

# BANKETT DOKUMENTATION 2022

– ALLE INFOS AUF EINEN BLICK



# INHALTSVERZEICHNIS

EINFACH KLICKEN, DIE ÜBERSCHRIFTEN SIND VERLINKT!

[HERZLICH WILLKOMMEN](#)

[GUT ZU WISSEN](#)

[APÉRO](#)

[APÉROPAUSCHALEN](#)

[FLYING STEHLUNCH](#)

[ZUM EINSTIEG - VORSPEISENAUSWAHL](#)

[KULINARISCHER HÖHEPUNKT - HAUPTSPEISENAUSWAHL](#)

[KÄSE- & DESSERTAUSWAHL](#)

[MENÜEMPFEHLUNGEN](#)

[BUFFETEMPFEHLUNG](#)

[PANORAMA RESTAURANT GRUNDRISS](#)

[PANORAMA STUBE GRUNDRISS](#)

# HERZLICH WILLKOMMEN

VOM FAMILIENFEST ÜBER DIE PERFEKTE HOCHZEITSFEIER BIS ZUM FIRMENESSEN – GERNE SIND WIR IHRE GASTGEBER! GENIESSEN SIE SAISONALE SPEISEN AUS DER REGION, WELCHE IHNEN VON UNSEREN SERVICEMITARBEITERN FREUNDLICH UND ZUVORKOMMEND SERVIERT WERDEN. IM HOTEL SWISS STAR STEHEN IHNEN VIELFÄLTIGE RÄUMLICHKEITEN, WELCHE AUCH KOMBINIERT WERDEN KÖNNEN, ZUR VERFÜGUNG.



## **PANORAMA RESTAURANT**

MIT DEM SCHÖNSTEN BLICK ÜBER WETZIKON & HINWIL  
FÜR BIS ZU 100 PERSONEN



## **PANORAMA DACHTERRASSE**

TRAUMHAFFE AUSSICHT ÜBER DIE ALPEN  
FÜR BIS ZU 30 PERSONEN



## **PANORAMASTUBE**

BANKETTRAUM NEBEN UNSEREM PANORAMA RESTAURANT  
FÜR BIS ZU 75 PERSONEN



## **TOP 6 BAR**

OB FÜR DEN APÉRO ODER ZUM GEMÜTLICHEN AUSKLINGEN  
DES ABENDS BEI ZIGARRE UND COCKTAIL



## **EVENT LOFT UND OBERLAND HALLE**

ZWEI HALLEN FÜR APÉROS UND VERANSTALTUNGEN  
FÜR 100 – 400 PERSONEN

# GUT ZU WISSEN

## -ÜBERNACHTEN-

SIE MÖCHTEN IHR FEST MIT EINER ÜBERNACHTUNG KOMBINIEREN? UNSER 4-STERNE HOTEL VERFÜGT ÜBER 105 KOMFORTABLE DOPPELZIMMER, 5 SUITEN UND 37 NEUE LONGSTAY-APARTMENTS IM NEUEN SWISS STAR BUSINESS CENTER.



## -DEKORATION-

TISCHDEKORATIONEN GESTALTEN WIR IM SAISONALEN RAHMEN OHNE AUFPREIS MIT UNSERER HAUSEIGENEN DEKORATION. GERNE SIND WIR IHNEN BEI BEDARF BEI ORGANISATION VON BLUMENGESTECKEN ODER DER VERMITTLUNG AN UNSERE FLORISTEN BEHILFLICH.



## -KONDITIONEN-

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE SIND AB 10 PERSONEN BUCHBAR, GLEICHES MENÜ VORAUSGESETZT (AUSNAHMEN SIND ALLERGIKER). EINE VEGETARISCHE ALTERNATIVE IST NATÜRLICH MÖGLICH. BITTE TEILEN SIE UNS IHRE MENÜ- UND GETRÄNKEAUSWAHL SPÄTESTENS BIS 7 TAGE VOR IHREM ANLASS MIT, DAMIT WIR ALLE KOMPONENTEN FRISCH EINKAUFEN KÖNNEN. KURZFRISTIGE BESTELLUNGEN AUS UNSERER BANKETTMENÜAUSWAHL SIND NUR NACH ABSPRACHE MÖGLICH. VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.



WIR BITTEN SIE, UNS DIE DEFINITIVE PERSONENZAHLE BIS SPÄTESTENS 48 STUNDEN VOR IHREM ANLASS ZU MELDEN (ES GELTEN UNSERE AGB'S).

# UNSERE KÜCHE

## -QUALITÄT-

BEI UNSERER AUSWAHL GILT: KLASSE STATT MASSE. IMMER FRISCH MIT ETWAS MEHR SORGFALT, MEHR LIEBE, MEHR GENUSS UND KREATIVITÄT.

## -REGIONAL & SAISONAL-

WIR PFLEGEN EINE FRISCHE KÜCHE MIT REGIONALEN UND WENN MÖGLICH NACHHALTIG PRODUZIERTEN PRODUKTEN. MIT DEM STETIG WECHSELNDEN ANGEBOT DES MARKTES VERARBEITEN WIR VORWIEGEND SAISONALE PRODUKTE AUS WASSER, WIESE, WALD UND GARTEN.

NACHHALTIGER GENUSS FÜR HERZ, MAGEN UND SEELE.

## -INSPIRIEREND-

LASSEN SIE SICH AUF DEN NACHFOLGENDEN SEITEN VON UNSERER AUSWAHL AN MENÜVORSCHLÄGEN KULINARISCH INSPIRIEREN. GERNE KÖNNEN WIR IHNEN AUCH EIN INDIVIDUELLES MENÜ ODER BUFFET NACH IHREN VORSTELLUNGEN UND WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN.



## VIEL VERGNÜGEN WÜNSCHEN IHRE GASTGEBER

LOUIS ZYROS, GENERAL MANAGER

MAX DÜVEL, KÜCHENCHEF UND TEAM

TANYA HUENI, EVENTMANAGER

# APÉRO

(BUCHBAR AB 5 PERSONEN / EIN APÉRO REGT DEN APPETIT AN UND ERSETZT KEIN ABENDESSEN)

## -KALTE KÖSTLICHKEITEN-

MOZZARELLA IM ZUCCHETTI MANTEL	CHF 3.80 PRO STÜCK
CHERRY-TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS	CHF 2.80 PRO STÜCK
KÄSE-WEINTRAUBEN-SPIESS	CHF 3.20 PRO STÜCK
CHIPS & NÜSSLI	CHF 3.60 PRO PERSON
GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN MARINIERT	CHF 4.40 PRO PERSON
CRUDITES (GEMÜSESTÄBCHEN) MIT KRÄUTER- CURRY- UND COCKTAILDIP	CHF 4.60 PRO PERSON
HARTKÄSEVARIATION (PARMESAN, GRUYERE, PECCORINO)	CHF 5.60 PRO PERSON
BAGUETTE-CANAPÉS (TÊTE DE MOINS, ROHSCHINKEN, BÜNDNER FLEISCH, RAUHLACHS)	CHF 4.20 PRO STÜCK
LACHSROULADE MIT STABZIGER - FRISCHKÄSE	CHF 4.40 PRO PERSON
TATAR CANAPES	CHF 4.80 PRO STÜCK
RAUHLACHS CANAPES	CHF 4.80 PRO STÜCK
HÜTTENKÄSE MOUSSE AUF PUMPERNICKEL MIT MARINIERTEN FEIGEN	CHF 4.60 PRO STÜCK
ROSA THUNFISCH MARINIERT IM SESAMMANTEL	CHF 6.60 PRO STÜCK
BAGUETTE-CANAPÉS (ANTIPASTI, BAUERNSCHINKEN, TRUTHAHN)	CHF 3.80 PRO STÜCK
AVOCADO FRISCHKÄSE WRAP	CHF 3.60 PRO STÜCK



## -WARME KÖSTLICHKEITEN-

SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP	CHF 5.20 PRO STÜCK
RINDER PRALINE IM KRÄUTER MANTEL MIT ROTWEIN JUS	CHF 6.80 PRO STÜCK
PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO	CHF 4.80 PRO 2 STÜCK
KLEINE SCHINKENGIPFELI	CHF 2.10 PRO STÜCK
ZANDERKNUSPERLI IM TEMPURA TEIG MIT SAUCE TARTAR	CHF 4.20 PRO STÜCK
BLACK-TIGER-KREVVETTEN IM KARTOFFEL MANTEL MIT CHILI-DIP	CHF 7.50 PRO STÜCK
CHÄSCHÜECHLI	CHF 3.40 PRO STÜCK

# APÉROPAUSCHALEN

(BUCHBAR AB 10 PERSONEN / EIN APÉRO REGT DEN APPETIT AN UND ERSETZT KEIN ABENDESSEN)

## -SWISS STAR APÉRO-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN (MARINIERT)
- TOMATEN BASILIKUM CROSTINI
- KLEINE SCHINKENGIPFELI

CHF 19.00 PRO PERSON

## -PANORAMA APÉRO-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN (MARINIERT)
- TOMATEN BASILIKUM CROSTINI
- CANAPÉS VARIATION
- ANANAS-SPIESSLI MIT PFEFFERMINZ PESTO
- KLEINE SCHINKENGIPFELI
- PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO
- SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP

CHF 29.00 PRO PERSON



## -APÉRO RICHE-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- CANAPÉS VARIATION
- SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP
- PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO
- TÊTE DE MOINE AUF NUSSBROT MIT GETROCKNETEN TOMATEN
- ROT MARINIRTER THUNFISCH IM SESAMMANTEL
- TARTELETTES MIT LACHS- UND RINDSTARTAR
- BLACK-TIGER-KRETTEN IM KARTOFFEL MANTEL
- CHERRY TOMATEN-MOZZARELLA SPIESS MIT BASILIKUM

CHF 39.00 PRO PERSON

# FLYING STEHLUNCH

UNGEZWUNGEN UND ZEITSPAREND - BUCHBAR AB 15 PERSONEN

## -VORSPEISEN-

-  TOMATEN CROSTINI
-  CHERRY TOMATEN-MOZZARELLA SPIESS MIT BASILIKUM
-  CANAPES MIT RINDSTATAR
-  KERNENBRÖTLI MIT RAUHLACHS
-  TÊTE DE MOINE AUF NUSSBROT MIT GETROCKNETER TOMATE
-  RIESLING SUPPE MIT CROUTONS IN DER ESPRESSO TASSE
-  KARTOFFEL LAUCH ESPUMA IN DER ESPRESSO TASSE
-  FISCHKNUSPERLI MIT TATARSAUCE
-  POULETSPIESSLI MIT ERDNUSS-SAUCE

## -PANORAMA STEHLUNCH -

AUSWAHLMÖGLICHKEIT:  
3 X VORSPEISEN  
3 X HAUPTSPEISEN  
2 X DESSERTS

CHF 49.00 PRO PERSON

## -HAUPTSPEISEN-

-  TOMATENRISOTTO MIT BASILIKUM UND PARMESANMOUSSE
-  WALDPILZRISOTTO
-  PENNE AN PEPERONATASAUCE UND GEBRATENER CREVETTE
-  GHACKTES MIT HÖRNLI UND SBRINZ
-  GEFÜLLTE RAVIOLI IN BASILIKUM PESTO GESCHWENKT
-  HACKBRATEN IM WECK GLAS MIT KARTOFFELSTOCK
-  ZÜRCHER GESCHNETZELTES UND KARTOFFEL STROH
-  BASMATI-WOK GEMÜSE MIT GRÜNER CURRYSAUCE
-  ZANDER GEBRATEN AN WEISSWEINSCHAUM AUF PARMESAN POLENTA

## -SWISS STAR STEHLUNCH-

AUSWAHLMÖGLICHKEIT:  
4 X VORSPEISEN  
5 X HAUPTSPEISEN  
3 X DESSERTS

## -DESSERTS-

-  GEBRANNTER CREME IM TÄSSCHEN
-  PANNA COTTA AUF BEERENCOULIS
-  SCHOKOLADEN PISTAZIEN BROWNIES
-  TOBLERONEMOUSSE IM GLAS
-  FRUCHTSPIESS MIT PFEFFERMINZ PESTO

CHF 65.00 PRO PERSON

# ZUM EINSTIEG

## -SALATE-

NÜSSLISALAT AN FRENCHDRESSING	14.50
MIT GEHACKTEM EI, KNUSPRIGEM SPECK UND KRÄUTER-CROUTONS	
GEMISCHTER SOMMERSALAT AN LIMONEN-HONIGDRESSING	13.50
MIT RAUHLACHSSTREIFEN UND HÜTTENKÄSEMousse	
GRÜNER BLATTSALAT AN ITALIEN-DRESSING	11.80
MIT GESCHMORTEN KÜRBIS	
GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL	19.50
AUF EINEM RÜBLI LAUCH BEET UND ZITRONENGRAS SCHAUM	

## -VORSPEISEN -

SCHWEIZER WALDORFSALAT	13.80
MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST	
MANGO-AVOCADO SALAT MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS	16.90
CAESAR SALAD AN PARMESAN-DRESSING	13.80
MIT KRÄUTER-CROUTONS, GERÖSTETEM SPECK UND PARMESAN	
ZUCCHETTI-CARPACCIO	12.80
MIT PINIENKERN-VINAIGRETTE UND SALATBOUQUET	
„CAPRESE“TOMATEN	14.50
MOZZARELLA, FRISCHER BASILIKUM UND OLIVENÖL	
ROSA THUNFISCH MIT THAISPARGEL-POMELO SALAT	18.50
KIRSCH GAZPACHO	10.50
GEEISTE GURKENSUPPE MIT DILL SAUERRAHM	10.50

## -SUPPEN-

GAZPACHO ANDALUZ (KALT)	11.50
KARTOFFEL LAUCH SUPPE MIT BAUMNÜSSEN	11.00
KLARE TOMATENESSENZ MIT BASILIKUM	12.00
KAROTTEN-INGWER-SUPPE MIT ZIEGENKÄSE PRALINE	9.80
KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN	11.50

# HAUPTSPEISENAUSWAHL

## -FLEISCH-

ROSA GEBRATENER KALBSHOHRÜCKEN AN THYMIANJUS MIT RISOTTO UND WURZELGEMÜSE	52.00
KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELSTOCK UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE	49.00
RINDSENTRECOTE AN SAUCE BERNAISE MIT TAGLIATELLE UND PORTWEIN SCHALOTTEN	44.50
RINDSFILET AN CRANBERRYJUS MIT RATATOUILLE UND HERZOGINKARTOFFELN	54.50
ROSA GEBRATENE LAMMRACKS MIT PFEFFERMINZKRUSTE AUF TOMATENRAGOUT UND POLENTA	45.50
MAISPOULARDE MIT BLUE JERSEY GEFÜLLT THYMIAN JUS, WALDPILZEN UND SPINAT TAGLIATELLE	40.50
GEBRATENE POULETBRUST AN ROTER CURRYSAUCE MIT KNACKIGEM WOKGEMÜSE UND BASMATIREIS	34.50
SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT HERZOGINKARTOFFELN UND SAISONALEM GEMÜSE	36.80
SURF 'N' TURF (RINDSFILET UND BLACK TIGER SHRIMPS) AN ROSMARINJUS AUF SELLERIEPÜREE MIT KONFIERTEN CHERRY TOMATEN	58.50

## -FISCH-

ZANDER „SALTIMBOCCA ART“ AN SAFRANSCHAUM MIT FRÜHLINGSKARTOFFELN UND ZUCCHETTIGEMÜSE	38.50
GEWÜRZ SEETEUFEL AN WEISSWEINSCHAUM AUF SÜSSKARTOFFELSTOCK UND SAUTIERTEN KEFEN	46.80

## -VEGETARISCH-

ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI MIT FRITTIERTEM RUCOLA UND PARMESAN	25.00
GRÜNES THAI-GEMÜSE-CURRY MIT BASMATIREIS	26.80
SAISONALES RISOTTO MIT PARMESANSPLITTER UND SAKURA KRESSE	24.80
SELLERIE PICATTA AUF BASILIKUM COUS COUS UND TOMATEN CRÈME	24.50

# KÄSE & DESSERTS

## -KÄSE-

KÄSE VARIATION AUS DER REGION MIT FEIGENSENF, TRAUBEN UND BAUM NÜSSEN	15.50 P.P.
--	------------

## -DESSERT-

HAUSGEMACHTES BEERENTIRAMISU	12.50
GEBRANNTRE CREME „SWISS STAR STYLE“ MIT POCHIERTER BIRNE	10.50
TRILOGIE VON DER SCHWEIZER SCHOKOLADE	13.40
FRISCHE MARINIERTER ERDBEEREN (APRIL-AUGUST) MIT BASILIKUM UND LAVENDELGLACE	11.00
WALDBEEREN UNTER EINER BAYLIS SABAYON GRATINIERT	9.80
TOBLERONE TRILOGIE	13.50
CAKE/MOUSSE/GLACE	
DINKEL PALATSCHINKEN MIT WARMEM BEERENCOURIS	9.80
ZITRONENGRAS PANNA COTTA AN TRAUBEN SORBET	10.50
GRAND MARNIER PARFAIT AUF VANILLE FEIGEN	12.80
CREMA CATALANA	10.50
FONDANT AU CHOCOLAT MIT VANILLEGLACE UND RAHM	12.50
ROSMARIN CREME BRULÉE MIT VANILLE-GLACE	11.50
CREMA CATALANA ESPUMA MIT MARINIERTEN BIRNEN	13.00

# UNSERE MENÜEMPFEHLUNGEN

## -MENÜ 1-

RÜEBLI – INGWER SUPPE MIT GERÖSTETEN BAUMNÜSSEN

\*\*\*

MAISPOULARDE GEFÜLLT MIT BLUE JERSEY , TYMIANJUS

PORTWEIN SCHALOTTEN UND POMMES – DAUPHINE

\*\*\*

PANNA – COTTA MIT MARINIERTEN FEIGEN

UND PISTAZIEN-CRUMBLE

CHF 59.00 PRO PERSON

## -MENÜ 2-

KALTE RAVIOLI 2.0

RANDEN/ZIEGENKÄSE/WALDPILZE

\*\*\*

GEBRATENER RED SNAPPER MIT BASILIKUM – HOLLONDAISE,

ROMANESCO UND KÜRBIS RISOTTO

\*\*\*

SCHOKOLADENFONDANT

MIT HAUSGEMACHTEM BRATAPFELSORBET



CHF 62.00 PRO PERSON

## -MENÜ 3- (VEGI)

GRÜNER BLATTSALAT MIT DREIERLEI VOM KÜRBIS

HOKAIDO / KERNE / DRESSING

GEBRATENES QUORNSTEAK

AUF BLUMENKOHLPÜREE

MIT KONFIERTEN CHERRYTOMATEN

MARRONIKUCHEN MIT RUMSAUCE

UND MARINIERTEN CRANBERRYS

CHF 52.00 PRO PERSON

# UNSERE BUFFETEMPFEHLUNG

BUCHBAR AB 20 PERSONEN

## -VORSPEISEN-

-  SAISONALE SUPPE
-  GERÄUCHERTER LACHS (BRUNNER + BRUNNER PFÄFFIKON)  
MIT HONIG-SENFSAUCE
-  TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO
-  GURKEN-DILL-SALAT
-  RÜEBLI-ORANGEN-SALAT
-  BUNTE BLATTSALATE
-  DRESSINGS:  
ITALIENISCH- UND FRENCH-DRESSING

