

STRAUSS

Restaurant | Vineria & Smoker-Bar

Bankett | Meeting | Aperitif



Liebe Gäste

Platz für kleine und grosse Events: An unseren Banketten geniessen Sie bereits im Erdgeschoss mit bis zu 75 Personen das erhabene Gefühl eines eleganten Galadiners. Benötigen Sie mehr Platz, steht Ihnen unser Theatersaal im 1. Stock zur Verfügung, wo Sie einen Grossanlass mit bis zu 130 Gästen durchführen können. Unsere stilvollen Räumlichkeiten und das einzigartige Ambiente bilden den passenden Rahmen für jeden Anlass.

Es erwartet Sie: Eine breite Auswahl an feinen traditionellen Menüs, die wir gern nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen kombinieren.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen ersten Eindruck vom Restaurant Strauss und seinen exzellenten Gaumenfreuden vermitteln. Wir sind für Sie da, um Ihren Anlass zu einem einmaligen Erlebnis zu gestalten.

Bis bald im STRAUSS

T. Özdemir

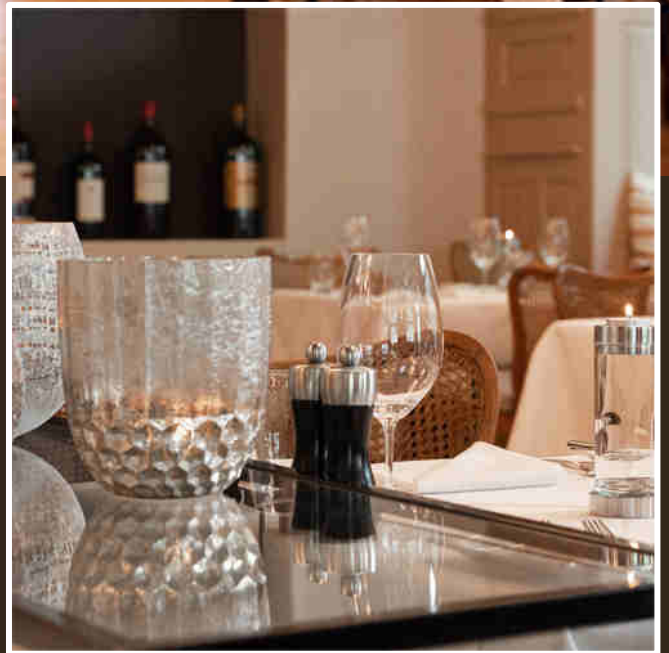
Tuba Özdemir | GF





Welche Art von Veranstaltung planen Sie?

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Planung, beraten Sie bei der Menüauswahl, präsentieren Ihnen unsere Räumlichkeiten und haben ein offenes Ohr für die Dekoration Ihrer Wahl sowie alle weiteren Wünsche.



Restaurant «Ambiance»

Feiern im kleinen oder grossen Rahmen – im à la carte Restaurant wird von der Geburtstagsfeier bis zum Weihnachtsessen das Savoir-vivre zelebriert. Der Raum bietet Platz für bis zu 75 Personen. Das edle Ambiente mit seinem warmen Interieur macht aus Ihrer Feier etwas ganz Besonderes - bei schönem Wetter kann zusätzlich unsere gemütliche Sommerterrasse «Park» (max. 130 Pers.) genutzt werden.



BLOCKTISCH



BANKETT
QUADRAT



BANKETT
RUND



LANGE TISCHE
VARIABLE

Sie bevorzugen etwas mehr Privatsphäre? Unser stilvolles Bistro «Privée» mit seinem besonderen Ambiente strahlt Wärme, Geborgenheit und Tradition aus. Perfekt geeignet für Familienfeiern, Vorstandsm Meetings oder als Raum für ein Interview. Das Bistro ist für maximal 18 Personen ausgelegt und hat einen direkten Zugang zur Sommerterrasse «Park» (max. 130 Pers.) und Piano Bar.



