

Unser Festsaal

Der Festsaal im Saustall bietet genügend Platz für 100 Personen. Die Bodenheizung sichert auch im Winter wohlige Wärme. Durch die Glasfaltwand, welche komplett geöffnet werden kann, strahlt viel Tageslicht herein. Bei schönem Wetter benutzen Sie unsere Gartenmöbel und geniessen die natürliche Glattlandschaft. Eine spezielle Attraktion sind die landenden Flieger, die man bequem im Sitzen beobachten kann. An der Decke leuchtet ein Sternenhimmel mit über 1000 Lichtern, welcher in späten Stunden ein gemütliches Ambiente bietet. Für die akustischen Ansprüche ist eine Musikanlage welche Sie mit Ihrem Laptop oder Smartphone über Bluetooth bedienen können und ein Mikrofon installiert. Alle Räumlichkeiten sind rauchfrei und rollstuhlgängig. Der Sonntag ist unser Familientag.

Hintergrundinfos

Möchten Sie sich von uns verwöhnen lassen? Wir planen gemeinsam Ihr Fest nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Wählen Sie einen von unseren Menüvorschlägen oder lassen Sie sich eine individuelle Offerte zu Ihrem speziellen Menüwunsch erstellen. Wir stellen die Tische auf und decken mit Stofftischtüchern und Servietten. Selbstverständlich sind Saalmiete, Tischtücher, Aufräumen, Abwaschen und Putzen im Menüpreis inbegriffen. Kinder unter 6 Jahren sind gratis. Kinder zwischen 6 und 12 Jahren bezahlen die Hälfte des Preises. Am liebsten verwerten wir möglichst viel aus unserem Biohof. Im Einkauf achten wir auf hohe Qualität und darauf, dass die Produkte aus der Umgebung sind.

Mindestumsatz pro Fest beträgt:

Montag bis Freitag	SFr.2000.-
Samstag, Oktober bis April	SFr.3000.-
Samstag Mai bis September	SFr.6000.-
Brunch 10-16 Uhr	SFr.2000.-

Unsere Preise sind alle inklusive MWST und sind für 6-8 Stunden berechnet. Zb. von 18 Uhr bis 02 Uhr. Wenn Sie eine Trauung mit Apéro zuvor wünschen, wird diese separat in Rechnung gestellt. Bitte geben Sie uns die verbindliche Personenanzahl mit der Tischordnung bis eine Woche vor dem Fest bekannt.

Mögliche Zeiten für eine Hochzeit:

14 Uhr Trauung im Rundholzstall

15 Uhr Apéro (wird separat verrechnet)

16 Uhr Gratulationen, Photosession

17.30 Uhr Verabschiedung der Gäste

18.30 Uhr Abendessen und Rahmenprogramm

22 Uhr Dessert

24 Uhr Mitternachtsnack

02 Uhr Verabschiedung und Abschluss

Frühlingsmenü

Willkommensdrink

Vorspeise 1 serviert

Verquirktes Ei, mit Schinkencarré dekoriert

Vorspeise 2 Buffet

Knackiges saisonales Salatbuffet mit 4 Salaten

Hauptmenü Buffet

Schweinscordonbleu, Pouletbrüstli

Reis oder Kartoffelgratin

Hofgemüse

Dessert

Jumbotorte mit verschiedenen kleinen Dessertkreationen

Inkl. echter Torte zum Anschneiden

Glacéauswahl aus der Vitrine

Preis pro Person: CHF.108.-

BBQ

Hofeigene Zigeunerspiessli, Fürtüfeli oder Hamburger (beides Rindfleisch)

Schweinschalssteak, Pouletschenkeli

Chipospiessli, Spezialwürstli

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Bauernbrot

Vegane Variante, Grillgemüse, Panadakäse

Mit Cantadoux gefüllte Champignons, Gemüsevariation

6 knackige Saisonsalate, mit Croutons, Ei, Kernli

Dessert

Glacéauswahl aus der Vitrine

Preis pro Person CHF. 88.- p.P.

Zusätze

Rindsteak statt Zigeunerspiessli CHF. 8.- p.P.

Lamm oder Lachs CHF. 5.-p.P.

Jumbotorte mit 4 verschiedenen Kreationen CHF. 12.- p.P

Erlebnisgrill

Apéro

Mostbröckli, Schüblig, Käse, Bauernbrot

Hauptmenü

Jeder steckt seinen individuellen Grillspieß zusammen mit
ausgewähltem Fleisch und Gemüse.

Gemeinsam werden die Spiesse auf unserem genialen Feuerring
gebraten.

Rinds- Poulet und Schweinefleisch, Savelats- Bratwurstrugeli

Verschiedenes Gemüse, Pilze, Peperoni, Grillkäse

6 knackige Salate am Buffet, Kartoffeln mit Kräuterquark

Dessert

Glacéauswahl aus der Vitrine

Preis

CHF. 96.- pro Person

Royalgrilladen

Vorspeise

Saisonsuppe serviert oder Melonenschnitz mit Rohschinken

Hauptmenü

Rindsentrecote, Lamm und Lachs

Schweinsschulterbraten, Pouletbrüstli

mit Cantadoux gefüllte Pilze

Gemüsemedaillons, Panadakäse vegi

Kartoffelgratin oder Gemüsereis,

6 knackige Saisonsalate mit Crouton und Ei

Dessert

Glacé aus der Vitrine

Crèmeschnitte am Meter,

Fruchtsalat, Schwarzwäldertorte

Preis: pro Person

CHF. 125.-

Sommermenü

Vorspeise 1 *Buffet*

Knackige Salate nach Wahl

Vorspeise 2 *serviert*

Mango- oder Zitronensorbet mit Limoncello

Hauptmenü

Riz Casimir

(Reis mit Pouletgeschnetzeltem an feiner Currysauce und warmen Früchten)

