

Menüvorschläge Frühling 2024

liebe gäste

wir freuen uns sehr, ihnen unsere vorschläge für ihren anlass im restaurant «die rose» vorzustellen.

aus qualitätsgründen servieren wir ab 10 personen ausschliesslich ein einheitliches menü. das bedeutet, dass alle gäste die gleiche vorsepeise, das gleiche hauptgericht und das gleiche dessert erhalten. gerne berücksichtigen wir vegetarische / vegane wünsche oder gäste mit allergien oder unverträglichkeiten.

unsere empfehlung: der absolute bestseller für anlässe jeglicher art ist unsere tavolata. dabei handelt es sich um eine menüfolge von 3 oder 4 gängen, bei denen jeweils mehrere gerichte in schüsseln und auf platten serviert werden. so können sich alle gäste selbst schöpfen, worauf sie gerade lust haben.

falls sie ihr menü selbst zusammenstellen möchten, haben sie die möglichkeit, mit unseren vorschlägen ihr menü zu kreieren.

für spezielle wünsche oder wenn sie ein mehrgängiges gourmetmenü geniessen möchten, wenden sie sich bitte direkt an uns.

wir freuen uns sehr mit ihnen diesen anlass durchzuführen und hoffen, dass er ein wunderschönes erlebnis für sie und ihre gäste sein wird.

tobias buholzer und das rose team

Informationen

KONTAKT

schreiben sie uns bitte ein e-mail mit ihrer anfrage an: bankett@die-rose.ch

ADRESSE

restaurant «die rose» – feinessen gmbh
dorfstrasse 42
8803 rüschlikon
+41 724 00 77

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

dienstag bis samstag 11.30 bis 14.00 uhr / 18.30 bis 00.00 uhr
sonntag und montag geschlossen (auf anfrage öffnen wir unser restaurant gerne am sonntag und montag für anlässe, beachten sie dabei bitte die mindestkonsumation von chf 3500.-)

RÄUMLICHKEITEN

gaststube – 1. etage	30 personen
säli – 1. etage	15 personen
gesamte 1. etage (gaststube & säli)	45 personen
weinstube – erdgeschoss	24 personen
taverna – erdgeschoss	26 personen
gesamtes erdgeschoss (weinstube & taverna)	50 personen
terrasse (nur bei schönem wetter)	60 personen

WEINE

gerne machen wir ihnen zum ausgewählten menü eine passende weineempfehlung. oder sie wählen ihre weine direkt von unserer karte aus. <http://die-rose.ch/pdf/die-rose-weinkarte.pdf>. bitte beachten sie, dass nicht alle weine in grossen mengen verfügbar sind und es änderungen bei den jahrgängen und preisen geben kann.

falls sie lieber ihren eigenen wein mitbringen möchten, verrechnen wir ein zapfengeld von 35₀₀ pro 7.5 dl flasche.

BLUMEN

gerne erstellen wir ihnen ein individuelles angebot mit ihren wünschen.

MENÜKÄRTCHEN

menükärtchen erhältlich für 1₅₀ pro stück (auch mit individuellem text oder logo möglich)

TECHNIK

falls sie für ihren anlass technische hilfsmittel benötigen, können wir ihnen gerne ein individuelles angebot erstellen.

Aperohäppchen

KNABBEREIEN IN DER SCHALE

mindestbestellung pro artikel 2 schalen

	preis pro schale
oliven	9 ₅₀
grilliertes gemüse	9 ₅₀
sbrinzmöckli	13 ₀₀
mini salami	15 ₀₀
grissini	7 ₀₀
kartoffelchips	5 ₀₀

AUFGESCHNITTENES

mindestbestellung pro artikel 100 g

	preis pro 100 g
parmaschinken	21 ₀₀
mortadella	12 ₀₀
gemischter aufschnitt	16 ₅₀
käseplatte	12 ₅₀

KALTE HÄPPCHEN

mindestbestellung pro artikel 10 stück

	preis pro stück
gazpacho	3 ₅₀
tomaten-mozzarella-spiessli	3 ₅₀
brioche mit noix gras und pflaumenconfit	4 ₅₀
bruschetta mit tomaten, knoblauch und basilikum	3 ₅₀
crostini mit ziegenfrischkäse, äpfel und nüssen	4 ₀₀
crostini mit parmaschinken und dörffeige	4 ₅₀
crostini mit vitello tonnato	4 ₀₀
crostini mit rauchlachs und honig-senf-sauce	4 ₅₀

WARME HÄPPCHEN

mindestbestellung pro artikel 10 stück

	preis pro stück
prosecco-süppchen	3 ₅₀
tomaten-süppchen	3 ₀₀
käseküchlein	3 ₅₀
fischknusperli mit tartarsauce	4 ₅₀
panierte champignons mit tartar-sauce	2 ₅₀
mini hamburger	6 ₅₀
mini pizza mit tomaten und mozzarella	3 ₅₀
mini pizza mit tomaten, mozzarella, parmaschinken und rucola	4 ₅₀

