

**RENGGERGUT**  
Bankett



## **Bankett**

**Wir verbinden soziales  
und kulinarisches Engagement.**

Liebe Gourmet-Freunde

Sie planen einen Anlass, an dem Ihre Gäste kulinarisch auf Wolke sieben schweben sollen? Das trifft sich gut, denn genau dieses Ziel verfolgen wir mit unserem Catering-Angebot. Ob im Renggergut, das Ihnen abends und am Wochenende für eine geschlossene Gesellschaft zur Verfügung steht, oder in einem Lokal Ihrer Wahl: Unser Küchenteam kreiert täglich mit marktfrischen Zutaten leckere Gaumenfreuden für jeden Geschmack.

### **Renggergut-Schlemmergut: das Erfolgskonzept**

Unsere Gäste schätzen vor allem die grosse Vielfalt unseres Speiseangebotes und die Tatsache, dass die Köstlichkeiten auch noch gesund sind – denn nur saisongerechte, ökologisch und ethisch verträgliche und deshalb möglichst naturbelassene Produkte finden den Weg in unsere Küche. Wenn immer möglich verwenden wir Produkte aus fairem Handel und alle unsere Weine stammen aus dem nahen Europa. Ein weiteres Plus sind unsere freundlichen und fachkundigen Mitarbeitenden, die mit grosser Begeisterung in die Gastgeberrolle schlüpfen.



### **Trägerschaft und sozialer Auftrag**

Unsere Trägerschaft ist die Stiftung Arbeitskette mit Sitz in Zürich. Die Arbeitskette setzt sich für die berufliche Integration von psychisch beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen ein. Unsere Arbeitsplätze und die Lehrstellen sind Menschen mit IV-Leistungen vorbehalten. Die Stiftung Arbeitskette betreibt neben dem Renggergut und dem Cateringservice weitere vier Lokale in Zürich. Geleitet werden die Betriebe von qualifizierten Gastroprofis mit einer Ausbildung oder Vorkenntnissen im sozialen Bereich, die von Fachpersonen aus dem psychosozialen Bereich unterstützt werden. Unsere Gastronomiebetriebe werden nach betriebsökonomischen Kriterien geführt. Das bedeutet, dass sie kostendeckend sein müssen. Die Bundes- und Kantonsbeiträge decken ausschliesslich die Mehrkosten, welche sich aus dem Integrationsauftrag ergeben, also die Kosten für die Betreuung unserer Mitarbeitenden.



### **Lassen Sie sich beraten**

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speisen- und Getränkeangebote. Bei Fragen oder für ein persönliches Gespräch nehmen sich Betriebsleiter Martin Scherrer oder der Bereichsleiter Catering, André Rietmann, gerne Zeit für Sie. Mit Freude heissen wir Sie und Ihre Gäste im Renggergut willkommen oder bringen die Gaumenfreuden mit unserem Cateringservice an den Ort Ihrer Wahl.

Restaurant Renggergut

Martin E. Scherrer  
Betriebsleiter

## Aperitif

### Kalte und warme Köstlichkeiten

Apéro Häppchen: Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

#### Apéro Häppchen

pro Stück 3.50

**Focaccia** mit Frischkäse, Rohschinken, Auberginen und Tomaten  
**Focaccia vegetarisch** mit Frischkäse, Pesto, Mozzarella, Zucchini und Tomaten

