

## BANKETT & GRUPPENKARTE 2026

Bei **Gruppen ab 12 Personen** bitten wir Sie ein Einheitliches Menü zu wählen. gerne sind wir bei der Menüwahl und der Gestaltung Ihres Anlasses behilflich und dürfen jederzeit mit uns Kontakt aufnehmen.

Bei vielen Gerichten sind saisonale Anpassungen möglich, gerne besprechen wir Ihre Vorlieben und Details mit Ihnen persönlich. Bitte beachten Sie, dass je nach Gruppengrösse nicht alle Gerichte möglich sind.



# APERÖ HÄPPCHEN

	pro Stück
<b>Nüsse 100g</b> Geröstete Nüsse mit Hausmischung & Olivenöl	5.00
<b>Kartoffelchips</b> Paprika oder Nature	3.50
<b>Oliven</b> Eingelegte Oliven	6.00
<b>FINGERFOOD KALT</b>	
<b>Crostini</b> mit Tomaten	4.00
<b>Crostini</b> mit Oliventapenade und Bündnerfleisch	5.50
<b>Crostini</b> mit Grillgemüse	4.00
<b>Canapé</b> mit Rauchlachs	5.50
<b>Canapé</b> mit Rindstatar	5.50
<b>Avocado Mousse</b> im Glas, mit Cocktailcrevetten	7.00
<b>Lachsroulade</b> am Spiess, mit Spinat und Ricotta	7.00
<b>Gemüse crudités</b> Gemüsesticks mit zweierlei Dip für 4 Personen	16.50
<b>FINGERFOOD WARM</b>	
<b>Suppe</b> in Espressotasse, je nach Saison	6.00
<b>Pimientos de Padron</b> milde grüne Paprika, gebraten (Portion)	10.50
<b>Poulet Satay</b> Pouletspiess mit Sesamsamen und Sojasauce (5 Stück)	16.50
<b>Crevetten</b> an Knoblauchöl (7 Stück)	18.50
<b>Egliknusperli</b> mit Sauce Tartar	7.00

## VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit Kernen an Papas Frenchdressing oder Hausvinaigrette	11.00
Gemischter Salat Blattsalat mit Rübli, Randen, Gurken und Chabis an Papas Frenchdressing oder Hausvinaigrette	13.50
Nüsslisalat mit Ei an Papas Frenchdressing oder Hausvinaigrette	17.50
Rucolasalat an Honig-Balsamico Dressing mit Parmesanspänen und Cherrytomaten	16.00
Avocado Caprese halbe Avocado mit Tomaten und Mozzarella gefüllt an einem Pesto-Balsamico-Dressing	17.50
Polpo Carpaccio an Zitrus-Vinaigrette und Salatbouquet	22.50
Gefüllter Portobello mit Gorgonzola im Parmaschinken-Mantel und Salatbouquet	19.50
Erbsensuppe mit Minze (kann kalt oder warm serviert werden)	12.00
Rübli-Ingwer Creme Suppe	12.00
Stäfner Rieslingsuppe	13.00

## HAUPTSPEISEN

Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	40.00
Eglifilets gebacken Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln Zitrone und Sauce Tartar	37.00
Zürichsee Felchenfilet an Safransauce serviert Spinat und Salzkartoffeln	44.00
Zanderfilet meunière mit Limettenrisotto und Spinat	39.00
Seeteufel mit Curry-Kruste serviert mit Ragout von Bratkartoffeln, Fenchel und Spinat	41.00
Kalbs Saltimbocca an Marsalajus mit Safranrisotto und Romanesco	45.00
Maispoulardenbrust an Thymianjus serviert mit Ofenkartoffeln und Ofengemüse	38.00
Rindsfilet (160g /180g) an Portweinjus serviert mit Bratkartoffeln und sautiertem Gemüse	57.00/63.00
Ungarisches Rindsgoulasch mit Spätzli	38.00
Kalbsvoessen mit Kartoffelstock und Erbsen-Rüebli-Gemüse	42.00
Lammhaxen (350g) mit Rosmarin-Karotten-Jus und Kartoffelstock	41.00
Saisonale vegetarische Ravioli	33.00

## DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace	13.50
Limoncello-Mousse auf hausgemachten Cantucci	14.00
Crema Catalana	12.50
Tiramisu	13.00
Stäfner Räuschlingcrème	14.00
Toblerone Mousse	13.50
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	12.00
Caramelköppli	12.50
Dessert Duo (Wahlweise Tiramisu, Brownie, Panna Cotta, Parfait, Toblerone Mousse)	13.00
Dessert Trio	16.50

Restaurant Schützenhaus Beetz GmbH  
Seestrasse 48, 8712 Stäfa  
Tel. 044 926 13 58  
Internet: [www.schuetzenhaus-staefa.ch](http://www.schuetzenhaus-staefa.ch)  
E-Mail: [Info@schuetzenhaus-staefa.ch](mailto:Info@schuetzenhaus-staefa.ch)

# Anfragen Veranstaltungen

## Angaben zum Kunden

Firma \_\_\_\_\_  
Name \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
PLZ Ort \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_  
Handy \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_

## Angaben zum Anlass

Tag/Datum \_\_\_\_\_

Personen	Total	Erw	Kind

Anlass \_\_\_\_\_

Raum  Saal  
 Terrasse  
 Restaurant

Zeit ab: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

## Essen und Trinken

Apero \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Menü \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Wein \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

weitere \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Raum, Deko und Infrastruktur

Tisch Nr. \_\_\_\_\_

Tisch Form \_\_\_\_\_

Blumen \_\_\_\_\_

Deko \_\_\_\_\_

Tischkarten \_\_\_\_\_

Menükarten \_\_\_\_\_

## To Do

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Rechnungsangaben

Einzelinkasso  Gesamtrechnung

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Notizen

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