BLOCKTISCH



BANKETT
QUADRAT

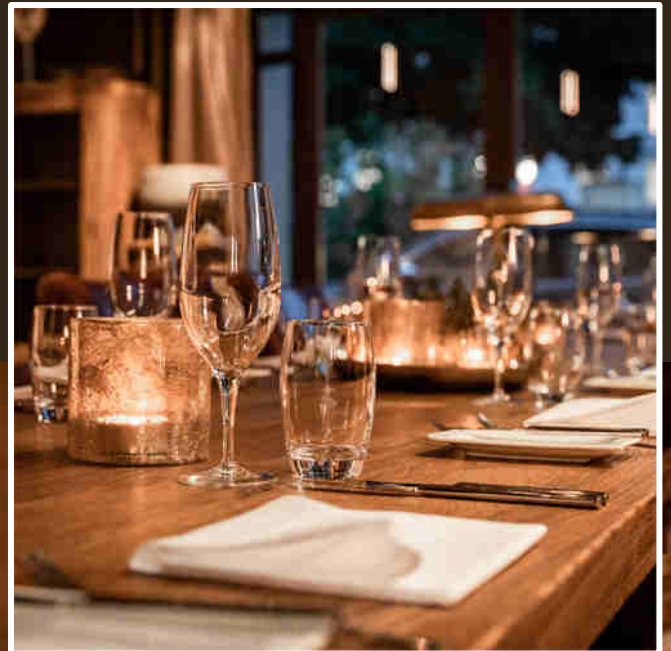


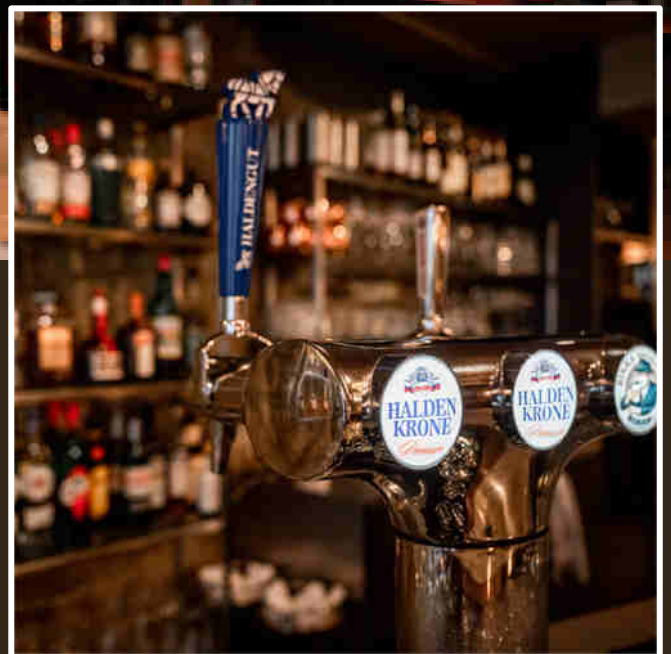
BANKETT
RUND



LANGE TISCHE
VARIABLE

Bistro «Privée»





Vineria & Piano Bar

Planen Sie einen Apéro mit bis zu 70 Personen? Dann empfehlen wir Ihnen unsere „Piano Bar“. Direkt neben dem Restaurant «Ambiance» verwöhnen wir Ihre Gäste mit erstklassigen Cocktails, erlesenen Weinen aus der Schweiz und der ganzen Welt sowie Variationen an Fingerfoods mit dem besonderen Etwas.



BLOCKTISCH



BANKETT
QUADRAT



BANKETT
RUND



LANGE TISCHE
VARIABEL

Der stimmungsvolle 20er-Jahre-Saal im 1. Obergeschoss bietet einen einzigartigen Rahmen für Theater und Konzerte jeglicher Art. Geschäftsessen, Hochzeiten, edle Galas oder rauschende Privatfeste werden gerne darin ausgerichtet. Dieser Saal hat eine Kapazität für bis zu 130 Personen und unsere Küche weiss was es braucht, damit feierliches Tafeln im grossen Rahmen zum unvergesslichen Erlebnis wird.



BLOCKTISCH



BANKETT
QUADRAT



BANKETT
RUND



LANGE TISCHE
VARIABLE

Theatersaal «Strauss»





Foyer «Theater-Blick»

Unser Foyer ist nicht nur ein Vorraum zum Theatersaal, er eignet sich auch als idealer Raum für einen Stehempfang mit bis zu 50 Personen. Empfangen Sie Ihre Gäste gemütlich und entspannt im «Theater-Blick», sei es vor einem grossen Anlass oder abseits von anderen Gästen in einer ruhiger Atmosphäre.