**Grillierte Zucchini** mit Fetakäse (Ziegen) gefüllt

**Alpkäse-Kugeln** im Haselnussmantel

**Kleine Pastetli** gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Lachsmousse oder Peperoni-Crème

**Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit Spinat-Frischkäsefüllung

**Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit geräuchtem Lachs und Meerrettich

**Crêpes-Rouladen-Spiessli** mit Schinkenmousse

**Tomaten-Mozzarella-Spiessli** mit Basilikumblatt

**Humus**, pikantes Kichererbsenmousse

**Polenta Pizza** mit Tomaten, Käse, Oliven

**Baba Ghanoush**, orientalisches Auberginenmousse mit Sesam

**Provenzalische Gemüsequiche** mit Peperoni, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern

**Quiche Lorraine**, Käse-Zwiebelkuchen mit Speck

**Renggergut Hacktätschli** mit Barbecue Sauce, warm serviert



#### Apéro Häppchen

pro Stück 3.90

**Krapfen** gefüllt mit Ratatouille

**Krapfen** gefüllt mit Hackfleisch

**Krapfen** gefüllt mit Zwiebeln und Speck

**Muffins** mit Trockentomaten und Kräutern

**Linsensalat** mit zweierlei Linsen und Gemüsewürfel

**Mostbröckli-Tatar** auf Pumpernickel

**Couscous-Salat** mit Tomaten, Gurken und Minze

**Käse-Frucht Spiessli**

**Landrauchschinken** mit Mascarpone (Ziegenziger) am Spiessli

**Canapés** assortiert mit Salami, gekochtem Schinken, Ei, Spargeln, Lachs, Tuna

**Poulet Flügel**, warm serviert



#### Apéro Häppchen

pro Stück 4.30

**Minibrötli** mit Salami, gekochtem Schinken, Roastbeef, Lachs oder Antipasti

**Mini Brioche** gefüllt mit Rauchlachs, Frischkäse oder Schinkenmousse

**Geräuchte Entenbrust** mit Dörrfrüchten am Spiessli

**Poulet Spiessli** pikant gewürzt, warm serviert

**Apéro-Chüechli** mit Käse, warm serviert

**Apéro-Schinkengipfeli**, warm serviert



### Kalt

<b>Crudité</b> , rohe Gemüsestengel mit Dipsauce	100g	5.00
<b>Bureka</b> , (Blätterteig-Schnecke) mit Oliven, Dörrtomaten und Käse	100g	8.00
<b>Pizzaschnecken</b> , Blätterteig	100g	8.00
<b>Blätterteigflûtes</b> , mit Käse und Sesam	100g	7.50
<b>Gemischte Oliven</b> , mariniert mit Kräutern	100g	9.00

## Vorspeisen

### Suppen und Salate



#### Kalte Suppen

2dl / 9.50

**Gazpacho** mit Gurken, Peperoni, Tomaten und Knoblauch

weitere kalte Suppen auf Nachfrage

#### Warme Suppen mit Hausbrot

2dl / 9.80

**Tom Kha Gai** thailändische Gemüsesuppe

mit oder ohne Poulet- Schenkelragout

**Rüebli-Orangensuppe** aromatisiert mit Ingwer

**Bündner Gerstensuppe** mit Rohschinken und Gemüsewürfel

weitere warme Suppen auf Nachfrage

#### Salate mit Hausdressing und Hausbrot

pro Person

#### Saisonaler Blattsalat

9.50

Mit Cherrytomaten, Rüblistreifen, Kernen und Sprossen

#### Salatbuffet

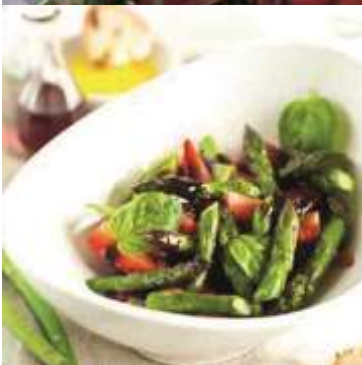
16.50

6 Sorten (Blatt-, Gemüse- und Pastasalate)

#### Salatbuffet gross

22.00

9 Sorten (Blatt-, Gemüse- und Pastasalate))



## Hauptgang

### Fleischgerichte

pro Person

#### Schweinefleisch

##### Hackbraten nach Art des Chefs

mit dreierlei Hackfleisch an Rotweinsauce

31.50

##### Schweinsbraten

an kräftiger Rotweinsauce

32.50

##### Schweinsgeschnetzeltes

an grüner Pfefferrahmsauce

33.00

#### Rindfleisch

##### Rindsvoressen „Stroganoff“

mit Champignons, Peperoni und Sauerrahm

36.50

##### Brasato alla Nonna

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüsewürfel

35.50

##### Lasagne al forno

28.50

#### Kalbfleisch

##### Kalbsrahmgulasch

mit Orangensauce

37.50

##### Zürigschnätzlets

mit Champignonrahmsauce

37.50

##### Glasierter Kalbsschulterbraten

mit Calvadossauce

37.50

#### Pouletfleisch

##### Gebratene Maispouardenbrust (Frankreich)

mit Limettensauce

Tagespreis

##### Cassoulet Provençale

Pouletschenkel-Ragout

mit Oliven, Peperoni, Safran, Tomaten, Artischocken, Thymian und Kartoffeln

34.50

##### Thai Curry

Pouletschenkel-Ragout

an pikanter Curry-Kokossauce mit Zitronengras,  
Tomatenwürfeln und Auberginen

32.50

#### Lammfleisch- und Fischgerichte

Gerichte aus Schweizer Lammfleisch oder Schweizer Fischen auf Anfrage.

Zu allen Fleischgerichten, ausser Cassoulet Provençale, servieren wir  
eine Gemüse- und eine Stärkebeilage.

