

Feste soll man
feiern, wie sie
fallen!

Sparrer

Bankettdokumentation



RESTAURANT WINTERTHUR • WÜLFINGEN

Herzlichen willkommen im Restaurant Sporrer! Lassen Sie sich durch unsere Menüvorschläge und Ideen inspirieren. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef aber auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Bitte beachten Sie zudem unsere wichtigen Daten und Fakten auf **Seite 16**.

Der Sporrer ist bekannt für konstante Qualität und Freundlichkeit. Als Beispiel öffnen wir gerne unsere Küche für Sie! In unserem Chuchi-Eggli erleben sie unsere Köche live vor Ort. Wir bieten Ihnen eine „gutbürgerliche Gourmetküche“- gerne auch glutenfrei, lactosefrei, vegetarisch oder vegan. Wir kochen im Sporrer zudem wo immer möglich mit Himalaya-Ursalz oder Meersalz!

Der Gast isst bewusster. Was auf dem Teller liegt, muss moralisch vertretbar, ausgewogen und gesund sein. Deshalb berücksichtigen wir wo immer möglich regionale Lieferanten mit saisonalen Produkten. Im Sporrer arbeiten wir ohne Zusatzstoffe wie zum Beispiel Glutamat. Unsere Suppen und Saucen werden von Grund auf selber zubereitet.

Wir nehmen auch unsere soziale Verantwortung wahr und bilden Lehrlinge in den Bereichen Service und Küche aus. Anfang des Jahres findet jeweils unser bekannter und beliebter „Lehrlingsmonat“ statt. Schauen Sie doch mal rein!

Wir freuen uns auf Sie!

Restaurant Sporrer

Im Sporrer 1

8408 Winterthur

052 / 222 27 08

info@sporrer.ch





Sommerterrasse



Sporrer-Menü

Nüsslisalat

Ei und Speck
Bire-Senf Dressing

CH Kalbsgeschnetzeltes

Eierschwämmli Rahmsauce
Marktgemüse
Beilage nach Wahl

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Birnensorbet und Rahm

Pro Person CHF 64.-

inkl. komplettem Nachservice beim Hauptgang

Dieses Menü wechselt mit der Saison! Gerne empfehlen wir Ihnen das angepasste Menü passend zur Jahreszeit Ihres Anlasses.



Apéro

Mini Pita	gefüllt mit mediterranem Gemüse	pro Stück 3.50
	gefüllt mit Poulet, Salat, Tomate	pro Stück 4.00
Mini Vegi-Frühlingsrollen	mit Sweet and Sour Sauce	2 Stück 4.00
Crostini	mit Kräuterpesto, Oliventapenade, getrocknete Tomaten	pro Stück 3.00
Hausgemachte Antipasti		pro Person 14.00
Antipasti-Sticks		pro Stück 4.00
Gemüse-Dips	mit drei verschiedenen, hausgemachten Saucen	pro Person 5.00
Poulet-Satayspiess	mit Erdnussauce	pro Stück 5.00
Zanderknusperli	mit Schnittlauch-Joghurtdip	2 Stück 4.50
Schinkengipfeli		pro Stück 3.00
Mini Chäschüechli		2 Stück 3.50
Rindstatar-Brötli		pro Stück 3.50
Raumlachs-Brötli		pro Stück 4.00
Parmesanwürfel		pro 100 gr. 3.50
Getrocknete Tomaten		pro 100 gr. 3.50
Gemischte Oliven		pro 100gr. 3.50
Nüssli, Chips		pro Person 3.50
Gemischtes Apéro-Gebäck	(1 Minichäschüechli, 2 Blätterteiggebäck)	pro Person 5.00
Auswahl 1		
1 Tatarbrötli, 1 Mini Chäschüechli, 2 Apérogebäck, Nüssli & Chips		pro Person 9.50
Auswahl 2		
50gr Antipasti, 1 Schinkengipfeli, 1 Tatarbrötli und 1 Wrap mit Sweet & Sour Sauce		pro Person 16.50



Suppen

Iselisberger Weinschaumsuppe mit Rahmhaube und Brotcroûtons	11.50
Kürbis-Apfelsuppe	12.00
Curry Suppe	12.00

Salate

Salatbouquet mit Kartoffelrösti, Rauchlachs und Meerrettichsauce	16.50
Salatbouquet und San Daniele Rohschinken	17.50
Knackiger Saisonsalat mit Sprossen	8.50 / 9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	9.50/ 10.50

Unsere Dressings:

Weisser Balsamico, französisch, italienisch, Saisonales Dressing



Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust, Selleriesalat, Apfel, Walnuss	15.50
Nüsslisalat, Ei, Speck, Birnen-Senf Dressing	14.00
Herbstlicher Blatsalat, Rehroschinken, Trauben	14.00