BLOCKTISCH



BANKETT
QUADRAT



BANKETT
RUND



LANGE TISCHE
VARIABEL

Räumlichkeiten

Kapazität

	Personen
Restaurant «Ambiance»	1 – 75
Bistro «Privée»	10 – 18
Piano Bar	10 – 70
Foyer «Theaterblick»	20 – 50
Theatersaal	30 – 130

Mieten

Mieten Sie einer unser Räumlichkeiten in Kombination mit einem Mittag- oder Abendessen (mind. 10 Personen), so stellen wir Ihnen den Raum gerne kostenlos zu Ihrer Verfügung.

Mieten Sie nur für einen Apéro, so legen wir in Absprache mit Ihnen eine kostendeckende Umsatzlimite fest.

Möchten Sie unsere Räumlichkeiten nutzen, ohne eine Dienstleistung in Anspruch zu nehmen, dann fallen folgende Raummieten für halb-/ganztags an:

	CHF
Bistro „Privée“	400 / 600
Foyer „Theater-Blick“	150 / 250
Theatersaal	700 / 1500

Equipment

Unser Theatersaal verfügt über eine Grundausstattung an Technik. Optional kann noch folgendes Equipment dazugebucht werden:

	CHF
Grosse Leinwand	kostenlos
Beamer	100
Audiosystem mit Mikrofon	120
Sonos Soundsystem	100



Ein schöner STRAUSS zu Ihrer Märchenhochzeit.

Blumen sagen mehr als 1000 Worte. Mit Blumenschmuck und einer stilvollen Dekoration, setzen wir besondere Akzente und verschönern so, Ihren schönsten Tag im Leben.

Märchenhochzeit

Bei Ihrer Hochzeit im STRAUSS müssen Sie nur Ihr Ja-Wort geben und ganz gemütlich mit Ihren Gästen feiern - so wie es sich für den schönsten Tag des Lebens gehört.

Ein romantischer Rahmen in historischen Räumen, hohe kulinarische Qualität und unsere Garantie, ein kompetenter Gastgeber zu sein, erleichtert Ihnen die Entscheidung – Sie werden uns nicht bemerken.

Geben Sie die Organisation in unsere Hände, so bleiben Ihre frei für den Trauring.



Seminar & Tagung

Unser Saal ist für Seminare und Tagungen sehr beliebt. Die Miete reduziert sich oder entfällt, wenn Sie Ihren Anlass mit einem Essen verbinden.

Für eine Tagespauschale von 8 bis 16 Uhr, verrechnen wir mindestens CHF 95 p.P.

BASIS

CHF 40 p.P.

- 2 Pausen mit Kaffee, Tee, Gipfeli & Obstkorb

HEALTHY

CHF 95 p.P.

- «Welcome Coffee» inkl. Süssgebäck
- 2 Pausen mit Getränken, Gipfeli & Kuchen
- Im Raum: Obstkorb, Mineral & Orangensaft

KOMFORT

CHF 110 p.P.

- «Welcome Coffee»
- Frühstückspause im Meetingraum mit:
Tee, Kaffee, Mineral & Orangensaft, Gipfeli
Müsli, Kuchen und Früchte
- 3-Gang Menü im Restaurant inkl. 1 Softgetränk
- 1 Kaffeepause am Nachmittag mit Minigebäck

Standard-Raumausstattung:

Leinwand, Beamer und Flipchart.

Aus der Küche!

Ein feines Essen bildet meistens den Mittelpunkt einer Feier. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr eigenes Festmahl zusammen - Die kulinarische Gestaltung ist somit ganz Ihnen überlassen - Gerne beraten wir Sie dabei.