Beilagenauswahl:

Bramata Polenta, Basmatireis, Reis, Weissweinrisotto, Kartoffelstock, Kartoffelgratin,  
Ebly, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Spätzli, Semmelknödel.





## Hauptgang

### Vegane und vegetarische Gerichte

pro Person



**Vegetarische Dinkelbratlinge**  
mit sämiger Gorgonzolasauce

28.50

**Vegetarisches Gersotto**  
mit Mischpilzen, Gemüsestreifen, Mascarpone und Parmesanspähen

27.50

**Veganes, thailändisches, pikantes Gemüseragout**  
mit buntem Gemüse, Aubergine, Kokosmilch, Zitronengras und Koreander

30.50

**Vegane Fajitafrikadellen**

27.50

**Veganes Linsencurry** mit dreierlei Linsen,  
saisonaalem Gemüse und Kokosmilch

28.50



**Vegetarisches Gemüse „Stroganoff“**  
mit Gemüse, Champignons, Peperoni und Sauerrahm

28.50

**Vegetarische Gemüselasagne**  
mit sizilianischem Ratatouille

27.50

## Buffets

**Mittelmeer Buffet** (ab 20 Personen)

pro Person 59.50

### Kalt

Taboulé  
Tapenade, Olivenpüree mit Sardellen  
Humus, pikantes Kichererbsenmousse  
Auberginen-Püree  
Tomaten-Gurkensalat mit frischer Minze  
Artischocken-Tomatensalat  
Marinierter Meerfisch  
Tiropita-Krapfen mit Ratatouille  
Falafel, frittierte Kichererbsenbällchen  
Tzatziki



### Warm

Köfte, Lammhackbällchen mit Harissa  
Poulet mit Rosmarin  
Krevetten mit Knoblauch und Kräutern  
Ofenkartoffeln mit Kräutern

### Dessert

Saisonaler Fruchtsalat  
Tiramisu klassisch

**Antipasti Buffet** (ab 20 Personen)

pro Person 46.50



**Kalt**

Grilliertes Gemüse mit Auberginen, Peperoni und Zucchini  
Auberginen-Piccata  
Sautierte Austernpilze  
Marinierte Artischocken  
Gemischte Oliven mariniert mit Kräutern  
Dörrtomaten  
Balsamico-Zwiebeln  
Meeresfrüchte-Salat mit Tomatenvinaigrette  
Rucolasalat mit Parmesanspähen  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum  
Teufelshörnli mit Frischkäse gefüllt

**Asiatisches Buffet** (ab 20 Personen)

pro Person 59.50



**Warm**

Tandoori Chicken, Poulet mit Joghurt  
Rogan Josh, Lamm-Curry mit Spinat  
Grünes Rindfleisch-Curry mit Auberginen  
Veganes Linsen-Dal  
Veganes Thai-Gemüse-Curry mit Kokosmilch  
Pak Choi, chinesischer Blätterkohl  
Basmatireis

**Kalt**

Humus, pikantes Kichererbsenmousse  
Baba Ghanoush, Auberginen-Püree mit Sesam  
Glasnudelsalat mit Papaya

**Dessert**

Mango Lassi  
Grillierte Ananas



**Bei den Buffets verrechnen wir für Kinder:**

Bis 6 Jahre gratis  
Bis 10 Jahre halber Preis

## Pauschale

### Frühlings-Spargelmenu

pro Person 59.50

Spargel-Mozzarella-Salat mit Tomatenvinaigrette

Kalbschulterbraten mit Trüffelsauce

Kartoffelgratin

Duett von Spargeln

Spargelmousse mit Erdbeeren



### Sommermenu

pro Person 59.50

Tomaten-Mozzarella-Terrine mit Salatbouquet

Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat an Safransauce

Gemüsereis

Zucchetti

Frische Erdbeeren und Panna Cotta

### Herbstmenu

pro Person 59.50

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Rehpfeffer an Preiselbeersauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut

Vermicelles mit Meringues



### Wintermenu

pro Person 59.50

Randensuppe mit Sauerrahm

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce

Gratinierte Polentaecken

Duett von Karotten

Gebrannte Crème



## Grill

**Kleines Angebot** (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 31.50

Kalbsbratwurst  
Schweinsbratwurst  
Schweinshalssteak  
Kräuterbutter  
3 Salate mit Brot  
Baked potatoes mit Sauerrahm



**Mittleres Angebot** (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 37.50

Kalbsbratwurst  
Schweinsbratwurst  
Cervelat  
Schweinshalssteak  
Poulet Steak  
Kräuterbutter  
5 Salate mit Brot  
Baked potatoes mit Sauerrahm



