Peperoni, Champignons und Essiggurken	CHF 31
	Tofu – Gemüse Curry mit frischen Früchten	CHF 31
	Veganes paniertes Schnitzel	CHF 32
Vegi	**Zitronen-Thymian Ravioli** mit Salbeibutter	CHF 28

Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen
ein saisonal bestimmtes Mischgemüse und eine Beilage nach Wahl.
Jede weitere Beilage CHF 6.50

Beilagen

Pommes frites	Champagner-Risotto
Bratkartoffeln	Basmatireis
Salzkartoffeln	Safran-Risotto
Kartoffel-Gratin	Polenta
Kartoffelstock	Nudeln
Kroketten	Gemüse, auf Wunsch

Dessert

Dreierlei Sorbet mit deren Früchten garniert	CHF 15
Apfel Tarte Tatin mit hausgemachtem Bratapfel-Sauerrahm-Glace	CHF 15
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino, Vanille Glace & Rahm	CHF 14.5
Hausgemachter Schokokuchen mit Creme Gruyère	CHF 13.5
Panna Cotta mit Tonkabohnen & saisonaler Fruchtsauce	CHF 12.5
Gebrannte Creme mit Rahmhaube und Mandelsplitter	CHF 9.5
Frucht-Crumble im Glas mit Sauerrahm-Glace	CHF 13.5
Schokoladenkuchen mit Crème Gruyer & Früchte	CHF 14
Tiramisu im Glas	CHF 12.5
Cheesecake mit Limetten & Himbeersauce	CHF 13
Quarkmousse mit Passionsfrucht & Mangofächer	CHF 14
Apfelstrudel mit Vanillesauce & Schlagrahm	CHF 14.5
Crêpes Suzette mit flambierten Orangenfilets & Vanilleglace	CHF 15.5

Nach Saison

Marinierte Erdbeeren mit dunklem Schokoladenmousse	CHF 14
Vermicelles mit Meringues, Rahm & Schokosplittern	CHF 12

Gerne stellen wir für Ihren Anlass auch Einzelbuffets als Menu-Komponenten oder als ganzheitliche Buffet-Lunch/Dinner zusammen. Buffet-Varianten bieten wir Ihnen gerne ab 30 Personen an.

Buffets

Vorspeisen-Buffet	CHF 24 / 39
Hauptspeisen-Buffet	CHF 36 / 54
Käse-Buffet	CHF 17.5
Dessert-Buffet "Doktorhaus"	CHF 24.5
Desserts- & Käse-Buffet	CHF 28.5

Alle Preisangaben der oben aufgeführten Gerichte verstehen sich pro Person
und inklusive 7.7% MwSt.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
Restaurant zum Doktorhaus, Alte Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen

Allgemeines
Sie finden nachstehend die allgemeinen Bedingungen für Veranstaltungen des Restaurants zum Doktorhaus (in der Folge kurz Restaurant genannt), die Vertragsbestandteile des von Ihnen (in der Folge kurz Veranstalter genannt) erteilten Auftrages sind. Anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung.

Grundlage/ Zustandekommen des Vertrages
Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte. Zusatzinformationen, wie nachträglich erstellte Instruktionen (Küchenavis, Organisationspläne, Ablaufpläne, Angebote oder Dienstleistungen usw. sind integrierter Bestandteil der Reservationsbestätigung oder der Offerte. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden.
Eine unter- oder Weitervermietung sowie Nutzung von Räumlichkeiten zu anderen, als vereinbarten Zwecken, bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus dem Vertrag ergebenen Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner

Optionsdaten / Provisorische Reservationen
Optionsdaten (Offerten, Verträge) sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist können wir über das reservierte Datum frei verfügen, sofern der Kunde nicht schriftlich bestätigt hat. Die Bestätigung muss am letzten Tag der Optionsfrist bei uns eingegangen sein. Provisorische Reservationen können wir maximal 2 Wochen ab Reservationsdatum aufrechterhalten.

Garantierte Gästeanzahl
Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass bei fix reservierten Veranstaltungen die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als garantierte Mindestanzahl gilt und in Rechnung gestellt wird. Von dieser garantierten Mindestanzahl kann der Veranstalter bis 1 Woche vor der Veranstaltung max. 10 % gebührenfrei stornieren.
Bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir gerne die definitive Gästezahl, welche dann für die Verrechnung maßgebend ist.
Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der fixen Teilnehmerzahl, gilt die Auftragsbestätigung als definitiv.

Stornogebühr bei fixen Reservationen/ Personenzahlen
Die Annullierung eines Anlasses nach Vertragsabschluss hat schriftlich zu erfolgen.

