

Dolder
Sports

Kunsteisbahn



Bankett Gruppenangebot 2024 / 2025

Das Bankett Gruppenangebot ist buchbar von 10 bis 160 Personen.
Es kann ein Einheitsmenü pro Gruppe bestellt werden.

UNSERE FAVORITEN

MENÜS	EINZELPREIS	MENÜPREIS
CHÄÄS GAUDI		49.50
Grüner Blattsalat mit Hausdressing	8.00	
Hausfondue mit Brot und Kartoffeln	36.50	
Sorbet vom Apfelmost mit Calvados-Honig Likör	10.50	
GRILL FÄSCHT		66.00
Kürbiscremesuppe	9.00	
Tischgrill à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Schweizer Rind-, Kalb-, Poulet und Schweinefleisch, Chipolata, Kartoffeln, Pommes frites, Ananas, Cornichons, buntes Essigemüse und Dipsaucen	52.50	
Beeren-Rumtopf mit Vanilleglace	10.50	
DAZU UNSERE WEINEMPFEHLUNG		
EDLI TROPFE USEM WYCHÄLLER		
Riesling – Silvaner AOC Zürich, 2023, CH 100% Riesling <i>aus den bevorzugten Lagen von Regensberg und Weiningen Anis, Zimt, Muskat, süffig, würzig</i>	0.75l	44.00
Heida Heritage Sion AOC, 2022, CH 100% Heida <i>Walliser Klassiker aus dem Haus Philippe Varone Rosenduft, Zitrone, geriebene Haselnuss, Süssholz, getoastetes Brot</i>	0.75l	59.00

Ursus Rot, Zweifel Weine, 2020, CH Pinoit Noir, Syrah <i>Trauben aus Remingen, Berg am Irchel, Regensberg und Höngg Dörrfrüchte, Rumtopf, Pfeffer und Tabak</i>	0.75l	52.00
Dark Knight Castello di Gabbiana 2019, IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese <i>Toscana Barriqueausbau, Italien Beerige Frucht, Schokolade, Kaffee mit samtigen Tannin und süssen Abgang</i>	0.75l	52.00
Tenute del Pojo Imperium, Riserva, 2019, IT 100% Montepulciano <i>Aus der Region Chieti Abruzzo Vollmundig, kräftig, kirschrot, reife Früchte, Ledernuancen</i>	0.75l	44.50

Eine ausführlichere Auswahl feinsten Weine, finden Sie unten in unserer Weinkarte.

BANKETT GRUPPENANGEBOT VON 10 BIS 160 PERSONEN**VORSPEISEN**

Blattsalat an Hausdressing	8.00
Kürbiscremesuppe	9.00
Gemüsebouillon mit Flädli	9.00

LECKERE WINTERGERICHTE

Hausfondue (300g) mit Fonduebrot (150g)	31.50
-----------------------------------------	-------

Zusätzlich im Fondue:

Alpenkräuter	+ 2.00
Speck	+ 3.00
Weisser Trüffel	+ 6.50

Zusätzlich zum Fondue:

Kartoffeln	+ 4.00
Buntes Essiggemüse	+ 5.00
Fonduebrot	+ 3.00

Klassisches Schweizer Raclette à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Kartoffeln, Ananas, Cornichons und buntem Essiggemüse	37.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Heisses vom Stein, Tischgrill à discrétion vom Buffet mit rauchig und natur Raclettekäse aus dem Züri Oberland Schweizer Rind-, Kalb-, Poulet und Schweinefleisch, Chipolata, Kartoffeln, Pommes frites, Ananas, Cornichons, buntes Essiggemüse und Dipsaucen	52.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

DESSERTS

Sorbet vom Apfelmost mit Calvados-Honig Likör	10.50
Warmer Zwetschgenkompott mit Zimtglace	10.50
Beeren-Rumtopf mit Vanilleglace	10.50
Eiskaffee mit Winteraromen	10.50

Die Gerichte können ergänzend zum Gruppenangebot bis max. 20 Portionen gebucht werden:

GERICHTE

Dolder Burger (180g Naturabeef mit Zürcher Bergkäse) mit Blattsalat oder Pommes frites	24.50
Beyond Burger (vegan) mit Blattsalat oder Pommes frites	23.00
Egliknusperli mit Pommes frites oder Blattsalat	22.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus klein/gross	16.50 / 21.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.00
Pommes frites klein/gross	6.00 / 8.50

VEGANE SPEISEN

Blattsalat (Öl/Essig)	8.00
Gemüsebouillon	9.00
Beyond Burger (vegan) mit Blattsalat (Öl/Essig) oder Pommes frites	23.00
Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Kräutern	18.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus (vegan)	21.50
Sorbet vom Apfelmus mit Calvados-Honig Likör	10.50

SCHWIIZER TAPAS

Buchbar ab 4 Personen bis max. 20 Personen

37.50

Typische Schweizer Gerichte wie Älplermageronen, Racletteschnitten, Zürcher Geschnetzeltes, Bratwürste, Rösti und vieles mehr. Serviert wird alles in Schalen und auf dem Tisch verteilt. Es entsteht das typische „Tapasgefühl“ einfach auf schweizerische Art und Weise.