**Grosses Angebot** (ab 20 Personen exkl. Grillmiete)

pro Person 47.50

Kalbsbratwurst  
Schweinsbratwurst  
Pfeffersteak (Schwein)  
Pouletsteak  
Lachssteak  
Gemüsespiess  
Haloumi Grillkäse  
Kräuterbutter  
7 Salate mit Brot  
Baked potatoes mit Sauerrahm



Fruchtsalat

### Vegetarisch

Bei allen Angeboten kann das Fleisch durch vegetarische Komponenten ersetzt werden

## Dessert

pro Person

**Gebrannte Crème** Portion 9.80

**Tiramisu, mit Früchten** Portion 9.80

**Tiramisu, mit Früchten** im Shot 5.00

**Tiramisu, klassisch** Portion 9.80

**Tiramisu, klassisch** im Shot 5.00

**Schokoladenmousse** Portion 9.80

**Schokoladenmousse** im Shot 5.00

**Fruchtsalat, mit saisonalen Früchten** Portion 9.80

**Fruchtsalat, mit saisonalen Früchten** im Shot 5.00

**Panna cotta mit Fruchtcoulis** im Shot 5.00

**Maracujamousse** im Shot 5.00

**Vegane Ingwer-Kokoscrème** im Shot 5.00

**Kuchen, Schokoladenkuchen, Schokoladen – Marronikuchen** 7.00  
Cheesecake, Rüepli- und Zitronenkuchen

**Dessertbuffet** (ab 10 Personen)

**Dessertbuffet mit 3 Sorten**, nach Ihrer Wahl 14.00

**Dessertbuffet mit 5 Sorten**, nach Ihrer Wahl 21.00

**Dessertbuffet mit 7 Sorten**, nach Ihrer Wahl 25.50



## Getränke

### Mineral, Süssgetränke, Säfte, Bier, Kaffee, Tee, Weissweine



#### Mineral- und Süssgetränke

<b>Mineralwasser laut</b> mit Kohlensäure	50 cl	5.80
<b>Mineralwasser still</b> ohne Kohlensäure	50 cl	5.80
<b>Appenzeller Citro</b>	50 cl	6.20
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Rivella rot und blau</b>	50 cl	6.20

Weitere Süssgetränke auf Anfrage

#### Säfte

<b>Bio Süsmost</b> , unfiltriert	50 cl	6.70
<b>Orangensaft Michel</b> , Fairtrade	50 cl	6.70



#### Bier

<b>Turbinenbräu Goldsprint</b>	33 cl	5.50
<b>Leermond Bier</b> , alkoholfrei	33 cl	5.50

#### Kaffee, Tee und warme Getränke

<b>Kaffee, Espresso</b>		4.20
<b>Doppelter Espresso</b>		5.00
<b>Sirocco bio Tee</b> mit diversen Geschmacksrichtungen		4.70



<b>Glühwein</b> , mit und ohne Alkohol	100 cl	21.00
<b>Apfelpunch</b> , mit und ohne Alkohol	100 cl	21.00

#### Weissweine und Prosecco

<b>Prosecco Brut Treviso</b> , Il Colle DOC / 11 % Vol. Valdobbiadene, il Colle, Glera	75 cl	48.50
---	-------	-------

#### Weissweine Schweiz

<b>St-Saphorin Belle Dame</b> , AOC / 12. % Vol. Lavaux, Landolt Weine, Chasselas Dezente Frucht, kraftvoller Körper mit weicher Fülle.	75 cl	48.50
---	-------	-------

<b>Stadt Zürich Riesling-Sylvaner</b> , AOC / 12 % Vol. Bürgli-Enge, Weingut Landolt, Müller - Thurgau	75 cl	49.50
---	-------	-------

#### Weisswein Italien

<b>Roero Arneis</b> , DOCG / 13.5 % Vol. Piemont, Cantina del Nebbiolo, Arneis Im Aroma blumig nach Flieder, Pfirsich und Johannisbeeren. Ein dezenter Hauch von Bittermandeln.	75 cl	45.00
--	-------	-------



**Rotweine**

**Rotweine Schweiz**

**Stadt Zürich Blauburgunder**, AOC / 13 % Vol. 75 cl 49.50  
Sonnenberg, Weingut Landolt  
Üppige Beerenaromatik mit finessenreichem Körper.  
Fruchtiger Geschmack mit harmonischem Finale.

**Tre Corti Merlot Ticino**, DOC / 13 % Vol. 75 cl 52.00  
"Sélection Arbeitskette"  
Tessin, Corti Nicola  
Fisches Bouquet nach Johannis- und Himbeeren.  
Sehr harmonisch, leicht, fruchtig und frisch.

