# Bankettkarte

senevita
Residenz Nordlicht

# Ihre Oase fern von Hektik und Stress

Herzlichen Dank, dass …

… Sie sich für die Senevita Nordlicht interessieren und Ihren Anlass bei uns durchführen möchten. Das gesamte Senevita-Team wird alles daransetzen, Ihr Seminar oder Bankett ganz nach Ihren Wünschen durchzuführen, damit Sie Ihren Anlass vollumfänglich geniessen können.

Die Senevita Nordlicht bietet Ihnen das perfekte Ambiente, um einen unvergesslichen Festtag zu feiern oder Ihre Sitzung, Ihren Weiterbildungskurs oder Ihr Seminar professionell durchzuführen. Die Seminarräume sind optimal ausgestattet. Für die Verpflegung haben wir ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot, basierend auf einer saisonalen und marktfrischen Küche.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bei uns in der Senevita Nordlicht.
Wir beraten Sie gerne.

Wir freuen uns, Sie bald begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst
Ihr Nordlicht-Team

# Apéro

## Kalte Köstlichkeiten

| | | |
|---|---|---|
| Chips, Nüssli | *pro Person* | 3.50 |
| | *pro Stück* | |
| Tomaten-Mozzarella-Spiessli | | 4.70 |
| Birnenbrot mit Tête de moine | | 4.70 |
| Kleine Apérobrötchen mit Pouletcurry, Ei, Salami oder Aufschnitt | | 5.70 |

### Crostini

| | |
|---|---|
| Crostini mit Broccoli und Haselnüssen | 4.70 |
| Crostini mit Lachs (SCO/NO) & Meerrettich | 4.70 |
| Crostini mit Tomaten und Basilikum | 4.70 |
| Crostini mit Burrata & Rohschinken | 5.70 |
| Crostini mit Burrata & Mandelpesto | 5.70 |
| Crostini mit Antipasti-Gemüse | 4.70 |
| Crostini mit Curry-Hummus | 5.70 |
| Crostini mit Kräuterfrischkäse, Trauben & karamellisierten Nüssen | 4.70 |

### Tatar-Kreationen

*Wird auf Toast, im Chinalöffel oder im Shotgläsli serviert*

| | |
|---|---|
| Lachs (SCO/NO), Rindfleisch | 5.70 |

## Warme Köstlichkeiten

| | |
|---|---|
| Kleine Saisonsuppe im Weckglas | 3.20 |
| Schinkengipfeli (70 g) | 3.20 |
| Käseküchlein (24 g Gruyère AOP) | 2.20 |

## Süsse Köstlichkeiten

| | |
|---|---|
| Früchtespiess | 4.70 |
| Caramelköpfli mit Rahm | 3.20 |
| Streuselkuchen nach Saison | 3.20 |
| Schokoladenmousse | 3.20 |

# Bankettvorschläge

## Vorspeisen Frühling/Sommer

### Schmackhaftes aus dem Suppentopf

| | |
|---|---|
| Kraftbrühe Royal | 6.80 |
| Tomatencreme-Suppe mit Basilikum und Brot | 6.80 |
| Karotten-Orangensuppe mit Ingwer | 6.80 |
| Spargelsuppe mit Kichererbsenschaum | 6.80 |

### Allerlei Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Bunt gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten, Radieschen und gerösteten Kernen mit Hausdressing | 11.00 |
| Wurzelgemüse-Carpaccio mit Meerrettich-Frischkäsenocken und Kräutersalat | 14.00 |
| Lachstürmli mit Avocado, Tomaten und Kräutersalat | 17.00 |
| Tomatensalat mit Mozzarella «di Buffalo» mit frischem Basilikum und Balsamico-Vinaigrette | 15.00 |

## Vorspeisen Herbst/Winter

### Schmackhaftes aus dem Suppentopf

| | |
|---|---|
| Kraftbrühe mit Flädli | 6.80 |
| Steinpilzsuppe mit Schinken und Sherry | 6.80 |
| Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croûtons | 6.80 |
| Kürbissuppe mit Rahm und gerösteten Kürbiskernen | 6.80 |

### Allerlei Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Nüssli-Salat mit Speck und Ei | 14.00 |
| Kohlräbli-Carpaccio mit Tête de moine und Kräutersalat | 14.00 |
| Gebackener Feta in Honig-Sesam-Kruste auf Feldsalat | 14.00 |
| Lachstürmli mit Avocado, Tomaten und Kräutersalat | 17.00 |



