



BANKETTDOKUMENTATION

Liebe Gäste

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren und Ihren Anlass gerne im Hirschen Stammheim feiern.

Die folgenden Menüvorschläge dienen Ihnen dazu, ihr Menu selber zusammenzustellen.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für alle Gäste und eine Alternative für Ihre vegetarischen/veganen Gäste.

Wenn Sie sich ein persönliches Gespräch wünschen, um Ihren Anlass zu besprechen, machen Sie vorgängig einen Termin ab. Bei Fragen sind wir jederzeit für Sie da.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Preise inkl. 8.1 % MwSt., Preisänderungen vorbehalten
Version 01.04.2024



Als kleiner Einstieg in das Hirschen Ensemble und seine Umgebung möchten wir Ihnen gerne etwas über die Geschichte des Hirschen Stammheim und der Galluskapelle erzählen.

HIRSCHEN STAMMHEIM | Sechs historisch wertvolle Gebäude bilden zusammen das Hirschen-Ensemble: der Hirschen, das Haus Graf, das Haus Wyttenbach als ehemaliges Bauernhaus, eine Scheune, ein ehemaliger Stall und eine Trotte. Der Hirschen wurde 1684 als herrschaftlicher Landsitz der Familie Wehrli erbaut. Heute beherbergt er den Gastbetrieb mit drei historischen Hotelzimmern. In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts erhielt das Innere bedeutende Ausstattungselemente wie die bemalten Renaissancetüren im 1. Stock mit Sujets aus der Umgebung. Im Haus befinden sich zudem acht historische Kachelöfen. 2013 verleiht ICOMOS Suisse dem Hirschen die Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres 2014» mit folgender Begründung: «Der Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim wird ausgezeichnet für die sensible und kontinuierliche Pflege des historischen Gasthauses. Es handelt sich um ein authentisch tradiertes Haus in einem erstaunlich intakten Ensemble, mit starker lokaler Verwurzelung.»

2015 bis 2017 wird das gesamte Ensemble in enger Zusammenarbeit mit der Kantonalen Denkmalpflege umfassend renoviert und ausgebaut. Der Gasthof erhält eine erweiterte Küche im Untergeschoss. Der Heuboden in der Scheune wird zur Hirschenbühne umgebaut, der ehemalige Stall zu einem multifunktionalen Raum. In der grossen Scheune an der Strasse werden moderne Pferdeboxen, Garderoben sowie eine Pellet-Heizung für das ganze Ensemble installiert. Das ehemalige Bauernhaus «Haus Wyttenbach» wird grundlegend erneuert und beherbergt heute sechs Hotelzimmer, eine offene Küche und Stube sowie einen Seminarraum.

DIE GALLUSKAPELLE | Im 9. Jahrhundert auf einem der schönsten Aussichtspunkte im Zürcher Weinland erbaut, präsentiert sich die Galluskapelle in Oberstammheim nach einer sanften und umfassenden Renovation heute von ihrer schönsten Seite. Umgeben vom nahen Wald und den Weinbergen des Stammertals geniesst man hier einen beeindruckenden Rundblick auf die malerischen Dörfer. Die Galluskapelle erreicht man vom Hirschen in nur zwei Gehminuten, entlang der Rebberge.



MENÜVORSCHLÄGE

APÉRO-SNACKS KALT

Apéroplättli Schinken Käse Mostbröckli	pro Person	CHF	9.50
Geräuchte Forelle auf Pumpernickel	pro Person	CHF	4.50
Hummus & Tzatziki mit Tomaten-Olivenbrot	pro Person	CHF	5.50
Bruschetta mit Tomate und Basilikum	pro Person	CHF	4.00
Kräutermandeln	pro Person	CHF	3.00
Gemüsesticks Kräutersauerrahm	pro Person	CHF	4.50
Bulgur - Gemüse Salat im Weckglas	pro Person	CHF	3.50
Buuresalat mit Fetakäse im Weckglas	pro Person	CHF	4.00
Weizen-Wrap mit Rauchlachs und Meerrettich	pro Person	CHF	6.00