SÜSSES

mindestbestellung pro „mini“ artikel 10 stück

	preis pro stück
mini panna cotta mit saisonaler fruchtessauce	3 ₅₀
mini tiramisu	4 ₀₀
mini fruchtsalat	3 ₅₀
schokoladenkuchen (ca.16 kleine kuchenstücke)	35 ₀₀
tessiner marronikuchen (ca.16 kleine kuchenstücke)	35 ₀₀

Tavolata

die tavolata ist eine besondere form, wie sie ihren anlass bei uns feiern können. sie erhalten alle unten aufgeführten gerichte pro gang gleichzeitig. die gerichte werden in schüsseln und auf platten serviert. so können alle gäste selbst bestimmen, was und wie viel davon sie geniessen möchten.

VORSPEISEN

- vitello tonnato
- galegge formaggini mit rhabarber, pistazien und kräutersalat
- noix gras terrine mit mispeln, prosecco-gelée und brioche
- aufschnitt und wurstwaren
- rohmilchkäse

ZWISCHENGERICHTE

- pilzkraftbrühe mit pilzravioli
- ricottaravioli mit bärlauchsauce, frühlingrüebli und erbsen
- kartoffel-gnocchi mit spargel und bio-heuschinken vom uelihof

HAUPTSPEISEN

- brasato in merlotjus
- gebackene champignons mit tartarsauce
- erbsenrisotto mit geräuchertem lostallo-lachs und radieschen
- frühlingsgemüse
- polenta

DESSERTS

- tiramisu
- sauerrahm panna cotta mit beeren
- rhabarber-tartelette mit orange
- 3 sorten glace

3 gänge (ohne zwischengerichte)

82⁰⁰ pro person

4 gänge



95⁰⁰ pro person

die tavolata kann auch als vegetarische version bestellt werden.



Menü

stellen sie sich ihr eigenes menü aus unserem genüsslichen sortiment zusammen. beachten sie bitte, dass wir aus qualitätsgründen ab 10 personen ausschliesslich ein einheitliches menü servieren. das bedeutet: alle gäste erhalten die gleiche vorspeise, das gleiche hauptgericht und das gleiche dessert. gerne berücksichtigen wir vegetarische wünsche oder gäste mit allergien oder unverträglichkeiten.

VORSPEISEN

blattsalat 	10 ₅₀
vitello tonnato	23 ₀₀
fischknusperli mit tartarsauce und blattsalat	22 ₅₀
gemischter rohmilchkäse	19 ₅₀
aufschnitt und wurstwaren	21 ₀₀
galegge formaggini mit rhabarber, pistazien und kräutersalat	22 ₅₀
noix gras terrine mit mispeln, prosecco-gelée und brioche 	22 ₀₀
frühlingsgemüse im backteig mit bärlauch-dip	19 ₀₀

HAUSGEMACHTE PASTA

pilzkraftbrühe mit pilzravioli 	12 ₅₀
ricottaravioli mit bärlauchsauce, frühlingrüebli und erbsen	20 ₅₀ 31 ₀₀
pilzravioli mit spargel und bio-heuschinken vom uelihof 	22 ₅₀ 34 ₀₀
fleisch-baumnuess-ravioli mit salbei-butter	21 ₅₀ 32 ₀₀
kartoffel-gnocchi mit gorgonzola-sauce und nüssen	18 ₅₀ 28 ₀₀
papardelle mit morchel-sauce und frühlingzwiebeln	25 ₅₀ 38 ₀₀
tagliatelle mit bolognese-sauce	19 ₅₀ 29 ₅₀

HAUPTGERICHTE

champignon-hacktätschli mit pilzragout, spargeln und polenta 🌱	36 ⁰⁰
brasato in merlotjus mit polenta mit zusätzlichem gemüse + 7 ⁵⁰	38 ⁵⁰
polenta mit rohmilchkäse	28 ⁰⁰
grüner spargel mit parmesan gratiniert, bio-spiegelei & neuen kartoffeln	39 ⁰⁰
steinpilz-risotto mit gehobeltem parmesan	34 ⁰⁰
erbsenrisotto mit geräuchertem lostallo-lachs und radieschen	38 ⁰⁰
tagliata vom bio-rindsentrecôte mit morcheln, artischocken & polenta	58 ⁰⁰