## Hauptgang Frühling/Sommer

### Herzhafte Fleisch- und Fischgerichte

| | |
|---|---|
| Kalbsteak mit Morchel-Rahmsauce<br>breite Nudeln, buntes Gemüsebouquet | 47.50 |
| Roastbeef «englische Art»<br>Hausgemachte Sauce béarnaise<br>Kartoffelgratin, buntes Gemüsebouquet | 47.50 |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter<br>Rösti-Kroketten, buntes Gemüsebouquet | 29.50 |
| Eglifilet (CH/RU/EE) mit Mandelbutter<br>Salzkartoffeln, Blattspinat | 38.50 |

### Fleischlos, aber nicht reizlos

| | |
|---|---|
| Rotes Tofu-Kichererbsen-Zucchini-Curry mit Jasminreis<br>Senfkohl und Kumquats | 23.50 |
| Pfannkuchen mit Spinat, Tomaten und Mozzarella-Füllung<br>auf Basilikumsauce | 23.50 |

## Hauptgang Herbst/Winter

### Herzhafte Fleisch- und Fischgerichte

| | |
|---|---|
| Kalbsteak mit Morchel-Rahmsauce<br>breite Nudeln, buntes Gemüsebouquet | 47.50 |
| Roastbeef «englische Art»<br>Hausgemachte Sauce béarnaise<br>Kartoffelgratin, buntes Gemüsebouquet | 47.50 |
| Schweinsfilet auf Blätterteig mit Cognac-Schaum<br>Champagnerreis und saisonales Gemüse | 38.50 |
| Hirsch-Entrecote (NZL) mit Gin-Vanillesauce<br>Quark-Pizokel, gerösteter Rosenkohl | 38.50 |
| Zander-Saltimbocca (PL/RU/KZ)<br>Weissweinrisotto, saisonales Gemüse | 38.50 |

### Fleischlos, aber nicht reizlos

| | |
|---|---|
| Tofu-Stroganoff mit Sauerrahm<br>Butterspätzli, saisonales Gemüsetürmli | 23.50 |
| Kürbis-Risotto mit Blauem Hirni<br>Blauschimmelkäse, Baumnüsse, Trauben & Parmesanschaum | 23.50 |

# Dessert

## Frühling/Sommer

| | |
|---|---|
| Verschiedene Dessert-Variationen | |
| Caramelköpfli mit Rahm | 7.50 |
| Zitronensorbet mit Wodka | 11.50 |
| Himbeersorbet mit Himbeergeist | 11.50 |
| Eiskaffee «Hausart» | 10.80 |
| Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm | 13.00 |
| Mini-Coupe Romanoff im Glas | 7.50 |
| Mini-Portion Erdbeeren mit Rahm | 7.50 |

## Herbst/Winter

| | |
|---|---|
| Verschiedene Dessert-Variationen | |
| Schokoladenmousse mit exotischen Früchten | 13.50 |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune | 11.50 |
| Portion Vermicelles | 9.00 |
| Mini-Portion Vermicelles | 6.00 |
| Coupe Nesselrode | 12.00 |
| Mini-Coupe Nesselrode | 9.00 |
| Tiramisu mit Orangenfilets im Glas | 11.50 |
| Himmlischer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace | 13.50 |
| Caramelköpfli mit Rahm | 7.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm | 13.00 |

# Spezialität «All in one»

3 Gänge auf einen Rutsch

## All in one «Primavera» 28.50 (Frühling)

Spargeln, Rohschinken, Kartoffeln, Blattsalat, Bärlauch-Mayonnaise und Erdbeeren mit Rahm

## All in one «Tatar» 30.50 (Sommer)

Rinds-Tatar (120 g), Toast, Butter, Blattsalat und Erdbeeren mit Rahm

## All in one «Urchig» 24.50 (Frühling/Sommer)

«Ghackets mit Hörnli», Blattsalat, Apfelmus, Reibkäse und Erdbeeren mit Rahm



## All in one «Vegi» 26.50 (immer)

Delikater Tofu mit Jasminreis, Asia-Gemüse, frische Ananas, Sweet-Chili- und Sojasauce

## All in one «Asia» 30.50 (immer)

Riesencrevetten-Spiess (VN) mit Jasminreis, Asia-Gemüse, frische Ananas, Sweet-Chili- und Sojasauce