Zwischengänge

Sorbet nach Wahl mit Wodka, Prosecco? oder Zwetschgensorbet mit Vielle Prune?	Preis auf Anfrage
Rassige Penne all'arrabbiata mit Parmesanobel	15.50
Steinpilzravioli mit Weissweinrahmsauce, geb. Pilzen	18.50



Vegetarisch/ Vegan

Vegi Wildteller	31.00
Curry von der Süsskartoffel mit Kokosmilch, asiatischem Gemüse und Limettenreis	28.00
Fitnessteller mit Huusgmachte Falafel und Cuacamole	26.50

Aus dem Smoker „Sir Henry“

ab 30 Personen

Schweizer Kalbsschulterbraten an Rotweinjus	45.00
Schweizer Kalbsnierstück (am Stück rosé gesmoked)	57.00
Schweizer –Roastbeef	54.00

Dazu servieren wir Ihnen: Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahmdip, Maiskolben an Knoblauchbutter und mediterranes Gemüse



Hauptgerichte

Poulet aus Schweizer, artgerechter Tierhaltung

Gefüllte Poulet-Involtini mit Spinat, Philadelphia und getrockneten Tomaten auf Tomaten-Basilikumcoulis	36.50
Pouletbrust – Saltimbocca auf Marsalajus	37.50

Schweizer Schwein

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce	34.50
Ganzes Schweinscarrée aus dem Ofen (ohne Knochen) auf körniger Pommery-Senfsauce	38.00
Gefülltes Schweinsfilet mit Boursin, Kalbsbrät und frischen Kräutern im Rohschinken-Mantel auf Portweinjus	44.00
Schweinsfilet im Kräutermantel mit Rosmarinjus	41.00
Schweinsnierstück im Niedergarverfahren rosé gebraten, gebratene Pilze	34.00

Schweizer Rind

Rib Eye-Steak mit mediterranem Gemüse	47.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise (ganz im Ofen gegart)	52.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit kräftiger Portweinsauce	57.00



Schweizer Kalb

Kalbs-Cordon-bleu	45.00
Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus	45.00
Rib Eye vom Kalb mit Speckbohnen und grüner Pfeffersauce	54.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	44.50
Kalbsnierstück (am Stück rosé gebraten) mit Morchelrahmsauce	56.00

Fisch

Forellenfilet Weissweinrahmsauce	37.00
Loup de Mer-Filet mit Limoncellosauce	38.00
gebraene Crevetten	39.00

Zu allen Hauptgängen sind zwei Beilagen nach Wahl im Preis inbegriffen:

Pilaw-Reis, Nudeln, Butterkartoffeln, Kartoffelcroquetten, Pommes frites, hausgemachte Spätzli, Champagner-Risotto, Händöpfelstock oder Rosmarin-Kartoffelgratin **und** Saisongemüse nach Absprache



Dessert

Caramelköpflli mit Rahm und frischen Früchten garniert	10.50
Kleiner Dessertteller Sporrer Auswahl à la Küchenchef	13.50
Frischer Fruchtsalat -mit Kirsch + 3.00, -mit Rahm + 1.80, -mit Glacé nach Wahl + 3.70	9.50
Schoggimousse Black & White mit Früchtegarnitur	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Schlagrahm und Birnensorbet	13.00
Kardamonschaum, Birnensorbet	10.50
Vermicelle	10.50
Nesselrode	13.00
Thurgauer	12.00



Unsere Lieferanten & Deklaration

Gemüse / Früchte teilweise Molkereiprodukte	<ul style="list-style-type: none">• GZT, Gunterswiler• Bauer Huber, Gemüse• Regionales Gemüse und Früchte
Fleisch	<ul style="list-style-type: none">• Carna Center Winterthur Steht für Nachhaltigkeit, Culinarium Ostschweiz zertifiziert
Fisch / Geflügel	<ul style="list-style-type: none">• Bianchi, Gapro AG (Crevetten)
Brot & Gebäck	<ul style="list-style-type: none">• Bäckerei Lyner, Filiale Wülflingen (www.lyner.ch)
Hochwertiges Glace und Sorbet	<ul style="list-style-type: none">• Mövenpick Glacé, Fronerie
Pasta / Eier	<ul style="list-style-type: none">• Sunfarm