**Majorie Dôle du Valais**, AOC / 13,5 % Vol. 75 cl 42.50  
Wallis, Landolt Weine, Gamay und Pinot Noir  
Dichte Gaumenstruktur, dunkles Rubinrot.  
Sehr kraftvoll mit schönen Vanille- und Himbeeraromen



**Rotweine Italien**

**Primitivo del Tarantino**, IGT / 14.5% Vol. 75 cl 44.00  
Apulien, Landolt Weine, Zinfandel  
Tiefes purpurnes Rot. Geschmack nach Kirschen, Pflaumen,  
Brombeeren und Lebkuchengewürz. Ein Crescendo im Abgang.

**Ripasso Valpolicella**, Classico Superiore DOC / 14% Vol. 75 cl 49.50  
Veneto, Mote del Frà, Corvina Veronese und Rondinella  
Duft nach Sauerkirschen, Pfeffer, Lakritze und Zwetschgen.  
Ein gehaltvoller, vollmundiger Wein mit viel Tiefgang



**Nero D'Avola**, IGP Terre Siziliane / 14% Vol. 75 cl 47.00  
Sizilien, Funaro, Nero d'Avola und Shiraz  
Intensives Fruchtroma. Kraftvoll im Antrunk.  
Reichhaltig im Körper mit ausgewogener Struktur.

**Rotweine Spanien**

**Paco Garcia Rioja**, DOCa / 13% Vol. 75 cl 46.00  
Rioja, Tempranillo und Garnacha  
Intensives Rubinrot. Geschmack nach reifen Früchten wie nach Zwetschgenkompott.  
Viel Körper mit einem würzigen und intensiven Finale.

**Valduera Crianza**, DO / 14% Vol. 75 cl 52.00  
Ribera del Duero, Valduero, Tempranillo  
Kräftiger Wein, weiche Fruchtfülle am Gaumen mit einer schönen  
Eleganz und Tanninstruktur.  
Mit diesem Barriqueausbau erhielt er 89 Punkte im Wine Spectator.

**Rotwein Frankreich**

**Domain de la Jasse Vieille vignes**, VdP d' Oc / 14% Vol. 75 cl 48.00  
Languedoc, Domaine de la Jasse, Cabernet Sauvignon und Merlot  
Ausgewogene Fruchtkombination, erinnert an einen kräftigen Pauillac  
aus dem Bordeaux. Dieser Barriqueausbau bringt ein sehr intensives und aromatische  
Bouquet hervor.

## Deklarationen

Außer der Maispoulardenbrust, welche aus Frankreich kommt, verwenden wir ausschließlich Schweizer Fleisch. Allergene und Intoleranzen können unter [renggergut@arbeitskette.ch](mailto:renggergut@arbeitskette.ch) erfragt werden und werden bei der schriftlichen Offert Stellung erwähnt.

## Konditionen und AGB's

Unser Lokal eignet sich für Anlässe bis zu 50 Personen im Restaurant und 20 Personen im Giardino.

Damit Sie unser Restaurant ausserhalb der Öffnungszeiten nutzen können, beträgt die Mindestkonsumation an Werktagen SFr. 1'500.00, an Samstag- und Sonntagen SFr. 2'000.00

Zuschlag ab 24.00 Uhr: SFr. 120.00 pro Std. und Mitarbeiter

### **Änderung der Gästezahl und Auswahl:**

Bis spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass; die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

### **Lokalmiete:**

Lokalmiete mit Küchenbenutzung inkl. 1 Person (**nur Aufsicht**), Energie und Wasser, pro angebrochene Stunde SFr. 240.00

Mitarbeiter pro Stunde bis 22.00 Uhr SFr. 47.50, ab 22.00 Uhr bis 24.00 Uhr SFr. 70.00

Mitarbeiter an Samstag und Sonntagen/Feiertagen pro Stunde SFr. 70.00

Geschirr, Gläser und Besteck pro Person SFr. 15.00

Die Küche und das Lokal müssen aufgeräumt und grob gereinigt an die Aufsichtsperson zurückgegeben werden.

Schlussreinigung Restaurant und Küche, mindestens SFr. 200.00, je nach verschmutzungsgrad auch mehr. Aufwand wird in jedem Fall verrechnet.

### **Annulationen:**

Bis 30 Tage vorher: Absagen ohne Kostenfolge

29 bis 15 Tage vorher: 300 Franken Entschädigung

Ab 14 Tagen vorher: 500 Franken Entschädigung

### **Zapfengeld:**

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selber mitbringen.

Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von 30 Franken für unseren Aufwand.

Januar 2018

### **Gesamte Mappe:**

Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

MwSt. Nr. CHE-373.873.072