

# Apero & Menüvorschläge ab 10 Personen



Hotel & Taverne  
**SCHWAN**

«Von den Bergen ans Meer ~  
die Taverne damals und heute»

Edition  
März | 2023

**Schwan ~ Bankett Angebote**

# Apero & Menüvorschläge ab 10 Personen

*«Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen ist eine Kunst»*

Bei uns finden Sie das perfekte Angebot für Ihren Anlass, sei das ein Geburtstag, ein Firmenessen oder einfach so mit Freunden einen gediegenen Abend verbringen.

Sie finden in unserer Bankettkarte eine Auswahl an **kleinen Tapas** Gerichten für Aperos oder ein Flying Dinner.

Im zweiten Teil haben wir Vorschläge für unschlagbar leckere **Tavolatas** und ein **Tasting Menü** zusammengestellt. Sie finden nicht wonach Sie suchen? Sie haben ein bestimmtes Budget das Sie einhalten müssen?

Wir freuen uns mit Ihnen ein **persönliches Angebot** für Ihre Hochzeit, Firmung oder auch ein Leidmahl zusammen zu stellen. Kontaktieren Sie uns direkt, gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen Ihr individuelles Angebot zusammen.

Euer Schwan~Team

# Schwan Bankett & Anlässe



ab 10 Personen

---

## Schwan Tapas

Kreuzen Sie Ihre Auswahl an und geben Sie uns die exakte Stückzahl an, mindestens 10 Stück pro Sorte.

### Veganes

---

- |   |           |            |
|---|-----------|------------|
| <input type="radio"/> Auberginen Tartar im Crêpes       | _____ Stk | 3.50 / Stk |
| <input type="radio"/> Bruschetta mit Tomate und Zwiebel | _____ Stk | 3.50 / Stk |
| <input type="radio"/> Mango-Karotten Kaltschale         | _____ Stk | 4.00 / Stk |
| <input type="radio"/> Gefüllte Champignons              | _____ Stk | 4.50 / Stk |

### Vegetarisches

---

- |   |           |            |
|---|-----------|------------|
| <input type="radio"/> Tomaten-Mozzarella Spiess   Basilikum       | _____ Stk | 4.00 / Stk |
| <input type="radio"/> Bloody Mary Suppe (warm)                    | _____ Stk | 4.50 / Stk |
| <input type="radio"/> Gefüllte Datteln   Frischkäse   Granatapfel | _____ Stk | 5.00 / Stk |
| <input type="radio"/> Randentäschli   Hummus (warm)               | _____ Stk | 5.50 / Stk |

### Fleisch & Fisch

---

- |  |           |            |
|--|-----------|------------|
| <input type="radio"/> Thunfischtartar   Wan Tan Chip             | _____ Stk | 7.50 / Stk |
| <input type="radio"/> Jakobsmuschel   Avocado-Orangensalat       | _____ Stk | 7.50 / Stk |
| <input type="radio"/> Saibling   Peperoni   Sandornsaucce (warm) | _____ Stk | 8.00 / Stk |
| <input type="radio"/> Frühlingsrolle   Ente   Glasnudel (warm)   | _____ Stk | 8.00 / Stk |
| <input type="radio"/> Rindstartar   Kapernapfel   Brioche-Toast  | _____ Stk | 8.50 / Stk |

### Süsses

---

- |  |           |            |
|--|-----------|------------|
| <input type="radio"/> Cheesecake   Himbeerensauce                | _____ Stk | 4.50 / Stk |
| <input type="radio"/> Crème brûlée   Erdbeereneespuma            | _____ Stk | 5.50 / Stk |
| <input type="radio"/> Rhabarbar   Mandel Crumble   Vanille Glace | _____ Stk | 6.50 / Stk |