APÉRO-SNACKS WARM

Pinsa Rohschinken Rucola (ab 8 Pers.)	pro Person	CHF	5.50
Pinsa Peperoni Oliven Feta (ab 8 Pers.)	pro Person	CHF	5.50
Rindshackbällchen an Tomaten-Sugo	pro Person	CHF	5.00
Mini-Suppe	pro Person	CHF	3.50
Käse- / Speckquiche	pro Person	CHF	4.50
Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Person	CHF	5.00
Mini-Sandwiches gemischt	pro Person	CHF	4.50
Satay Pouletspiessli	pro Stück	CHF	5.50

SÜSSE SNACKS

Schokoladen-Fudge	pro Person	CHF	4.00
Fruchtspieße	pro Person	CHF	4.50
Mini Panna Cotta mit Coulis	pro Person	CHF	4.00



VORSPEISEN

Blattsalat mit Gemüsestreifen Sprossen Kernen	CHF	12.00
Bunter Blattsalat Mostbröckli Käse Croûtons Ei	CHF	14.00
Nüsslisalat Ei Croûtons Speck	CHF	14.50
Türmli mit Grillgemüse Pesto Mozzarella confierte Tomaten Rucola	CHF	15.00
Randen-Tatar Eigelbcrème Röstzwiebeln Brioche	CHF	16.50
Burrata Cherrytomaten Rucola Basilikumpesto	CHF	16.50
Hausgebeizte Lachsforelle marinierter Salat Stammer Senfkaviar	CHF	17.50

SAISONAL

Bunter Spargelsalat Erdbeeren Hartkäsespäne Pflücksalat	CHF	16.50
Gebackener Kürbis Nüsslisalat Miso-Espuma Nüsse	CHF	16.50



SUPPEN

Gemüsecrèmesuppe Croûtons Schnittlauch	CHF	11.00
Tomatencrèmesuppe Gin Basilikum	CHF	11.50
Weissweinschaumsuppe Käsestange Petersilie	CHF	12.00
Gazpacho kalte Gemüsesuppe Sauerrahm Croûtons	CHF	12.00

SAISONAL

Spargelcrèmesuppe Rohschinkenchip Kräuter	CHF	12.50
Kürbiscrèmesuppe Geröstete Kerne Kernoel	CHF	12.50
Pastinakencrèmesuppe Dörrapfel Cremolata	CHF	12.50



HAUPTGÄNGE FLEISCH

Schweinsrücken am Stück niedergegart Kartoffelgratin Gemüse Pilzrahmsauce	CHF 36.00
Pouletbrust suprême Rosmarinkartoffeln Ofengemüse Café de Paris	CHF 36.00
Pouletbrustroulade gefüllt mit Salbei und Rohschinken Safranrisotto Ofengemüse grobe Senfsauce	CHF 37.00
Rindsbraten in Rotwein geschmort hausgemachte Spätzli Ofengemüse	CHF 38.00
Rinds-Flat Iron Steak vom Schrofenhof Ofengemüse Bratkartoffeln Chimichurri	CHF 41.00
Schweinsfilet am Stück niedergegart Hausgemachte Spätzli Ofengemüse Apfel-Specksauce	CHF 42.00
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Tagliatelle Ofengemüse	CHF 44.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli Süsskartoffelmousseline Ofengemüse	CHF 46.00
Kalbsnierstück niedergegart Kartoffelgratin Ofengemüse Morchelsauce	CHF 53.00
Roastbeef vom Schrofenhof, rosa gebraten Kartoffelgratin Ofengemüse Café de Paris	CHF 54.00
Rindsfilet vom Schrofenhof am Stück gebraten Kartoffelgratin Gemüse Morchelsauce	CHF 57.00

SAISONAL

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen Preiselbeerjus hausgemachte Spätzli Glühweinbirne Rotkraut	CHF 44.00
---	-----------

Gerne beraten wir Sie auch zu saisonalen Beilagen wie Spargel und Bärlauch



HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratene Lachsforelle Buntes Gemüse Riso Venere Safran-Zitrusschaum	CHF 37.00
Schweizer Alpenzander in der Haut gebraten Stammer Safranrisotto Rahmlauch Tomatenkonfitüre	CHF 46.00

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Hausgemachte Quarkpizokel Buntes Wurzelgemüse Rahm Kräuter gebratene Pilze	CHF 31.00
Kichererbsen-Linsen-Tajine vegan Duftreis Datteln Koriander	CHF 32.00

SAISONAL

Tagliatelle vegan Ofengemüse Basilikum-Mandelpesto Dörrtomaten	CHF 29.00
Kürbisrisotto Onsen-Ei Röstzwiebeln Spinat	CHF 32.00
Bärlauchrisotto Onsen-Ei Röstzwiebeln Spinat	CHF 32.00
Grüne Spargeln vegan Bratkartoffeln Gemüsevinaigrette	CHF 34.00



DESSERTS

Schokoladen-Fudge Salted Caramel Sauerrahmglace Rahm	CHF	13.00
Caramelköpfl Nusskrokant Rahm	CHF	10.00
Schokoladenmousse Crumble Rotweibirne	CHF	13.00
Dessertbuffet 3 Gläser pro Person Schoggimousse Panna Cotta Cheesecakecreme	CHF	15.00

SAISONAL

Marinierte Schweizer Erdbeeren Sauerrahmglacé Rahm	CHF	12.50
Rhabarberkompott Vanilleglacé Schlagrahm	CHF	11.50
Panna Cotta Heidelbeere dunkle Schokolade	CHF	14.00
Marroniparfait Rotweinzwetschgen Crumble	CHF	15.00
Sanddorn Panna Cotta Nusskrokant Coulis	CHF	12.50



DRINNEN UND DRAUSSEN

HIRSCHENSTUBE

Die Hirschenstube hat ca. 30 Plätze für Anlässe aller Art und kann bei Bedarf durch das Jägerstübli erweitert werden.

JÄGERSTUBE

Das Jägerstübli mit ca. 18 Plätzen ist der ideale Ort für Besprechungen oder kleine Anlässe.

HIRSCHENBÜHNE

Raum für Anlässe bis 60 Personen. Mit Licht- und Tontechnik. Der ehemalige Stall im EG kann als zweiter Raum zum Arbeiten oder als Pausenraum dazu gemietet werden.

STALL

Der Stall eignet sich bestens für Feste aller Art, Familienanlässe oder Geschäftsessen. Mit einem wunderbaren kleinen Garten hinter dem Stall bietet er Platz bis 25 Personen.

HOF MIT SCHEUNE UND STALL

Der Hof ist mit Sonnenschirmen überdacht. Die Scheune bietet Platz für ca. 50 Personen und ist mit moderner Technik ausgestattet. Apéros im Freien mit bis 200 Personen und Hochzeiten mit bis 60 Personen sind möglich. Für Anlässe mit bis 100 Personen lässt sich der ganze Hof mit einem Zelt überdachen.



DAS KLEINGEDRUCKTE

Catering | Speisen und Getränke müssen grundsätzlich über uns bezogen werden. In Absprache mit uns können Sie einzelne Produkte gegen Aufpreis selbst mitbringen.

Dekorationsmaterial | Sie können gerne Ihren Blumenschmuck mitbringen. Wenn Sie eine schlichte Blumendekoration von uns wünschen, werden wir diese je nach saisonalem Angebot gerne für Sie organisieren (Bearbeitungsgebühr Fr. 50.00). Das Dekorieren und Einrichten der Innen- und Aussenräume erfolgt nach Absprache mit dem Hirschen. Dekorative Elemente müssen bis 2 Stunden nach der Veranstaltung vollständig abgeräumt sein. Sämtliches mitgebrachtes Material, Dekoration, Verpackungen sind vom Veranstalter wieder mitzunehmen. Bei Entsorgung durch den Hirschen werden die Gebühren in Rechnung gestellt.

Diverse Dienstleistungen | Bei freien Trauungen und / oder auf Voranmeldung sind wir gerne bereit, Ihnen beim Einrichten und Aufräumen behilflich zu sein. Für unsere ausserordentlich geleistete Arbeit verrechnen wir Fr. 50.00 pro Stunde.

Feuer / Feuerwerk | Aus Brandschutzgründen können Feuerwerk, Kerzen, Finnenkerzen, Himmelsleiter und weitere Feuerkörper nur nach vorgängiger Absprache mit dem Hirschen benutzt werden.

Gästezahl | Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Angabe der verbindlichen Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass. Bei kurzfristigen Absagen oder Nichterscheinen wird die vorbestellte Personenanzahl verrechnet.

Inneneinrichtung und Kunstgegenstände | Kunstgegenstände und Dekorationen gehören zu den Räumlichkeiten und dürfen weder verändert, verschoben, dekoriert, bewegt noch entfernt werden. Zum Teil handelt es sich um Gegenstände von hohem Wert, viele sind in ihrer Art heute einzigartig.

Menükarten | Für Ihren Anlass stellen wir unentgeltlich Menükarten im Kopier-Verfahren zur Verfügung. Spezialanfertigungen werden nach Aufwand verrechnet.

Parkplätze | Vor dem Hirschen, beim Werkhof mit Beschilderung in Zusammenarbeit mit der Gemeindeverwaltung Oberstammheim, an der Talstrasse (hinter dem Chilebückli).

Planung | Wir möchten möglichst alle Ihre Wünsche erfüllen können. Bitte lassen Sie uns deshalb möglichst viele Details schon in der Vorbereitungs-Phase wissen, damit wir die Planung frühzeitig angehen können.

Preise | Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich und gelten jeweils für Veranstaltungen mit zehn und mehr Gästen. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Räumlichkeiten | Wir haben ein vielfältiges Raumangebot für Bankette. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche entgegen und erfüllen diese, wenn immer möglich. Bei mehreren parallelen Anfragen behalten wir uns vor, den Ort in Absprache mit Ihnen gegebenenfalls zu ändern.



Raummiete | Bei einem Bankett in unserem Haus entfällt die Raummiete. Zusätzlich benötigte Räume werden verrechnet.

Spezialkost | Gerne erstellen wir auch individuelle Angebote für kleine Gäste, Vegetarier, Veganer, Gäste mit Laktose-, Gluten- oder anderen Unverträglichkeiten und Allergien. Bitte informieren Sie uns vorgängig über Spezialkost-Wünsche.

Technische Ausstattung | Musikanlage, Beamer, Leinwand und Flipchart können bei uns zu folgenden Konditionen gemietet werden.

Klavier:	Fr. 50.00 pro Tag
Beamer und Leinwand:	Fr. 60.00 pro Tag
Flipchart:	Fr. 20.00 pro Tag
Musikanlage:	Fr. 50.00 pro Tag
Lichteranlage:	Fr. 100.00 pro Tag, inkl. Einstellen (nur Hirschen-Bühne)
Mikrofon und Box	Fr. 50.00 pro Tag

Übernachtung | Wir verfügen über zwölf Gästezimmer in drei verschiedenen Häusern: drei einfache Zimmer, drei einfache, aber historisch wertvolle Zimmer mit WC und Dusche auf der Etage und sechs modern eingerichtete Zimmer im Wyttbachhaus mit eigenem Bad. Ein historisches Gästezimmer verfügt über ein Himmelbett - für eine besondere Nacht genau das richtige. Morgens servieren wir Ihnen das Frühstück gerne zur gewünschten Zeit.

Verlängerung | Ab 24.00 Uhr ist eine Verlängerung bis maximal 04.00 Uhr möglich. Musik darf nach Mitternacht nur noch im geschlossenen Raum gespielt werden und muss ab 2.00 Uhr auf Zimmerlautstärke gestellt werden. Wir verrechnen pro angefangener Stunde nach Mitternacht Fr. 150.00 für die geleistete Nacharbeit unserer Mitarbeiter.

Versicherung | Der Hirschen Stammheim zählt zu den bedeutendsten und am besten erhaltenen Riegelhäusern der Schweiz.

Das Ensemble steht unter Denkmalschutz - und mit ihm auch die Inneneinrichtung wie Böden, Wände, Bilder. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hirschen Stammheim in jedem Fall für Schäden, die an Räumlichkeiten, Einrichtungen, Mobiliar, Böden und Umschwung entstehen. Sei der Schaden durch ihn oder durch Dritte (Hilfspersonen, Musiker, Gäste) verursacht. Ebenso ist der Veranstalter haftbar für Defekte an zur Verfügung gestellten Geräten, Apparaten und technischen Einrichtungen. Der Hirschen Stammheim lehnt jegliche Haftung für Diebstahl sowie Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen, Kleidung und Materialien ab. Auf den Vertrag ist Schweizer Recht anwendbar.

Weine | Wir verzichten in unseren Menü-Vorschlägen bewusst auf ein Angebot von Weinen, weil die Preise zu stark schwanken, insbesondere zwischen einzelnen Jahrgängen. Die passenden Weine zu Ihrer Menü-Auswahl stellen wir aber gerne mit Ihnen gemeinsam und anhand unserer aktuellen Weinkarte zusammen. Wenn Sie Weine selber mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro 7,5 dl Flasche. Bei Spirituosen wird das Zapfengeld nach Aufwand verrechnet.

Wetter | Je nach Wetter muss der geplante Durchführungsort gewechselt oder angepasst werden. Damit wir für Ihren Anlass rechtzeitig alles vorbereiten können, muss der Ort mindestens 24h vorher feststehen - gerne melden wir uns bei einer allfällig notwendigen Anpassung rechtzeitig bei Ihnen.



Zahlungskonditionen | Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Rechnung an eine Adresse in der Schweiz, zahlbar innert 30 Tagen netto.

Annulationsbedingungen: Begründete Annulationen nehmen wir mit Verständnis entgegen und versuchen, den Termin an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb von einer kontinuierlichen Auslastung abhängig ist, haben wir folgende Annulationspauschalen festgesetzt:

60–30 Tage vor dem Anlass:	25% der bestätigten Leistungen
29–15 Tage vor dem Anlass:	50% der bestätigten Leistungen
14– 1 Tage vor dem Anlass:	80% der bestätigten Leistungen

Bearbeitungsgebühr bei Absage Fr. 50.00

Ab einem Anlass- Budget von Fr. 3000.-
muss eine Vorauszahlung von 50% bis 14 Tage vor dem Anlass erfolgen.

Zeitplan | Die hohe Qualität unserer Speisen basiert auf der Verarbeitung von Frischprodukten. Die Gerichte werden auf Zeit zubereitet, damit möglichst viele der Inhaltstoffe erhalten bleiben. Um diese Qualität auch für Ihr Essen zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte spätestens einen Tag vor Ihrem Anlass mit, welche Pausen Sie zwischen den Gängen einlegen möchten.

Zelt | Wir verfügen über zwei Zelte à 6x4 Meter und ein Zelt à 8x4 Meter und stellen Ihnen diese für Ihren Anlass bei schlechtem Wetter kostenlos zur Verfügung.
Um den ganzen Hof für Grossanlässe zu überdecken (bis zu 120 Personen), können wir ein professionelles Zelt für Fr. 3500.00 kostenneutral dazu mieten.