Die Mietgebühren werden gemäss Tarifordnung wie folgt in Rechnung gestellt:

Absage 0 - 1 Wochen vor dem Anlass	ganzer Mietbetrag
Absage 1 - 2 Wochen vor dem Anlass	50 % des Mietbetrages
2 Arbeitstage bis Termin Miete zuzüglich 50 % des entgangenen Umsatzes multipliziert mit der reservierten Personenzahl	

Vertragsauflösung durch das Restaurant
Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit und ohne Angaben von Gründen das Veranstaltungsverhältnis zu beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet, sowie im Fall von höherer Gewalt. Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen berechtigt.

Preise
Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

Getränkeverrechnung
Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden Getränke gemäss dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.
Der Veranstalter unterwirft sich der Bezifferung durch das Restaurant.

Versicherungen
Der Vertragspartner ist verpflichtet eingebrachtes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Das Restaurant zum Doktorhaus lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen/ Gegenständen während / zwischen den Veranstaltungen obliegt dem Vertragspartner. Das Restaurant zum Doktorhaus haftet ausschliesslich nur für gegen Quittung in Verwahrung genommene Gegenstände. Lieferscheine für Warenlieferungen zu Gunsten Dritter gelten nicht als Verwahrungsquittung. Zeichnungsberechtigt für Verwahrungsquittungen sind ausschliesslich unsere Kadermitarbeiter.

Haftung
Der Veranstalter haftet für jede Beeinträchtigung und Schäden, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter, seine Gäste oder durch ihn Beauftragte verursacht werden, ohne Rücksicht darauf, ob ihn daran ein Verschulden trifft. Gegebenenfalls kann das Restaurant den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Die Haftung liegt auch bei fehlenden Geräten beim Vertragspartner.

Raummieten/ Mindestkonsumationen
Vereinbarte Raummieten gelten ausschliesslich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Restaurant vorhanden. Wir behalten uns vor, die Mindestkonsumation für unsere Räumlichkeiten gegebenenfalls anzusetzen.
Die Räumlichkeiten im Restaurant stellen wir Ihnen für Bankette gratis zur Verfügung.
Im Saal zum Doktorhaus kommen die Miettarife gemäss Gebührenordnung der Gemeinde Wallisellen zur Anwendung.

Einsatzzeiten und Mitarbeiterkosten
Servicezeiten / Wartezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag bis 0.00 Uhr, diese sind in den vereinbarten Preisen eingerechnet. Über das übliche Mass hinausgehende Arbeitszeiten werden zusätzlich verrechnet.

Veranstaltungen mit Verlängerung
Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Verlängerung in Form einer Gebühr in Höhe von CHF 200 pro angefangene Stunde (ab 0.00 Uhr).

Musik
Unter der Berücksichtigung der nachbarschaftlichen Nachtruhe kann Live Musik bis max. 2.00 Uhr gespielt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Restaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen. Die Benützung für das Klavier verrechnen wir pauschal CHF. 30.00
(Unsere Klaviere werden halbjährlich gestimmt. Falls Sie ein frisch gestimmtes Klavier wollen, verrechnen wir Ihnen das Stimmen zum Einstandspreis.)

Bühnentechnik Saal zum Doktorhaus
Die Bedienung der Bühnen- und Beleuchtungseinrichtungen dürfen nur von ausgebildeten Personen des Vermieters bedient werden.
Die Bühne und die Künstlergarderoben sind vom Veranstalter sofort nach Beendigung des Anlasses in wischsauberem Zustand zu übergeben.

Ruhe und Ordnung
Auf die Anwohnerschaft ist Rücksicht zu nehmen vor allem die Einhaltung der Nachtruhe ab 22.00h sind lautstarke Gespräche und „Versammlung“ im Aussenbereich zu vermeiden.
Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet.
Unser Restaurant behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurückzutreten oder Veranstaltungen abzubrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf gefährdet sind. Dies ist insbesondere der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

Dekoration
Der Veranstalter ist verpflichtet dem Restaurant zwecks Genehmigung jeglicher Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen Mitteilung zu machen und dessen Einwilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal durchgeführt werden und es müssen sämtliche feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Aufbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Mitgebrachte Speisen und Getränke
Ohne schriftliche Genehmigung des Restaurants dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Restaurant gebracht werden. Das Restaurant behält sich vor für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt in Rechnung zu stellen.

Dekoration
Zur Befestigung von Dekoration darf nur Material verwendet werden, das keine Beschädigung und / oder Rückstände verursacht.
Alles muss nach dem Anlass wieder rückstandslos entfernt werden.

Reinigung, Abfall
Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhren vorgenommen werden, wird dem Vertragspartner Mehraufwand verrechnet.

Gerichtsstand
Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant zum Doktorhaus.

Ort_____ Datum_____

Anlass-Veranstalter (w/m/d)
Unterschrift

_____

Ort_____ Datum_____

Restaurant zum Doktorhaus
Unterschrift

_____