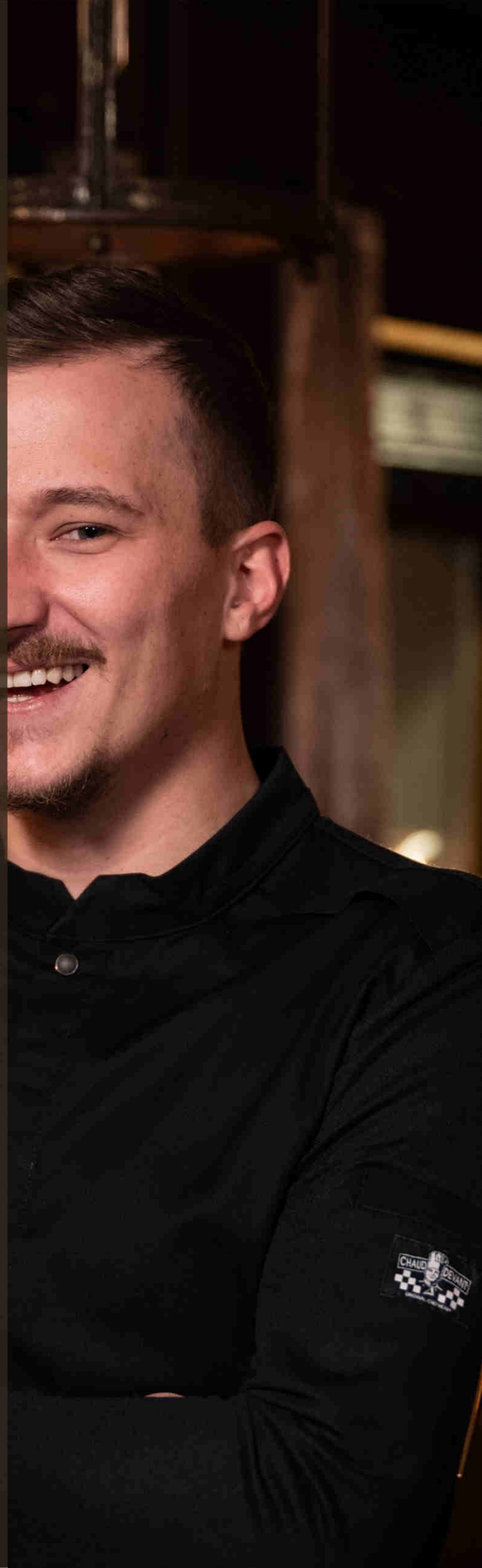
Wählen Sie aus Speisen mit internationalem Flair, Speisen mit einem regionalen Bezug oder Speisen mit einer thematischen Präsentation.

Bei Bedarf gehen wir gerne auf alle individuellen Wünschen ein. Vegetarische oder vegane, aber auch Gesundheitliche oder religiös bedingte Essensgewohnheiten, wie z.B. koschere Speisen, bereiten wir Anfrage für Sie zu.

Fehlt noch was? – so sprechen Sie in Ruhe mit uns, wir finden immer eine passende Lösung.

Reto Keist

Chef de Cuisine



Apero

Canapés

CHF

Brie Feigensenf	4
Frischkäse Sesam Mango Chutney	4
Tomate-Mozzarella Pesto	6
Rindstartar Brioche	8
Bündner Fleisch Oliventapenad	6
Roastbeef Remoulade Rucola	6
Geräucherter Lachs Meerrettich Dillspitzen	6

Kalte Apero-Häppchen

Entenleberpraline Schokolade	8
Peperoni Röllchen Baba Ganoush	4
Pane Carasau Mojo Rojo	4
Rindsröllchen Rettich Ponzu	8
Gemüse Tempura	4
Hummerchips Cajun Dip	6
Ceviche von Makrele Taco Avocado	8
Mit Hummer gefüllte Airbreads Estragon creme	8
Gemüsetatar Frischkäse-Kräutertartelett	6
Mit Frischkäse gefüllte Airbreads	4
Kleine kalte saisonale Suppen	4

Warme Apero-Häppchen

Tomate- Mozzarellatorteletts	4
Feta- Spinattriangel	4
Tataki vom Lachs Avocado	8
Poulet- Satay Spiess Erdnuss Sauce	6
Kalbshacktätschli Peterli Kartoffelstock	8
Gemüse Frühlingsrolle	4
Blätterteigschnecke Käse	4
Mini-Käseküchlein	4
Zitronen-Polenta schnitte	4
Mini Flammkuchen Traditionell	4
Kleine warme saisonale Suppen	5

Vorspeisen

Kalt

CHF

Salat Karamellisierte Nüsse Hausdressing	16
Tomate- Mozzarella Rucola Basilikumpesto	18
Rindscarpaccio Trüffel Parmesan Rucola	19
Tuna Tataki Gurke Avocado Mango	28
Confierter Saibling Panzanella Estragon creme	28
Languste Sauerrahm Zitrone	32
Gebeizter Lachs Rettich Harissa	24
Ceviche von Fisch Avocado Mango	22
Rindstatar Brotchips Belper Knolle	24
Melonensalat Granola Ricotta Honig	18
Gegrillte Ananas Büffelmozzarella Wildkräuter	16
Ziegenkäse Crème Brûlée dreierlei Zwiebeln	18
Jakobsmuschel Blumenkohl Chorizo	24