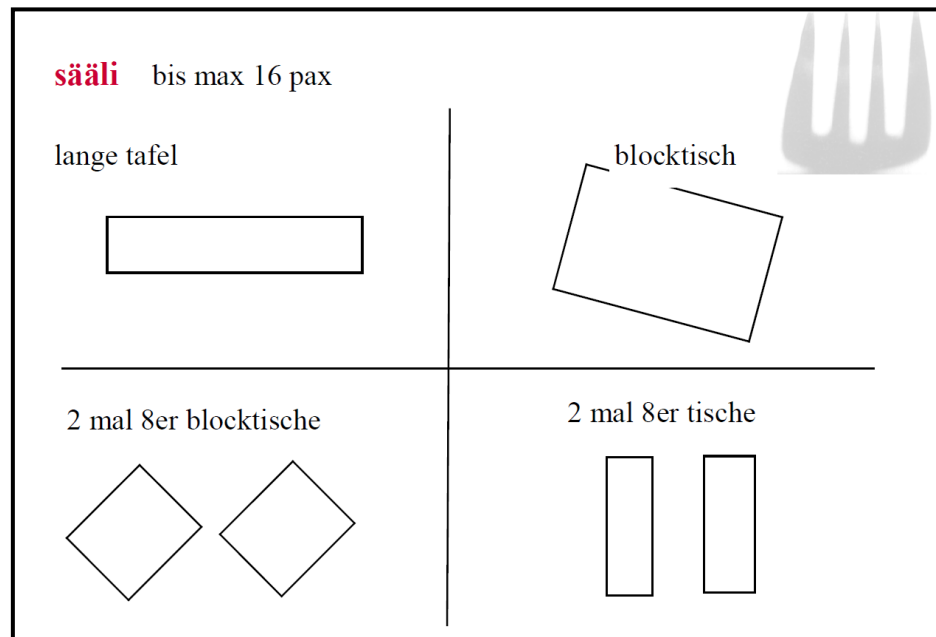
Unsere Räumlichkeiten

Gerne gestalten wir für Sie Ihren ganz individuellen Anlass bis 100 Personen. Geschäftsessen, Firmenanlass, Hochzeiten, Geburtstage, Taufessen, Konfirmationen, etc. Was auch immer Sie zu feiern haben, wir beraten Sie gerne!

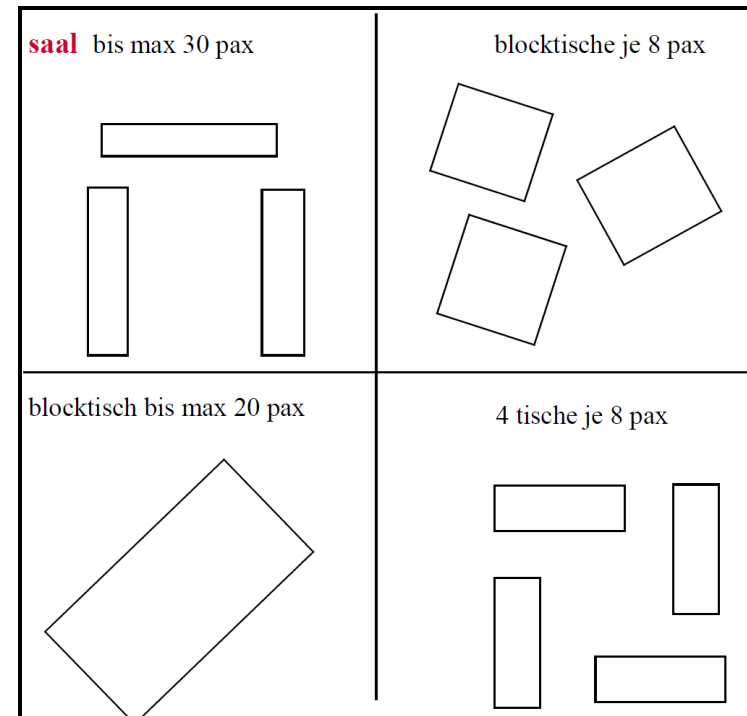
Saal		Sitzplätze	m ²	Bemerkung
Kleines Säali	Altbau	16 Personen	24	Bei Nutzung für Bankette
Grosses Säali	Altbau	32 Personen	36	
Panoramaanbau	Neubau	40 Personen	60	
Rusitkaler Restaurantteil	Altbau	60 Personen	100	
Sporrer exklusiv		100 Personen	120	„Geschlossene Gesellschaft“
Terrasse		100 Personen	190	Nur bei schönem Wetter nutzbar



Säle bis max 16 Personen

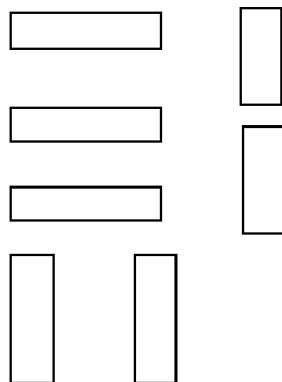


Saal für max 32 Personen

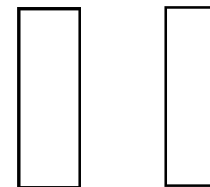


Bestuhlung von ca. 50 bis 60 Personen

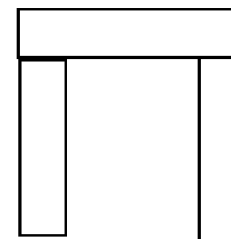
Bei dieser Variante stellen wir Ihnen gerne gemäss Ihrem Anlass einen plan zusammen.



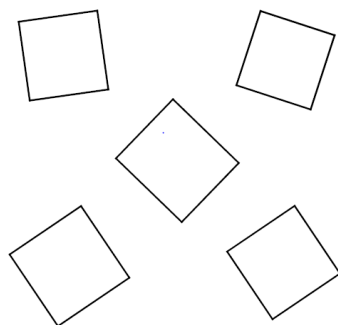
Klassische Tafeln bis max 40 Personen



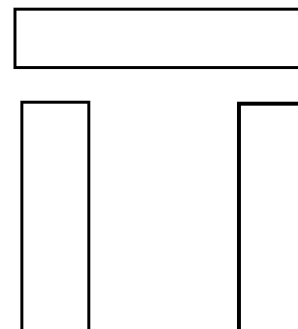
Geschlossenes U 30 bis 40 Personen



Blocktische 40 Personen mit 8er Blöcke



Offenes U mit max. 44 Personen



... und für die Kinder?

Unser Kinder-Highlight ist natürlich unsere Riesenrutsche sowie unsere Spielmöglichkeiten auf dem Sporrer-Gelände. Gerne bieten wir Ihren Kindern zudem folgende Abwechslung:

- Ihre Kinder dürfen gerne ihr Dessert selber in der Küche machen, sie sind herzlich willkommen unsere Küchencrew zu besuchen.
- Gerne bieten wir Ihnen spannende und abwechslungsreiche Kindermenüs
- Auch am Tisch muss es unseren kleinen Gästen nicht langweilig werden. Wir haben genügend Malstifte und Spielsachen
- Wer nicht am Tisch sitzen bleiben mag, darf sich in unserer Spielecke beschäftigen.

KINDERKARTE

VOORSPIESE

Grüne Salat / wiissi Sosse / 5⁵⁰

Bouillon / Flädli / 4⁵⁰

HAUPTGÄNG

Pasta / Tomatensosse / 10⁵⁰

Pasta / nature / 7⁵⁰

Sälbergmächti CH Pouletnuggets / Pommes frites / Ketchup / 12⁵⁰

Paniertes CH Pouletschnitzeli / Pommes frites / Ketchup / 12⁵⁰

Portion Pommes frites / Ketchup / 6

Portion Gmües 3⁵⁰

Fischstäbli / Pommes frites / Ketchup 12⁵⁰

Räuberteller / Kleiner Teller um bei Mami/ Papi zu „schneuggen“ ☺

Für di Allerjüngschte / Gmües-Babybrei / Lauwarm serviert / 3⁵⁰

DESSÄRT

Panda mit Vanilleglacé / 6⁸⁰

Hippo mit Erdbeerglacé / 6⁸⁰

Birdy mit Schoggiglacé / 6⁸⁰

Chugeli Glacé / nach Diiner Wahl /

Chindertraumgarnitur / 3⁷⁰



LUEG EMAL UF D RÜCKSIITE ... !



Allgemeine Geschäftsbedingungen / wichtige Daten und Fakten

- Diese Vorschläge sind für Anlässe **ab 10 Personen** gemacht.
- Beachten Sie, dass Sie sich bei Banketten für ein Menü für alle Gäste entscheiden, ausgenommen Vegetarier, Kinder und Allergiker.
- Bitte **vereinbaren Sie einen Termin** mit uns, bevor Sie zu einer Besprechung vorbeikommen!
- Nachservice von Fleisch, Fisch, Gemüse, Saucen und Beilagen vom Hauptgang sind im Menüpreis eingerechnet.
- Wir haben um **23.30 Uhr Polizeistunde**.
Aus Kulanz lassen wir unser Restaurant bis spätestens Mitternacht offen. Es ist NICHT möglich, Verlängerung einzugeben.
- Die bis **2 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl** ist für unsere Verrechnung massgebend!
- Am Mittag bleibt Ihr Platz **bis um 17.00 Uhr** für Sie reserviert. Falls Sie länger bleiben möchten, beraten wir Sie gerne über die verschiedenen Möglichkeiten.
- Für auswärtig bestellte Kuchen und Torten verrechnen wir den Kuchenservice pro Person mit CHF 4.50.