Dessert *Buffet*

Verschiedene Fruchtschnitten

Glaceauswahl aus der Vitrine

Preis pro Person

CHF. 89.-

Herbstmenü

Apéro

Gemüsedipp mit feiner Dippsauce

Chips, Nüssli, Stengeli

Frische Trauben

Vorspeise *Buffet*

Verschiedene Salate nach Wahl

Hauptmenü *Buffet*

Kalbsrahmschnitzel

Schweinsbraten

Hausgemachte Eierspätzli, Saisongemüse

Dessert *Buffet*

Glaceauswahl aus der Vitrine

Vermicelles, Meringueschalen mit Rahm

Preis pro Person

CHF. 96.-

Wintermenü

Apéro

Blätterteiggebäck, Chips, Nüssli, Stengeli

Vorspeise *serviert*

Tomaten oder Kürbiscrème

Hauptmenü

Fondue Chinoise

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet,

Peperoni, Pilze, verschiedene Saucen

Gemüsereis

Verschiedene Salate auf dem Buffet

Dessert *Buffet*

Exotischer Fruchtsalat, Quarktorte

Caramelflan, Panna Cotta, Tobleronemouss

Preis pro Person CHF. 114.-

Hofspezialität (Wintermenü) mit Raclette

Apéro

Chips, Nüssli, Stengeli

Vorspeise

Saisonsuppe oder Salat

Hauptmenü

Feiner Berg-Raclettekäse

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Speck

Peperoni, Pilze, verschiedene Saucen

„Gschwellti“ Gürkli, Zwiebeli, Maiskölbli

Dessertbuffet

Exotischer Fruchtsalat, Hofglacéauswahl

Panna Cotta, Tobleronemousse

Preis pro Person

CHF. 98.-

Gourmetmenü

Apéro

Gefülltes Partybrot, Chips, Nüssli, Stengeli

Buureschübli, Mostbröckli, Fruchtspiessli

Vorspeise 1 *serviert*

Saisonsuppe

Vorspeise 2 *Buffet*

Knackiges Salatbuffet

Hauptmenü *Buffet*

Rinds- und Schweinefilet

Nudeln, Morchelsauce

Saisongemüse

Dessert *Buffet*

Flammierte Früchte mit Schlagrahm und Glacéauswahl

Stangencremeschnitte, Tobleronemousse,

Preis pro Person CHF. 148.-

Weitere Möglichkeiten

Apéro

Speck- oder Oliven- oder Tomatenbrot hausgemacht

Beerenbowle oder Willkommensdrink

Hackfleischbällchen an Sauce

Fruchtspiesse, Gemüsedipp

Blätterteiggebäck

Gefülltes Partybrot

Kalte Melonen-Beerensuppe (süss) mit Minze und Holunder

Glacévitrine

Vorspeisen

Sorbet mit oder ohne Liqueur serviert

Melone mit Rohschinken

Bruschetta

Hauptmenü

Fleischvögel mit Kartoffelstock, Gemüse

Roastbeef, Schweinebraten, Kartoffelgratin, Gemüse

Schweinshaxen mit Kartoffelstock, Gemüse

Schweinefilet im Teig, Gemüse, Gemüsereis

Partyfilet, Kartoffelstock, Gemüse

Schinken im Brotteig, Bauernfleischkäse, Gratin, Salate

Desserts

Hochzeitstorte vom Bäcker

Vermicelles, Meringueschalen mit Rahm

Verschiedene Crèmes, Guetzli

Panna Cotta, Schoggiflan

Berliner, Vanillecremehörnli

Kuchen, Muffins,

Preise nach Anfrage

Getränkliste:

Weisswein: Müller Thurgau Oberhallau	7.5dl	CHF.34.-
Prosecco: Bricklebrit Oberhallau	7.5dl	CHF.55.-
Rotwein: Pinot noir Oberhallau	7.5dl	CHF 49.-
Bier: Stammheimer Hopfenbräu	33cl	CHF. 6.-
Farmer hell	0.5l	CHF. 6.-

Süssgetränke:

Vivi cola/zero, Soda lemon und orange,	0.33l	CHF. 5.-
Rivella rot / blau, Elmer Citro, Huustee	0.5l	CHF. 5.-
Kaffee, Tee		CHF. 5.-
Zapfengeld Weisswein		CHF. 14.-
Zapfengeld Rotwein		CHF. 19.-

Zusätze:

Hussen (Stuhlüberzüge)	CHF. 13.- pro Stück
Kerzenleuchter mit 5 Stabkerzen	CHF. 20.- pro Stück
Scheune oben für Tanz oder Bar	CHF. 200.-
Hüpfburg Dino für Kinder 2-12J	CHF. 100.-
Fallbalken	CHF. 450.-

hof **Wiesengrund**

Dani & Susanne Maag
Hof Wiesengrund AG
Grundstrasse 23
8154 Oberglatt
Tel. 044 851 11 77
www.hof-wiesengrund.ch
info@hof-wiesengrund.ch