

Sporrer *Restaurant*

*Feste soll
man feiern,
wie sie
fallen!*

**Bankettdokumentation
Herbst / Winter 2024**

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Sporrer! Lassen Sie sich durch unsere Menüvorschläge und Ideen inspirieren. Gerne stellt Ihnen unsere Küchenchefin auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. **Bitte beachten Sie zudem unsere wichtigen Daten und Fakten auf der letzten Seite.**

Der Sporrer ist bekannt für konstante Qualität und Freundlichkeit. Wir bieten Ihnen eine „gutbürgerliche Gourmetküche“ - gerne auch glutenfrei, lactosefrei, vegetarisch oder vegan.

Der Gast isst bewusster. Was auf dem Teller liegt, muss moralisch vertretbar, ausgewogen und gesund sein. Deshalb berücksichtigen wir wo immer möglich regionale Lieferanten mit saisonalen Produkten. Im Sporrer arbeiten wir ohne Zusatzstoffe wie zum Beispiel Glutamat. Unsere Suppen und Saucen werden von Grund auf selber zubereitet.

Wir nehmen auch unsere soziale Verantwortung wahr und bilden Lehrlinge in den Bereichen Service und Küche aus. Anfang des Jahres findet jeweils unser bekannter und beliebter „Lehrlingsmonat“ statt. Schauen Sie doch mal rein!

Wir freuen uns auf Sie!

Restaurant Sporrer

Sporrerpark I
8408 Winterthur
052 222 27 08
info@sporrer.ch
www.sporrer.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Donnerstag
Freitag
Samstag
Sonntag
Montag und Dienstag

Restaurant

11:30–14:00/17:30–22:00 Uhr
11:30–14:00/17:30–23:00 Uhr
11:30–23:00 Uhr
11:30–22:00 Uhr
Ruhetage

Küche

11:30–13:30/17:30–20:00 Uhr
11:30–13:30/17:30–21:00 Uhr
11:30–21:00 Uhr
11:30–20:00 Uhr
Ruhetage





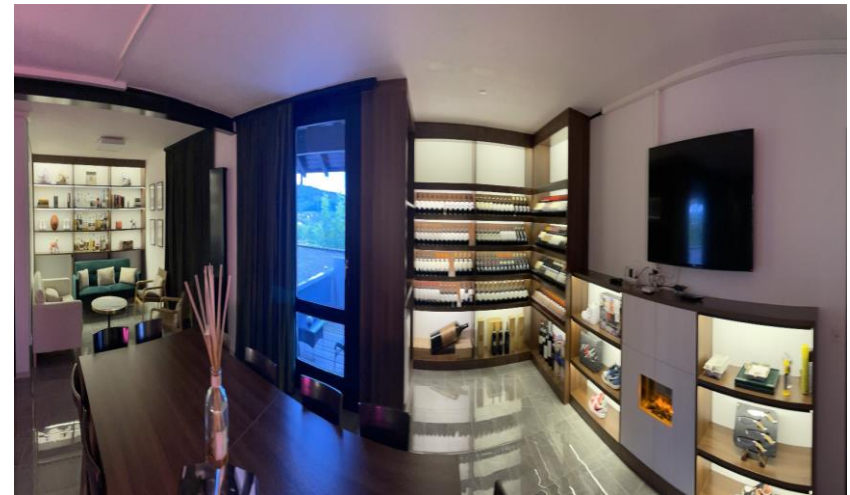
Gartenterrasse (bis 110 Personen)



Panoramabau (bis 60 Personen)



Säali (bis 36 Personen)



Exklusiv-Bankettraum (auf Anfrage)

Sporrer-Menü

Nüsslisalat 15.-
Ei und Speck

Und / Oder

Kürbis-Apfelsuppe 12.-
Kürbiskerne und Rahm

CH Kalbgeschnetzeltes 44.-
Karamellierte Apfelwürfel und Calvados Rahmsauce
Marktgemüse
Quark Spätzli

Schwarzwälder Träumli 12.-
Kirschen Ragout / Jogurt Glace / Kirschschaum / Brownies

Menu mit Suppe: 68.-
Menu mit Nüsslisalat: 71.-
Menu mit beiden Vorspeisen: 83.-
Menu mit zwei Stärkebeilagen: +4.-

inkl. Nachservice beim Hauptgang

Dieses Menü wechselt mit der Saison! Gerne empfehlen wir Ihnen das angepasste Menü passend zur Jahreszeit Ihres Anlasses.

Apéro

Knoblibrot	pro Teller 9.50
Gemüse-Dips mit verschiedenen, hausgemachten Saucen	pro Person 5.-
Schinkengipfeli	pro Stück 3.-
Mini Chäschüechli	2 Stück 3.50
Rindstatar-Brötli	pro Stück 5.-
Rauchlachs-Brötli	pro Stück 5.-
Parmesanwürfel	pro 100 gr. 4.50
Getrocknete Tomaten	pro 100 gr. 5.-
Oliven	pro 100gr. 5.-
Gemischtes Apéro-Gebäck (1 Minichäschüechli, 2 Blätterteiggebäck)	pro Person 5.-
Kleine Kürbis-Apfelsuppe in der Tasse	pro Person 4.50
Blätterteig Zopf mit Knoblauch und Rosmarin 1 Stk. à 3 Personen	pro Person 5.-
Auswahl 1	
1 Tatarbrötli, 2 Mini Chäschüechli, 2 Apérogebäck, Nüssli & Chips	pro Person 12.-
Auswahl 2	
50gr Antipasti, 1 Schinkengipfeli, 1 Tatarbrötli und Knoblibrot	pro Person 17.-

Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

Suppen

Weinschaumsuppe / Rahm / Crôutons / Schnittlauch 12.-

Kürbis-Apfelsuppe / Kürbiskernen / Rahm 12.-

Salate

Nüsslisalat mit Speck und Ei 15.-

Blattsalat mit Kresse 9.- / 10.-

Gemischter Haussalat mit Kresse 10.- / 12.-

Unsere Dressings:

Französisch / Italienisch

Hauptgerichte

Vegetarisch / Vegan

Limetten Pasta (Vegan möglich)
Gebratenes Gemüse / Nüsse / Spinat / getrocknete Tomaten / Pesto 32.-

Gemüse Shakshuka
Feta / Pita Brot / Rucola 32.-

Poulet aus Schweizer, artgerechter Tierhaltung

Poulet Stroganoff 37.-

Poulet- Saltimbocca / Portweinjus 39.-

Schweizer Schwein

Schweinsgeschnetztes / Champignon Rahmsauce 35.-

Schweinsfilet / Kräutermantel / Rosmarinjus 45.-

Schweins Nierstück / am Stück gegart / Pilzrahmsauce 39.-

Schweins Cordon Bleu 41.-

Schweizer Rind

Roastbeef / Sauce béarnaise (ganz im Ofen gegart)	60.-
Rindsfilet am Stück gebraten / kräftiger Portweinjus	68.-
Rindsfilet Stroganoff	51.-

Schweizer Kalb

Kalbs Cordon Bleu	50.-
Kalbsschulterbraten / Kräuterjus	45.-
Kalbsgeschnetzeltes / Zürcher Art	45.-
Kalbs Nierstück (am Stück rosa gebraten) / Morchel Rahmsauce	60.-

Fisch

Zanderknusperli / Marktgemüse / Pommes / Tartarsauce	41.-
Kabeljau / Bratkartoffeln / Blattspinat / Weissweinrahm Sauce	43.-

Zu allen Hauptgängen sind zwei Beilagen nach Wahl im Preis inbegriffen:

Reis, Nudeln, Pommes frites, Quark Spätzli, Weisswein-Risotto, Kartoffelgratin **und** saisonales Marktgemüse nach Absprache

Dessert

Saisonales Panna Cotta (Marroni, Schokolade, Passionsfrucht, Jogurt oder Beeren-Panna Cotta)	14.-
Frischer Fruchtsalat -mit Kirsch + 3.-, -mit Rahm + 1.80, -mit Glacé nach Wahl + 4.-	12.-
Schwarzwälder Träumli Kirschen Ragout / Kirschschaum / Jogurt Glace / Brownies	13.-
Kleine Überraschung aus der Küche	8.-
Lauwarmer Schokoladenkuchen Jogurt Glace / Rahm / saisonale Früchte	15.-
Cinnamon Roll Kirschenragout / Zimtglace / Crème fraîche	15.-

Unsere Lieferanten & Deklaration

Gemüse / Früchte teilweise Molkereiprodukte	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüsezentrale Tägerwilen (www.gztag.ch) • Gunterswiler (www.gunterswiler.com) • Bauer Huber, Gemüse • Regionales Gemüse und Früchte
Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> • Carnacenter (www.carnacenterwinterthur.ch) Steht für Nachhaltigkeit und Regionalität
Fisch / Geflügel	<ul style="list-style-type: none"> • Bianchi (www.bianchi.ch)
Brot	<ul style="list-style-type: none"> • Bäckerei Lyner, Filiale Wülflingen (www.lyner.ch) • Hiestand Schweiz AG, (www.hiestand.ch)
Hochwertiges Glace und Sorbet	<ul style="list-style-type: none"> • Mövenpick Glacé, Fronerie Switzerland S.A, (www.froneri.ch) • Emmi, (www.emmi-food-service.ch)
Pasta / Eier	<ul style="list-style-type: none"> • Sunnfarm (www.sunnfarm.ch)



Impressionen

Allgemeine Geschäftsbedingungen / wichtige Daten und Fakten

- Diese Vorschläge sind für Anlässe **ab 10 Personen** gemacht.
- Beachten Sie, dass Sie sich bei Banketten für ein Menü für alle Gäste entscheiden, ausgenommen Vegetarier, Kinder und Allergiker.
- Bitte **vereinbaren Sie einen Termin** mit uns, bevor Sie zu einer Besprechung vorbeikommen!
- Nachservice von Fleisch, Fisch, Gemüse, Saucen und Beilagen vom Hauptgang sind im Menüpreis eingerechnet.
- Wir haben um **23.30 Uhr Polizeistunde**.
Aus Kulanz lassen wir unser Restaurant bis spätestens Mitternacht offen. Es ist NICHT möglich, Verlängerung einzugeben.
- Die bis **2 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl** ist für unsere Verrechnung massgebend!
- Am Mittag bleibt Ihr Platz **bis um 17.00 Uhr** für Sie reserviert. Falls Sie länger bleiben möchten, beraten wir Sie gerne über die verschiedenen Möglichkeiten.
- Für auswärtig bestellte Kuchen und Torten verrechnen wir den Kuchenservice pro Person mit CHF 4.50.