WEINKARTE BANKETT**APERÓ EMPFEHLUNG**

Quintett Assemblage Weiss VdP Suisse 2022 Muscat, Sauvignon Blanc, Riesling Silvaner, Chardonnay <i>Von den besten Lagen aus Zürich und dem Aargau Mango, Litschi, Gras, würzig</i>	0.75l	45.00
Ursus Rosé Aargau AOC 2021, CH Pinot Noir, Gananoir, Monarch <i>Remigen, nahe des Städtchens Brugg im Kanton Aargau Frische Himbeernote und ein präsentés süsse - säure Spiel</i>	0.75l	39.50

PRICKELND ZUM ANSTOSSEN

Prosecco, Cuvée Extra Dry, IT Glera <i>Le Contesse, Valdobbiadene DOCG aus dem Veneto Apfel, Birne und Amaretti</i>	0.75l	45.00
Champagne Moët et Chandon Brut AOC, FR Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>Ausgezeichnete Premier und Grand Cru Lagen der Champagne Weissdorn, Mandeln, Brioche, Butter</i>	0.75l	106.00

ROTWEINE

Binome VdP Suisse 2018, CH Syrah / Shiraz, Cabernet <i>Ein raffiniert opulenter Cuvée vom Hause Zweifel ZH und Varone VS Pflaumen, Cassis, Dörrfrüchte, schwarzer Pfeffer, feine Holz- und Röstaromen</i>	0.75l	79.00
Ursus Rot Assemblage 2020, CH Pinot Noir, Syrah und Cabernet Cubin <i>Zweifel Weingut aus Zürich Dörrfrüchten, Rumtopf, kräftig, Pfeffer und Tabak</i>	0.75l	52.00

Dark Knight Castello di Gabbiana 2019, IT Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese <i>Toscana Barriqueausbau, Italien</i> <i>Beerige Frucht, Schokolade, Kaffee mit samtigem Tannin und süssen Abgang</i>	0.75l 1.50l	52.00 97.00
Tempranillo La Mancha DO 2020, ES 100% Tempranillo <i>Aus dem grössten Weinbaugebiet der Welt, das Spanische La Mancha</i> <i>Tiefrote Kirsche, intensive Erdbeer- und Kirscharomen, ausgewogen fruchtig</i>	0.75l	39.50
Tenute del Pojo, Imperium, Riserva, 2019, IT 100% Montepulciano <i>Aus der Region Chieti, Abruzzo</i> <i>Vollmundig, kräftig, kirschrot, reife Früchte, Ledernuancen</i>	0.75l	44.50
WEISSWEINE		
Carisma DOC Ticino 2022, CH 100% Chardonnay <i>Aus sonnigen Lagen des Tessins</i> <i>Mango, grüne Äpfel, Mandelblüten und Zitronengras</i>	0.75l	43.00
Sauvignon blanc AOC Zürich 2022, CH Muscat, Sauvignon Blanc <i>Aus den bevorzugten Lagen von Zürich, Berg Irchel, Rafz und Kleinandelfingen</i> <i>Citrus, Litschi, Gras, Stachelbeeren, würzig</i>	0.75l	59.00
Heida Heritage Sion AOC, 2022, VS 100% Heida <i>Das Traubengut stammt von den sonnigen Rebhängen rund um Sion</i> <i>Rosenduft, Zitrone, geriebene Haselnüsse, Süssholz, getoasteten Brot</i>	0.75l	59.00
Fendant Soleil du Valais 2020 100% Chasselas <i>Philippe Varone Vins aus Sion</i> <i>Lindenblüte, Zitrusfrucht und Mandel</i>	0.75l	39.00
Riesling Silvaner AOC Zürich 2022, CH 100% Riesling <i>Aus bevorzugten Lagen von Regensberg und Weiningen</i> <i>Anis, Zimt, Muskat, süffig, würzig</i>	0.75l	44.00

SOFTDRINKS

Elmer Mineral mit / ohne Kohlensäure	0.75l	7.00
Coca Cola / Cola Zero	0.50l	5.00
Rivella rot / blau	0.50l	5.00
Elmer Citro	0.50l	5.00
Züri Schorle	0.50l	5.00

BIER/MOST

Züri Hell	0.33l	6.00
Züri alkoholfrei	0.33l	6.00

KAFFEE/TEE

Kaffee		4.50
Espresso		4.50
Tee Sirocco (diverse Sorten)		4.50

ZUM VERDAUEN

Grappa Fior di Vite	2cl	6.50
Diverse Obstbrände	2cl	6.50
Baileys	2cl	6.50
Macallan Amber, SCO	2cl / 4cl	7.50 / 13.50
Säntis Malt, CH	2cl / 4cl	7.50 / 13.50
Ballantine`s, SCO	2cl / 4cl	6.50 / 11.50
Jameson Whiskey, IRL	2cl / 4cl	6.50 / 11.50