## All in one «Wild» 30.50 (Herbst)

Rehpfeffer «im Töpfli» mit Butter-Spätzli, herbstlicher Früchtegarnitur, Rotkraut und Vermicelles mit Meringue und Rahm

# Spezialität «All in one»

3 Gänge auf einen Rutsch

## All in one «Winterzyt» 28.50 (Winter)

Rippli mit Speck, Sauerkraut,
Salzkartoffeln, Apfelmus, Senf,
Blattsalat & Vermicelles

## All in one «Urchig» 24.50 (Herbst)

«Ghackets mit Hörnli», Blattsalat,
Apfelmus, Reibkäse und
Vermicelles mit Meringue und Rahm

# Buffet

### Buffetangebot pro Person

*Wir bereiten Ihnen im Veranstaltungsraum ein schönes Buffet vor, an dem sich die Gäste selbst bedienen können.*

## Frühling/Sommer

Rüeblisuppe mit Ingwer
* * * * *
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto
* * * * *
Crostini mit Antipasti, Curry-Hummus, Kräuterfrischkäse und Burrata mit Rohschinken
* * * * *
Löffel mit Lachstatar
* * * * *
Schinkengipfeli
* * * * *
Käseküchlein
* * * * *
Saisonale Dessertvariation
* * * * *
Inkl. Kaffee und Süssgetränke zum Essen 40.50

## Herbst/Winter

Steinpilzsuppe mit Sherry (vegetarisch)
* * * * *
Crostini mit Kräuterfischkäse, Trauben und karamellisierten Nüssen
* * * * *
Crostini mit Curry-Hummus oder Antipasti-Gemüse
* * * * *
Kleine Apérobrötchen mit gehacktem Ei
* * * * *
Birnenbrot mit Tête de moine
* * * * *
Schinkengipfeli
* * * * *
Käseküchlein
* * * * *
Löffel mit Lachstatar
* * * * *
Saisonale Dessertvariation
* * * * *
Inkl. Kaffee und Süssgetränke zum Essen 40.50



# Traueressen

### Hauptgänge

| | | |
|---|---|---|
| Nordlicht-Teller mit Schinken, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Käse, Butter und knusprigem Brot | | 30.50 |
| Heisser Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat garniert | | 27.50 |
| Blätterteigpastetli mit Brätkügeli (Kalbfleisch/Pilzen), Erbsen und Karotten | | 25.50 |

### Dessert

| | | |
|---|---|---|
| Linzertorte | pro Stück | 5.50 |
| Fruchtwähe mit Rahm | pro Stück | 7.00 |

*Lieber Gast*

*Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich bei Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.*

*Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer*

# Wein & Bier

## Weisswein im Offenausschank

| | | |
|---|---|---|
| Stadler RxS | *10 cl* | 5.20 |
| Yvorne AOC | *10 cl* | 5.70 |
| Epesses | *10 cl* | 5.70 |

## Roséwein im Offenausschank

| | | |
|---|---|---|
| Stadler Rosé (OEil-de-Perdrix) | *10 cl* | 5.20 |

## Rotwein im Offenausschank

| | | |
|---|---|---|
| Stadler Blauburgunder | *10 cl* | 5.20 |
| Dôle du Valais | *10 cl* | 5.40 |

## Bier Feldschlösschen

| | | |
|---|---|---|
| Herrgöttli | *20 cl* | 4.00 |
| Stange/Panaché | *30 cl* | 5.00 |
| Alkoholfrei | *33 cl* | 5.20 |

# Wein

## Flaschenweine

### Weiss Schweiz

| | | |
|---|---|---|
| *Waadtland* | | |
| St. Saphorin AOC, Belle Dame, 2015 | *75 cl* | 48.50 |
| Aigle «Les Papillons», Chablais, 2013 | *37.5 cl* | 25.00 |
| *Tessin* | | |
| Bianco di Merlot, Fratelli Corti, Balerna 2014 | *75 cl* | 54.00 |

### Rot Schweiz

| | | |
|---|---|---|
| *Tessin* | | |
| Merlot del Ticino, Selezione D'Ottobre 2015/2016 | *37.5 cl* | 27.00 |
| | *75 cl* | 54.00 |
| *Ostschweiz* | | |
| Schiterberger Himmelsleiterli, 2016/2017 | *37.5 cl* | 25.00 |
| | *75 cl* | 42.00 |

### Rot Spanien

| | | |
|---|---|---|
| Don Baffo, Monastrell Syrah, 2016 | *75 cl* | 56.00 |

### Rot Frankreich

| | | |
|---|---|---|
| Vieilles Vignes de la Jasse, Vin de Pays d'oc, 2014 | *75 cl* | 49.50 |

*Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer*

# Preisliste für Anlässe und Seminare

Gültig ab 1. Januar 2023, Änderungen vorbehalten

## Kapazitäten der Räume

| | |
|---|---|
| • Sitzungszimmer Nord | max. 10 Personen |
| • Veranstaltungsraum/Cheminéeraum, U-Form, Block | max. 25 Personen |
| • Veranstaltungsraum/Cheminéeraum, Konzertbestuhlung | max. 40 Personen |
| • Veranstaltungsraum/Cheminéeraum, Bankettessen | max. 40 Personen |
| • Veranstaltungsraum/Cheminéeraum, Apéro/Stehlunch | max. 40 Personen |

## Raummieten Sitzungszimmer

| | | |
|---|---|---|
| • Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN | *pro Tag* | 300.00 |
| • Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN | *pro ½ Tag* | 160.00 |
| • Zusätzliche Leistungen Technik | *pro Stunde* | 80.00 |

## Raummieten Veranstaltungsraum

| | | |
|---|---|---|
| • Veranstaltungsraum/Cheminéeraum mit Dachterrasse, exkl. Technik | *pro Tag* | 550.00 |
| • Veranstaltungsraum/Cheminéeraum mit Dachterrasse, exkl. Technik | *pro ½ Tag* | 280.00 |
| • Beamer und WLAN, Mikrofon | | 80.00 |

## Zeitraster Sitzungszimmer/Veranstaltungsraum

- Halber Tag, 08.00 – 13.00 Uhr
- Halber Tag, 13.00 – 18.00 Uhr
- Ganzer Tag, 08.00 – 18.00 Uhr
- Nachbelastungen ab 18.00 Uhr bleiben vorbehalten (MA-Aufwand CHF 40.00 pro Stunde)

### Begrüssungstext beim Infodesk am Haupteingang

Gemäss Ihren Wünschen

## Dienstleistungen mit Verrechnung

| | | |
|---|---|---|
| Flipchart | *pro Stück* | 30.00 |
| Pinnwand (mit Papier) | *pro Stück* | 30.00 |
| Moderationskoffer | *pro Stück* | 30.00 |
| Zusätzliche Technik | *pro Stunde* | 80.00 |

## Angebot mit Verrechnung nach Aufwand

| | | |
|---|---|---|
| • Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure | *Flasche 33 cl* | 5.20 |
| • Süssgetränke mit Kohlensäure | *Flasche 33 cl* | 5.20 |
| • Kaffee, Espresso | | 4.60 |
| • Milchkaffee | | 4.80 |
| • Latte Macchiato, Cappuccino | | 5.80 |
| • Gipfeli/Brötchen | *pro Stück* | 1.70 |
| • Früchtespiess oder Früchtekorb | *pro Portion* | 4.50 |

### Restauration

| | | |
|---|---|---|
| Zapfengeld, inkl. Aufbewahrung/Kühlung und Gläser | *pro Flasche* | 20.00 |

### Seminarpauschale Veranstaltungsraum (optional ab 20 Personen)

Unsere Pauschale beträgt CHF 130.00 pro Person und Tag. Sie beinhaltet:

- Ganzer Veranstaltungsraum mit individueller Bestuhlung, Dachterrasse
- Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer
- Kaffeepause Vormittag: Kaffee/Tee, Orangenjus, Gipfeli/Brötli, Früchte
- Kaffeepause Nachmittag: Kaffee/Tee, Orangenjus, Gebäck
- Wasser mit/ohne Kohlensäure zum Mittagessen
- Mittagessen: 3-Gang-Menü mit Auswahl Fleisch, Fisch, vegetarisch
- Kaffee/Tee zum Mittagessen

### Raummieten Restaurant Nordlicht

| | | |
|---|---|---|
| Restaurant ab 18.00 Uhr mit Konsumation | *pro Abend* | 300.00 |

### Ihr Kontakt für Anfragen

| | |
|---|---|
| Andrea Meyer, Leiterin Gastronomie | Telefon direkt +41 43 205 01 21 |
| Sylvia Nussbaumer, Chef de Service | Telefon direkt +41 43 205 01 20 |

**Senevita Residenz Nordlicht**, Birchstrasse 180, 8050 Zürich
Telefon 043 205 00 00, nordlicht@senevita.ch, www.nordlicht.senevita.ch