Suppen


Langustinensuppe	26
Blumenkohlsuppe Trüffel	19
Hummerbisque Sauerrahm	28
Rindsconsommé Sherry Flädli	24
Tomatensuppe Ricotta Basilikum	18
Wassermelonegazpacho Croûtons	14
Pastinakensuppe Roquefort Käse Croûtons	16
Bündner Gerstensuppe	16
Gulaschsuppe	18





Zwischenspeisen

	CHF
Raviolone Spinat Ricotta Eigelb	24
Pilz Ravioli Nüsse Salbei	26
Entenleber Apfel Brioche Sauternes beurre blanc	28
Confierter Saibling Lauch- Kartoffelragout Sherryvelouté	32



Darf es noch etwas mehr vom STRAUSS sein?

Vegetarisch oder vegan, Gesundheits- oder religiös bedingt, gerne geht unser Küchenteam auf alle individuellen Wünsche ein.

Hauptspeisen

Rind

CHF

Rindshackbraten | Madeirasauce | Kartoffelstock
Saisonales Gemüse 42

Entrecôte | Sauce béarnaise | Kartoffelgratin
Saisonales Gemüse 56

Filet | Entenleber | Schwarzer Trüffel | Jus
Bratkartoffeln | Gemüse 68

Rindskopfbäggli | Jus | Karotten | Lauch
Selleriepüree 50

Kalb

Kalbsnierstück | Portweinjus | Bratkartoffeln
Saisonales Gemüse 56

Filet | Morchelrahmsauce | Taglierini 68

Lamm

Grillierte Lamm Kotelett Krautstiel | Bulgur 54

Schwein

Schweinefilet Wellington | Jus | Ofengemüse
Pommes Nouvelle 46

Für vegetarische und vegane Optionen beraten wir Sie gerne persönlich. So können wir optimal auf ein saisonales Angebot Rücksicht nehmen.

Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.



Hauptspeisen

Geflügel

CHF

Perlhuhnbrust | Pimenton de la Vera Jus
Pastinake | Broccoli | Polentaschnitte 42

Entenbrustfilet rosa gegart | Jus Orangen
Pastinaken | Risotto 46

Meeresfrüchte | Weichtiere

Pochierte Seezungenröllchen | Noilly Pratt Sauce
Kefen | Zitronenrisotto 50

Confiertes Saibling | Pastisvelouté | Lauch
Fenchel | Basmatireis 48

Heilbutt gebraten | Estragonschaum | Erbsen
Kohlrabi | Quinoasalat 46

Zanderfilet gebraten | Senfvinaigrette | Rande
Tomaten | Venere Reis 46

Lachsfilet gebraten | Ahornsirup | Portulak
Süsskartoffelstampf 42

Pulpo | Safran | Kartoffeln 42

Für vegetarische und vegane Optionen beraten wir Sie gerne persönlich. So können wir optimal auf Saisonalität und Angebot Rücksicht nehmen.

Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.



Desserts

	CHF
Crème brûlée Tonkabohnenglacé Blaubeeren	18
Schokoladenmousse Crumble Kirschragout	16
Exotischer Fruchtsalat Kalamansisorbet Minze	14
Panna Cotta Beerenragout Thai Basilikum	16
Gefüllte Quarkbällchen Obstragout Vanillesauce	17
Variation von Zitrone	18
Käseauswahl	17
Ab 20 Personen servieren wir das Dessert als reichhaltiges Buffet	
Dessertbuffet pro Person	24
Dessertbuffet mit Käseauswahl pro Person	30

Wissenswertes

Nachservice

Sollten Sie einen Nachservice wünschen, verrechnen wir Ihnen für das Supplement CHF 17 pro Person. Wir bitten Sie, uns die Anzahl Supplements im Voraus zu bestätigen.

Nachtzuschlag

Ab 00.00 Uhr bis maximal 04:00 Uhr, berechnen wir Ihnen einen Nachtzuschlag von CHF 200 pro angebrochene Stunde.

