

IMBISS - VORSCHLÄGE

Gültig bis 31. Dezember 2017

Liebe Triemli - Gäste, Freunde und Bekannte gemütlicher Gastlichkeit

wir freuen uns, Ihnen bei der Durchführung Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen. Aus diesem Grunde legen wir Ihnen unsere Imbiss - Dokumentation vor. Das Angebot enthält eine Auswahl von uns zusammengestellten Gerichten, welche wir ausserhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten, Ihnen anbieten können.

Menu Auswahl & Menuänderungen

Sie stellen sich Ihr Wunschmenu zusammen , und wir berechnen Ihnen den Preis

Sie können selbstverständlich jeder Zeit die einzelnen Beilagen untereinander austauschen oder wechseln.

Mindestkonsumation

Für einen Bankett - Anlass ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten, berechnen wir eine Mindestkonsumation von Fr. 1000.00

Nachservice

Bei unseren Hauptgängen ist ein Nachservice normalerweise nicht inbegriffen. Auf Wunsch lässt sich dies arrangieren.

Diese Imbiss - Vorschläge sind ab mindestens 10 Personen gedacht, die ein einheitliches Menu miteinander geniessen möchten.

Für den reibungslosen internen Ablauf benötigen wir Ihre Bestellung wenn immer möglich bis 3 Tag vor Ihrem Bankett Termin.

Wir verrechnen, die uns 1/2 Tag zuvor gemeldete Teilnehmerzahl.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und wir hoffen, dass Sie die * **Wirtschaft zum Oberen Triemli** * in bester Erinnerung behalten werden.

Rechnung :

Wir bitten Sie uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können.

Zahlungsart : Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein, EC – Direct oder Postcard,
Kreditkarten werden bei Banketten nicht akzeptiert.

Zahlungsfrist: innerhalb 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8 % Mehrwertsteuer

Restaurant
Oberes
Triemli
Familie H. & H. Gallmann

IMBISS - GERICHTE
FÜR AUSSERHALB DER ÖFFNUNGSZEITEN

Vorspeisen:

kleiner bunt gemischter Blattsalat mit gerösteten Speckstreifen **	<u>Fr. 10.50</u>
kleiner gemischter Blattsalat mit caramelisierten Baumnüssen und Trauben **	<u>Fr. 9.50</u>
Rindsbouillon mit Gemüsejulienne und Sherry **	<u>Fr. 9.50</u>
Rindsbouillon mit hausgemachten Eierflädli **	<u>Fr. 9.50</u>

Hauptspeisen:

SALATELLER FLORIDA bunt gemischter Blattsalat mit gebratenem CH Pouletbruststreifen 160G. garniert mit Cherrytomaten und Melonen **	<u>Fr. 28.00</u>
HEISSER FLEISCHKÄSE VOM HAUS METZGER garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Gurken und Tomaten **	<u>Fr. 22.00</u>
HEISSER WYLÄNDER BEINSCHINKEN garniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Gurken und Tomaten **	<u>Fr. 22.00</u>

Dessert:

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm **	<u>Fr. 9.50</u>
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace **	<u>Fr. 9.50</u>
gebrannte Crème mit Rahm **	<u>Fr. 93.50</u>

Aus Qualitäts – Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen

Fleisch – Deklaration - Herkunftsbezeichnung

Wir nehmen an, dass das von uns verarbeitete Fleisch durch die
 verantwortlichen
 staatlichen Stellen (Fleischimporteure und Tierärzte)
 sowie Metzger, Futtermittelhersteller oder Landwirte in aller Form untersucht wurde.

Auch nehmen wir an, dass alles (Fleisch Fisch Geflügel) welches wir vom
 Schweizerischen Fach – Handel
 beziehen, mit der angegebenen Länder - Deklaration übereinstimmt.

Unser Fleisch beziehen wir je nach Verfügbarkeit und staatlichen Import - Bestimmungen
 Bei verschiedenen Lieferanten aus Zürich und Umgebung.
 Die Fleischsorten stammen aus folgenden Ländern

*	U.S. Beef	Import USA
*	Rindsfilet, Entrecôte, Rumpsteak	Import Irland / Schottland
	Anderes Rindfleisch (Tagesmenu)	Schweizer Produktion
	Kalbfleisch	Schweizer Produktion
	Schweinefleisch	Schweizer Produktion
	Lammfleisch	Import Australien und
	Neuseeland	
	Wurstwaren, Schinken, Rohschinken ,	
	Trockenfleisch	Schweizer Produktion
	Salami, Coppa	italienische Produktion

(allfällige Abweichungen werden direkt auf den Menus vermerkt !)

* Dieses Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen
 antimikrobiellen
 Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Poulet – Spezialitäten !

Wir verkaufen ausschliesslich Pouletspezialitäten aus Schweizer Produktion
 Es sind ausgesuchte Vertragsbauern
 bei denen die Tiere aufwachsen. In Hallen mit grossen Fenstern und viel
 Tageslicht, auf Bodenhaltung mit eingestreuten Holzspähnen. Gefüttert werden
 die Mistkratzerli nur mit reinem Vegetalfutter, das heisst Futter mit rein
 pflanzlichem Eiweiss ohne tierische Zusätze

Aus Qualitäts – Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen