



**Der ideale Ort für
Ihren Anlass**

Bankettdokumentation

Hirschen Stammheim
Steigstrasse 4
8477 Oberstammheim ZH
T 052 745 11 24

www.hirschenstammheim.ch
info@hirschenstammheim.ch

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 Term in ab. Bei Fragen sind wir jederzeit für Sie da unter 052 745 11 24 oder info@hirschenstammheim.ch.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

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 wurde das gesamte Ensemble in enger Zusammenarbeit mit der Kantonalen Denkmalpflege umfassend renoviert und ausgebaut. Der Heuboden in der Scheune wurde zur Hirschenbühne umgebaut,

wo auch Bankette stattfinden können. Der ehemalige Stall wurde zu einem multifunktionalen Raum. In der grossen Scheune an der Strasse werden moderne Pferdeboxen installiert. Das ehemalige Bauernhaus «Wyttenbach» wurde 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 fünf Gehminuten, die Rebberge hinauf.

MENUVORSCHLÄGE – APÉRO

APÉRO-SNACK KALT

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

APÉRO-SNACKS WARM

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

SÜSSE SNACKS

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



MENUVORSCHLÄGE – 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
Eigelbcreme 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



MENUVORSCHLÄGE – VORSPEISEN

SUPPEN

Gemüsecremesuppe CHF 11.00

Croûtons Schnittlauch

Tomatencremesuppe CHF 11.50

Gin | Basilikum

Weissweinschaumsuppe CHF 12.00

Käsestange | Petersilie

Gazpacho | kalte Gemüsesuppe CHF 12.00

Sauerrahm Croûtons

SAISONAL

Spargelcremesuppe CHF 12.50

Rohschinkenchip | Kräuter

Kürbiscremesuppe CHF 12.50

Geröstete Kerne | Kernoel

Pastinakencrèmesuppe CHF 12.50

Dörrapfel | Cremolata



MENUVORSCHLÄGE – 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
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



MENUVORSCHLÄGE – HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratene Lachsforelle CHF 37.00
Buntes Gemüse | Riso Venere Safran-Zitrus Schaum

Schweizer Alpenzander in der Haut gebraten Stammer CHF 46.00
Safranrisotto | Rahmlauch | Tomatenkonfitüre

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Hausgemachte Quarkpizokel CHF 31.00
Buntes Wurzelgemüse | Rahm | Kräuter | gebratene Pilze

Kichererbsen-Linsen-Tajine | vegan CHF 32.00
Duftreis | Datteln | Koriander

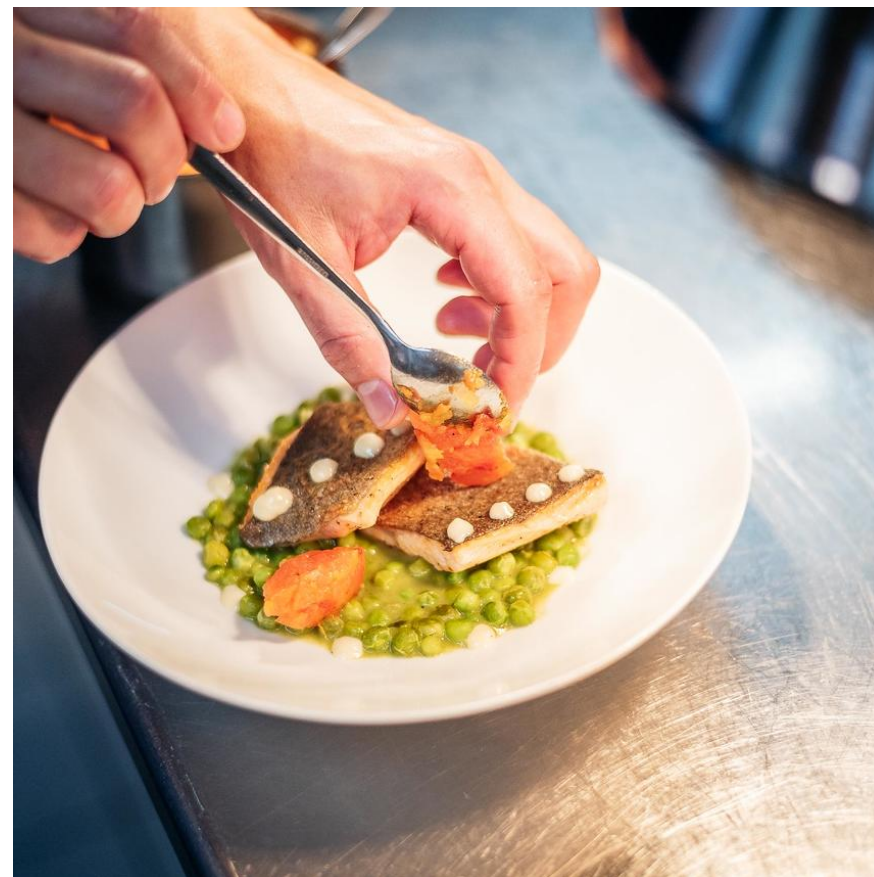
SAISONAL

Tagliatelle | vegan CHF 29.00
Ofengemüse | Basilikum-Mandelpesto | Dörrtomaten

Kürbisrisotto CHF 32.00
Onsen-Ei | Röstzwiebeln | Spinat

Bärlauchrisotto CHF 32.00
Onsen-Ei | Röstzwiebeln | Spinat

Grüne Spargeln | vegan CHF 34.00
Bratkartoffeln | Gemüsevinaigrette



MENUVORSCHLÄGE – DESSERTS

Schokoladen-Fudge CHF 13.00
Salted Caramel | Sauerrahmglace | Rahm

Caramelköppli CHF 10.00
Nusskrokant | Rahm

Schokoladenmousse CHF 13.00
Crumble | Rotweibirne

3 Gläser pro Person CHF 15.00
Schoggimousse | Panna Cotta | Cheesecakecreme

SAISONAL

Marinierte Schweizer Erdbeeren CHF 12.50
Sauerrahmglacé | Rahm

Rhabarberkompott CHF 11.50
Vanilleglacé | Schlagrahm

Panna Cotta CHF 14.00
Heidelbeere dunkle Schokolade

Marroniparfait CHF 15.00
Rotweinzwetschgen | Crumble

Sanddorn Panna Cotta CHF 12.50
Nusskrokant | Coulis



RÄUMLICHKEITEN – 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 Sonnenschirm en 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 1/3

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 CHF 80.00).

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 CHF 50.00 pro Stunde.

Feuer / Feuerwerk

Aus Brandschutzgründen können Feuerwerk, Kerzen, Finnenkerzen, Himmelsleiter und weitere Feuer-körper

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

Vordem 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.

DAS KLEINGEDRUCKTE 2/3

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:

Beamer und Leinwand CHF 60.00/Tag

Flipchart CHF 20.00/Tag

Musikanlage CHF 50.00/Tag

Lichteranlage CHF 100.00/Tag
nur Hirschen-Bühne – inkl. Einstellen

Mikrophon und Box CHF 50.00/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 Wytttenbachhaus mit eigenem Bad. Ein historisches Gästezimmer verfügt

über ein Himmelbett - für eine besondere Nacht genau das Richtige. Morgens servieren wir Ihnen das Frühstück gerne von 8.30–10.00 Uhr.

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 02.00 Uhr auf Zimmerlautstärke gestellt werden. Wir verrechnen pro angefangener Stunde nach Mitternacht CHF 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

Die aktuelle Weinkarte ist auf der Website ersichtlich,

Verfügbarkeit nach Anfrage. Wenn Sie Weine selber mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 7,5 dl Flasche. Bei Spirituosen wird das Zapfengeld nach Aufwand verrechnet.

Wetter

Wenn sie ihren Anlass draussen planen, muss je nach Wetter 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.



DAS KLEINGEDRUCKTE 3/3

Zahlungskonditionen

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 Term in an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb 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 CHF 50.00

Ab einem Anlass- Budget von CHF 3'000.00 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 Inhaltsstoffe 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 CHF 3'500.00 kostenneutral dazu mieten.

AGB's

Unsere ausführlichen AGB's entnehmen Sie bitte unserer Website. www.hirschenstammheim.ch



Sonja Clarysse
Telefon 052 745 11 24

Hirschen Stammheim
Steigstrasse 4
8477 Oberstammheim

info@hirschenstammheim.ch
www.hirschenstammheim.ch