Probessen

Auf Wunsch kann ein Probeessen inkl. Weingustation durchgeführt werden. Die Kosten werden dem Kunden in voller Höhe verrechnet.

Parkplätze

Das STRAUSS verfügt über keine eigenen Parkplätze. Parkmöglichkeiten sind in unmittelbarer Nähe zum STRAUSS zu finden, (z.B. in der Tiefgarage der Manor oder dem Theater)

Tellergeld

Bei mitgebrachten Torten & Kuchen berechnen wir für Besteck & Teller eine Gebühr von CHF 5 p.P.

Zapfengeld

Sollte Ihr Wunschwein oder Champagner nicht auf unserer Karte stehen, dürfen Sie diesen gerne selbst mitbringen. Hierfür verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 50 pro 75cl Flasche.

Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche von uns offeriert sind. Auf Wunsch ergänzen wir diese mit Ihrem Text / Logo, dafür berechnen wir CHF 2 pro Menükarte. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre eigenen Tischkarten verteilen.

AGB - Allgemeine Geschäftsbedingungen

Speiseangebot

Unsere Menüvorschläge sind in der Regel ab 20 Personen. Wir empfehlen Ihnen ein einheitliches Menü auszuwählen. (Ausnahmen: Vegetarier, Veganer, Allergiker oder Gäste welche eine Diät einhalten müssen). Wir bitten Sie, uns bei der Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten und / oder vegetarische / vegane Wünsche Ihrer Gäste zu informieren. Bei einer Änderung des Menüs während dem laufenden Anlass in Folge Lebensmittelunverträglichkeiten, vegetarischen Menüwünschen etc., verrechnen wir zusätzlich pauschal pro Person/Menüänderung CHF 45. Wenn keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, bezieht der Kunde alle Speisen und Getränke vom Restaurant Strauss. Für mitgebrachte Getränke wird ein Zapfengeld, für Speisen ein Pauschalbetrag (wird im Voraus vereinbart) in Rechnung gestellt.

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Die Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inklusive der gesetzlichen 7.7% MwSt. und pro Person.

Servicegebühr

Bei geringem Bestellvolumen behält sich das Restaurant Strauss vor, eine Servicegebühr zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen. Mit der definitiven Bestätigung Ihres Anlasses, durch Unterzeichnung und Rücksendung der Offerte oder des Bankettvertrages, akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen. Wird der Vertrag oder die Offerte nicht innerhalb von 14 Tagen unterzeichnet dem Restaurant Strauss retourniert, so behalten wir uns das Recht vor, über die reservierten Daten zu verfügen. Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das STRAUSS kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten verfügen.

Personenzahl

Wir bitten Sie, 14 Tage vor der Veranstaltung eine Richtzahl bekannt zu geben. Verbindlich wird die angegebene Personenanzahl 48 Stunden vor der Veranstaltung. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an der Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer Reduzierung der Anzahl Gäste gegenüber der verbindlichen Teilnehmerzahl, werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Zahlungsbedingungen / Anzahlung

Für Anlässe ab 20 Personen ist nach Abschluss der Reservation 50% der geschätzten Summe als Anzahlung fällig. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behält sich das Restaurant Strauss vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten. Wenn nicht in Bar, mit EC-Direkt oder Kreditkarte bezahlt wird, senden wir auf Anfrage eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Rechnungen können leider nicht ausserhalb der Schweiz versendet werden.

Annulation der Reservierung

Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung, berechnen wir Stornierungskosten nachfolgender Kostentabelle an:

- bis 21 Tage vor Anlass 30% vom Arrangement
- bis 14 Tage vor Anlass 40% vom Arrangement
- bis 7 Tage vor Anlass 50% vom Arrangement
- bis 2 Tage vor Anlass 75% vom Arrangement
- am Anlass-Tag 100% vom Arrangement

Als **Arrangement** versteht sich der vereinbarte Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für dieses CHF 110 pro Person verrechnet. Um Missverständnissen vorzubeugen, akzeptieren wir eine Annullierung, ausschliesslich in schriftlicher Form.

STRAUSS

Restaurant | Vineria & Bar
Stadthausstrasse 8
8400 Winterthur

Phone : +41 (0)52 212 29 70
Web : www.strauss-winterthur.ch
Email : info@strauss-winterthur.ch

STRAUSS

RESTAURANT | VINERIA & BAR
EVENT & ENTERTAINMENT

What else!