DESSERTS

sauerrahm panna cotta mit beeren-kompott	12 ⁰⁰
tiramisu	13 ⁵⁰
rhabarber-tartelette mit orange	16 ⁰⁰
warmer schokoladenkuchen	15 ⁵⁰
giolito glace	4 ⁵⁰ pro kugel
vanille, schokolade, kaffee, haselnuss, milch zitronen, aprikose, himbeer, erdbeer, birne 🌱 schlagrahm + 1 ⁵⁰	

Kindermenüs

VORSPEISEN

gemüse-stäbchen mit sauerrahm-dip	4 ⁰⁰
bouillon mit ravioli	5 ⁰⁰
rüebli-salat	5 ⁰⁰

HAUPTSPEISEN

pilzraviolini mit butter und parmesan	13 ⁰⁰
fleischravioli mit tomatensauce und parmesan	14 ⁰⁰
kartoffel-gnocchi mit butter oder tomatensauce	11 ⁰⁰
fischknusperli mit züri frites	17 ⁰⁰

DESSERTS

saisonaler kuchen	6 ⁵⁰
panna cotta	8 ⁰⁰
schokoladenkuchen	9 ⁵⁰
glacekugel nach wahl vanille, schokolade, kaffee, haselnuss, milch zitrone, aprikose, himbeer, erdbeer, birne	4 ⁵⁰

Getränke

WASSER

feinessen-wasser ohne kohlendure	0.75 l	8 ₅₀
feinessen-wasser mit kohlendure	0.75 l	8 ₅₀
hahnenwasser pauschale	pro person	3 ₅₀

SÜSSGETRÄNE

vivi kola	0.33 l	5 ₀₀
vivi kola siro	0.33 l	5 ₀₀
rivella blau	0.33 l	5 ₀₀
rivella rot	0.33 l	5 ₀₀
shorley möhl	0.33 l	5 ₀₀
sanbitter	0.10 l	4 ₅₀
croдино	0.10 l	4 ₅₀
gazosa limone	0.35 l	5 ₅₀
gazosa mandarino	0.35 l	5 ₅₀
chinotto	0.20 l	5 ₅₀
gents tonic water	0.20 l	5 ₀₀
gents bitter lemon	0.20 l	5 ₀₀
gents ginger ale	0.20 l	5 ₀₀

BIER

turbinenbräu goldsprint	0.33 l	5 ₀₀
turbinenbräu rekord amber	0.33 l	6 ₅₀
turbinenbräu start weizen	0.33 l	6 ₅₀
leermond alkoholfrei	0.33 l	6 ₅₀

SÄFTE

orangensaft	1 l	12 ₀₀
apfelsaft	1 l	12 ₀₀

KAFFEE & TEE

kaffee		4 ₅₀
espresso		4 ₅₀
milchcafé		5 ₅₀
earl grey		5 ₀₀
berner rosen		5 ₀₀
ginger lemon		5 ₀₀
sencha yamato		5 ₀₀
menthe du maroc		5 ₀₀
jasmine pearl		5 ₅₀

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- bei einer annullierung des anlasses wird folgendes in rechnung gestellt:
0 bis 1 woche > 80₀₀ pro reservierte person
1 bis 2 wochen > 60₀₀ pro reservierte person
2 bis 3 wochen > 40₀₀ pro reservierte person
- änderungen der personenzahl werden bis 48 h vor beginn des anlasses angenommen. sind es jedoch mehr als 3 personen weniger als reserviert, wird dasselbe wie bei einer annulation verrechnet.
- das menü kann nach definitiver bestellung nicht mehr geändert werden. falls es dennoch eine änderung gibt, verrechnen wir einen preis nach aufwand.
- wir behalten uns vor, nach absprache mit ihnen kleine änderungen vorzunehmen, falls ausnahmsweise ein produkt nicht mehr verfügbar sein sollte.
- bei gewünschter exklusivbenutzung unserer räumlichkeiten gelten folgende mindestkonsumationen:

	di – do	fr – sa
1. etage (gaststube & séparée)	2500 ₀₀	3500 ₀₀
erdgeschoss (weinstube & taverna)	3000 ₀₀	4000 ₀₀
terrasse (nur bei schönem wetter)	3500 ₀₀	4500 ₀₀
gesamtes restaurant (1. etage & erdgeschoss)	5000 ₀₀	7000 ₀₀

- bei anlässen ausserhalb unserer öffnungstage verrechnen wir eine mindestkonsumation von 3500₀₀ für eine etage sowie von 6000₀₀ für das gesamte restaurant.
- bei anlässen, die über die regulären öffnungszeiten hinausgehen, verrechnen wir den zusätzlichen personalaufwand wie folgt:

am tag: 09.00 – 11.30 / 14.30 – 18.30	200 ₀₀ pro stunde
in der nacht: 00.00 – 09.00	300 ₀₀ pro stunde

- die rechnung wird 15 tage nach ausführung des anlasses fällig.