

### **Liebe Gäste, wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern!**

Gerne kreieren wir Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt in unserem Hause. Starten Sie doch genüsslich mit einem Apéro in unserem einmaligen Weinkeller, tauchen langsam in unsere Welt der Gaumenfreuden und geniessen im Anschluss ein frisch zubereitetes Menü Ihrer Wahl. Suchen Sie für sich und Ihre Gäste eines der vorgeschlagenen Menüs aus und lassen den Alltag für ein paar Stunden Zuhause. Bei grösseren Gruppen nehmen wir uns gerne Zeit für Sie und besprechen mit Ihnen alle Details vor Ort.

### **Definition Bankett**

Ein Bankett ist ein Event an dem alle Gäste zur gleichen Zeit, am gleichen Ort, das gleiche Menü geniessen.

Suche Sie ein einheitliches Menü für Sie und Ihre Gäste aus und ergänzen Sie es nach Belieben mit einer Suppe und einem Dessert.

### **APERÒ Variation**

#### **3/8dl\*Qualitäts-Apérohäppli**

Käsetatar / Bruschettagläsli / Rindstatarlöffel 9 / Person

#### **7dl\*Qualitäts-Apérohäppli**

Kalbstatar / pikante Fleischbällchen / Lachsfrischkäsetatar / Käsetatar / 14 / Person

#### **Magnum\*Apérohäppli**

Pflaumen im Speckmantel / gefüllte Blätterteigschnecken / Krevettencocktail / Früchtespiessli / Rindstatar / 18 / Person

#### **Doppelmagnum\*Apérohäppli**

Pflaumen im Speckmantel / Käsetatar / Lachsfrischkäsetatar / Bruschettagläsli / Blätterteigschnecken / pikante Fleischbällchen / Früchte-Spiessli / Krevettencocktail / Rindstatar / Kalbstatar / 36 / Person

### **SNACK**

Chips, Nüssli oder Blätterteigstangen  
3 / Schale

### **APERÒ Einzel**

Pflaumen im Speckmantel 5 / 2 Stück  
Käsetatar 3 / Stück  
Lachsfrischkäsetatar 4 / Stück  
Tomaten-Basilikum Bruschetta im Gläsli 3 / Stück  
Gefüllte Blätterteigschnecken 4 / 2 Stück  
Pikante Fleischbällchen 5 / 2 Stück  
Früchtespiessli 3 / Stück  
Krevettencocktail 4 / Stück  
Rindstatar auf dem Löffel 4 / Stück  
Kalbstatar auf dem Löffel 4 / Stück  
Wunderbrunnenplättli mit  
Oliven / Tomätli / Rohschinken / Käsewürfel / Salsiz 30 / 2 Personen

## Suppen

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einer feinen Suppe als Zwischengang

Kokos-Currysuppe / 10  
Birnensuppe mit Speck / 12  
Limettenfrischkäsesuppe / 12  
Kartoffelmeerrettichsuppe / 12  
Tomaten- Ginsuppe / 10  
Rüebli-Mangosuppe / 12  
Weissweinsuppe / 12  
Erbsencremesuppe mit Feta / 12

## Unsere Menüauswahl

### MENÜ «rustikal»

Wunderbrunnen Salat\* Blattsalat / knackiges Gemüse / Hausdressing

\*\*\*\*\*

Schweinsnierstück\* niedergegart / Portweinjus / Gemüse / Risotto

\*\*\*\*\*

48 / Person

### MENÜ «leicht & gut»

Blattsalat\* Kerne / Kräuter

\*\*\*\*\*

Maispouardenbrust\* Portweinjus / Gemüse / Tomaten-Risotto

\*\*\*\*\*

42 / Person

### MENÜ «Mediterran»

Parmesan-Panna Cotta\* Serrano-Rohschinken

\*\*\*\*\*

Roastbeef\* Sauce Béarnaise / Gemüse / Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

64 / Person

### MENÜ «grosses Meer»

Tunatataki\* garniert

\*\*\*\*\*

Lachsfilet\* Dillrahmsauce / Spinat / Reis

\*\*\*\*\*

60 / Person

### **MENÜ «WUNDERBRUNNEN»**

Klassisches Rindstatar

\*\*\*\*\*

Kalbsnierstück\* niedergegart / saisonale Pilzsauce / Gemüse / Nudeln

\*\*\*\*\*

70 / Person

### **MENÜ «Gourmet»**

Kalbs-Carpaccio\* Olivenöl / Parmesan

\*\*\*\*\*

Rindsfilet\* niedergegart / Portweinjus / Gemüse / Trüffelkartoffelstock

\*\*\*\*\*

77 / Person

### **MENÜ «währschaft»**

Bresaola-Carpaccio\* Parmesanspäne / Olivenöl

\*\*\*\*\*

Kalbskopfbäggli\* in Rotwein geschmort / Gemüse / Kartoffelstock / Balsamicotomäti

\*\*\*\*\*

59 / Person

### **MENÜ «kleines Meer»**

Lachs-Sashimi\* garniert

\*\*\*\*\*

Riesenkrevetten\* gebraten / Safransauce / Spinat / Reis

\*\*\*\*\*

58 / Person

### **MENÜ «Vegi klassisch»**

Avocado-Tatar\* Sprossen

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Nudeln\* Pilzerahmsauce / Gemüse

\*\*\*\*\*

36 / Person

### **MENÜ «Vegi deluxe»**

Randencarpaccio\* Olivenöl/Parmesanspäne

\*\*\*\*\*

Mascarpone-Risotto\* Gemüse

\*\*\*\*\*

41 / Person

## Desserts

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einer feinen Süssigkeit als Abschluss

Cheesecake mit Früchtespiegel garniert 14

\*\*\*\*\*

Baumnuss-Parfait garniert 14

\*\*\*\*\*

Sorbetteller Dreierlei garniert 12

\*\*\*\*\*

Cantucci-Crème garniert 10

\*\*\*\*\*

Schokoladen-Kuchen mit Sauerrahmglace garniert 12

\*\*\*\*\*

Gebrannte Crème garniert 10

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse garniert 12

\*\*\*\*\*

Grosis Süssmostcrème garniert 10

\*\*\*\*\*

Panna cotta mit Früchtesauce garniert 10

### Verbindliche Personenzahl

Bitte teilen Sie uns spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass die verbindliche Personenanzahl mit. No Shows müssen leider verrechnet werden.

**Nadja Anliker, Geschäftsführerin, ist Ihre Ansprechperson für Bankette & Caterings**

Restaurant Wunderbrunnen

Dorfstrasse 36

8152 Opfikon

+41 44 810 24 24

[info@wunderbrunnen-opfikon.ch](mailto:info@wunderbrunnen-opfikon.ch)

[www.wunderbrunnen-opfikon.ch](http://www.wunderbrunnen-opfikon.ch)