---

Seite 3

## Tavolata «Milanese»

### Saisonale gemischte Blattsalate

Balsamico-Dressing

### Mozzarella di Buffala

Datterini-Tomatensalat, Olivenöl und frisches Basilikum

### Geröstetes Crostini

Grüne Oliven-Tapenade und Grana Padano

\*\*\*

### Scallopina al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronen-Weissweinsauce

### Hausgemachte Tagliatelle

Pesto alla Genovese

### Gnocchi alla nonna

Tomaten-Rahmsauce mit mediterranen Kräutern  
und Grana Padano

### Sautierter Blattspinat

geröstete Pinienkernen und Knoblauch

\*\*\*

### Erdbeer Tiramisù

### Panna Cotta mit Mango-Sauce

\*\*\*

**89 CHF pro Person**

Alle Gerichte werden auf grossen Tellern in der Mitte des Tisches serviert.

## Tavolata «San Sebastian»

### Mallorquinischer Trampo Salat

Grünen Oliven, Peperoni, sonnengereiften Tomaten,  
Zwiebeln und Olivenöl

### Rosmarin-Baguette

hausgemachte Kräuter-Aioli

### Pulpo a la Gallego

an einer Kräutermarinade

### Gambas al ajillo

Crevetten gegart in Knoblauchöl

\*\*\*

### Arroz con chorizo

Paella Reis mit mediterraner Tomaten-Sauce und Chorizo

### Pinchos di carne

Fleischspiesse vom Iberico Schweinsfilet und Lamm Nierstück  
serviert auf Rucola mit Himbeeren-Vinaigrette

### Gebratene Pimientos de Padrón

Fleur de Sel

### Patatas con hierbas

geröstete Kartoffeln mit frischen Kräutern

\*\*\*

### Crema Catalana

### Tarta de Manzanas

Spanische Apfeltarte

\*\*\*

**98 CHF pro Person**

Alle Gerichte werden auf grossen Tellern in der Mitte des Tisches serviert.

## Tavolata «Schwyz»

### Nüsslisalat

Petersilien-Dill Dressing  
Speck-Würfel, Ei und geröstete Pinienkernen

### Gemischte Brötli

hausgemachte Trüffel-Butter

### Schweizer Weiderind Carpaccio

Haselnuss-Öl, Grana Padano-Splitter und Kapernäpfel

\*\*\*

### Gebratene Brüggli – Forellen Filet

Mandelkruste und Zitronenzeste

### Sous Vide gegartes Kalbs Nierstück

in Kräutern mariniert und rosa gebraten

### Grüner Spargel

karamellisierter Rhabarber

### Weisswein-Risotto

frischer Bärlauch und konfierte Cherrytomaten

### Goldene Röstitaler

in Butter gegart

\*\*\*

### Weisses Toblerone Mousse

### Schokoladentarte

\*\*\*

**109 CHF pro Person**

Alle Gerichte werden auf grossen Tellern in der Mitte des Tisches serviert.

## Tasting Menü

### Gemischte Blattsalate

Baumnuss | Eisgemüse | Petersilien-Dill-Dressing

\*\*\*

### Gebeizte Jakobsmuschel

Pancetta Chips | Avocado-Orangen Salat

\*\*\*

### Weisser Spargel-Crèmesuppe

Grüne Spargel-Bündchen

\*\*\*

### Schweizer Rindsfilet 160g

Blauer Kartoffelstock | Schnittlauch | grüner Spargel | Morchel-Vodka Sauce

oder

### Steinbutt Tranchen

Venere Reis | Blattspinat | Wermut Sauce

\*\*\*

### Tiramisu mal anders

Kaffeebisquit | Quark-Mascarpone | Waldbeeren

**3 Gänge CHF 79.00 pro Person**

(Salat oder Suppe | Hauptgang | Dessert)

**3 Gänge CHF 87.00 pro Person**

(Jakobsmuschel | Hauptgang | Dessert)

**4 Gänge CHF 89.00 pro Person**

(Salat | Suppe | Hauptgang | Dessert)

**5 Gänge**

CHF 109.00 pro Person

## Unsere Geschäftsbedingungen

### 1. Reservation

Die Reservation der Buchung und der Leistungen von Restaurant Taverne / Hotel Schwan, sowie allfällige Änderungen sind erst verbindlich, wenn sie von beiden Parteien schriftlich unterzeichnet und bestätigt sind. Ab beidseitiger Unterschrift auf der vorherigen Seite gilt diese Offerte als zustande gekommener Vertrag.