## -HAUPTSPEISEN-

-  MAISPOULARDE MIT ZITRONEN-RICOTTA-FÜLLUNG  
UND PILZRAHMSAUCE
-  ZANDERFILET MIT WEISSWEIN-SAUCE
-  SAISONALE RAVIOLI MIT PESTO ROSSO UND GRANA PADANO
-  GHACKETS MIT HÖRNLI UND APFELMUS  
BEILAGEN:
  -  ROSMARINKARTOFFELN
  -  PILAW-GEMÜSEREIS
  -  BUNT GEMISCHTES MARKTGEMÜSE

## -DESSERT-

-  BITTE WÄHLEN SIE AUS UNSEREN DESSERTBUFFETS AUF DER NÄCHSTEN SEITE

CHF 65.00 PRO PERSON

# UNSERE DESSERTBUFFETEMPFEHLUNG

BUCHBAR AB 20 PERSONEN

## -DESSERTBUFFET 1-

-  PANNA COTTA MIT FRUCHTSPIEGEL
-  SAISONALER KUCHEN
-  GEBRANNTÉ CRÈME
-  FRISCHER FRUCHTSALAT



CHF 13.50 PRO PERSON

## -DESSERTBUFFET 2-

-  APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE
-  TOBLERONE MOUSSE
-  GEBRANNTÉ CRÈME
-  FRISCHER FRUCHTSALAT
-  HAUSGEMACHTE SORBET/GLACEAUSWAHL

CHF 15.50 PRO PERSON

## -DESSERTBUFFET 3-

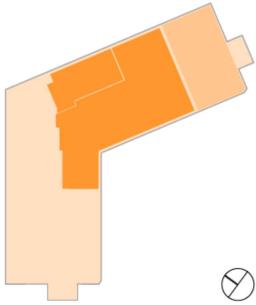
-  SAISONALER KUCHEN
-  ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE (WEISS UND DUNKEL)
-  WALDBEEREN-TIRAMISU
-  KÄSEPLATTE MIT TRAUBEN UND NÜSSEN
-  FRISCHER FRUCHTSALAT
-  PANNA COTTA MIT FRUCHTSPIEGEL

CHF 19.50 PRO PERSON

# PANORAMA RESTAURANT

BESTUHLUNGSBEISPIEL

BANKETTBESTUHLUNG 60 PERSONEN



## MASSE INNENBEREICH

FLÄCHE 235.00 M<sup>2</sup>  
(INKL. KÜCHE + Garderobe)

## GROSSER BEREICH

LÄNGE 11.85 M  
BREITE 8.36 M  
HÖHE 2.45 M

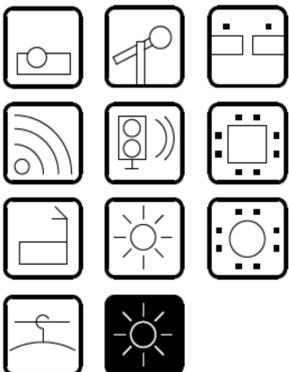
## KLEINER BEREICH

LÄNGE 7.88 M  
BREITE 5.30 M  
HÖHE 2.45 M

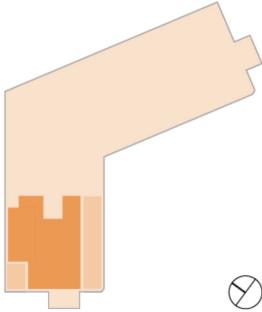
## TERRASSE

FLÄCHE 106.00 M<sup>2</sup>  
LÄNGE 13.70 M  
BREITE 7.75 M

## RAUMEIGENSCHAFTEN



# PANORAMA STUBE



## BESTUHLUNGSBEISPIEL

BANKETTBESTUHLUNG 56 PERSONEN

### MASSE INNENBEREICH

FLÄCHE 113.00 M<sup>2</sup>  
(INKL. GARDEROBE)

### GROSSER BEREICH

LÄNGE 10.64 M  
BREITE 6.21 M  
HÖHE 2.45 M

### KLEINER BEREICH

LÄNGE 7.70 M  
BREITE 4.20 M  
HÖHE 2.45 M

### TERRASSE

FLÄCHE 35.00 M<sup>2</sup>  
LÄNGE 13.75 M  
BREITE 2.55 M

### RAUMEIGENSCHAFTEN