### 2. Teilnehmerzahl

Da es vor und hinter den Kulissen sehr viel Arbeit gibt, Ihren Auftrag zu bearbeiten und zu organisieren, sind wir sehr froh, wenn wir die genaue Personenanzahl frühzeitig erfahren. Die 48 Stunden schriftlich vor dem Anlass mitgeteilte Personenzahl dient uns als Basis für die Abrechnung und für den Einkauf der Lebensmittel und Getränke. Für Gäste, die nicht erscheinen, stellen wir den vollen Betrag der abgemachten Menükosten in Rechnung, ist die effektive Personenzahl höher, werden die effektiv entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

### 3. Separater Raum / Exklusivmiete

Ab 10 bis 24 Personen reservieren wir Ihnen unsere Vinothek exklusiv, wobei wir einen Mindestumsatz von CHF 2'000.00 verrechnen.

Ab 25 bis 56 Personen reservieren wir Ihnen unser Restaurant Taverne exklusiv, wobei wir einen Mindestumsatz von CHF 4'500.00 verrechnen. Möchten Sie gerne unser ganzes Restaurant mit Vinothek exklusiv mieten, verrechnen wir einen Mindestumsatz von CHF 6'500.00.

### 4. Annullation des Anlasses (ab 9 Personen)

Sie können Ihren Anlass bis 30 Tage vor dem Anlass kostenfrei stornieren.

Sollten Sie Ihren Anlass später absagen müssen, verrechnen wir folgende Pauschalen:

Absage 15 bis 6 Tage vor dem Anlass  
CHF 50.00 pro Person

Absage 5 bis 1 Tag vor dem Anlass  
CHF 80.00 pro Person

Absage am Anlagentag voller Betrag der abgemachten Menü- und geschätzten Getränkekosten.

Bei Veranstaltungen mit geschlossener Gesellschaft, die 30 Tage bis 8 Tage vor dem Anlass annulliert werden, stellen wir 50% des geschätzten Umsatzes in Rechnung. Ab 7 Tage vor dem Anlass verrechnen wir 100% der geschätzten Leistungen (Kostenschätzung).

### 5. Haftung

Die Unternehmung Restaurant Taverne / Hotel Schwan haftet nur bei absichtlicher oder grobfahrlässiger Schädigung. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Auftraggeber. Jede weitere Haftung (leichte oder mittlere Fahrlässigkeit, Kausalhaftung) wird wegbedungen. Für Leistungen Dritter wird jede Haftung ausgeschlossen.

### 6. Weitere Bestimmungen

Die Unternehmung Restaurant Taverne / Hotel Schwan ist berechtigt, je nach Anlass, Vorauszahlungen in Rechnung zu stellen, normalerweise 50% des geschätzten Umsatzes. Der Anzahlungsbetrag sollte 15 Tage vor Anlass auf unserem Konto sein. Die Schlussrechnung zahlen Sie bitte innert 30 Tagen. Bei Anlässen, die länger als Mitternacht dauern, müssen wir eine Pauschale für Überzeit verrechnen, die unsere Aufwände deckt. Diese Pauschale beträgt pro angefangene Stunde ab Mitternacht CHF 100. Aus sicherheitstechnischen Gründen ist es verboten, Feuerwerk oder ähnliches innerhalb und ausserhalb der Räumlichkeiten des Hotel & Taverne Schwan abzubrennen.

### 7. Rücktritt

Im Falle höherer Gewalt, bei geplanten Umbauten, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung ist das Restaurant Taverne / Hotel Schwan berechtigt, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten.

### 8. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen unterstehen Schweizerischem Recht. Der Gerichtsstand ist ausschliesslich Horgen.

Horgen, im März 2023