

HIRSCHEN GASTHAUS

SEIT 1538

APERITIF- UND BANKETT VORSCHLÄGE Frühling / Sommer 2026

HERZLICH WILLKOMMEN

Vielen Dank für Ihr Interesse am Gasthaus Hirschen in Hinwil.

In dieser Dokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot im Bankettbereich.

Unsere Räumlichkeiten lassen sich flexibel nach Ihren Bedürfnissen auswählen und gestalten – ob für einen festlichen Anlass, eine Tagung oder eine Schulung. Bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihren Event.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten persönlich bei einer Besichtigung.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihre Gastgeber

Inhalt:
Aperitif Vorschläge
Bankett Vorschläge
Bankett Getränke Vorschläge
Allgemeine Informationen

HIRSCHEN GASTHAUS

SEIT 1538

APERITIF VORSCHLÄGE

Hirschen Aperitif 1	7.00 / Person
Hausgemachte Nussmischung Blätterteiggebäck mit Mohn, Paprika, Käse, Sesam	
Hirschen Aperitif 2	12.00 / Person
Hausgemachte Nussmischung Marinierte Kalamata Oliven Belegte Brote mit Tête de Moine, mariniertem Gemüse, Mostbröckli (2 Stück pro Person)	
Käseplatte	22.00 / Person
Auswahl von Käse aus dem Zürcher Oberland und Trockenfleisch-Spezialitäten Eingelegtes Gemüse, Butter und frisches Sauerteigbrot	
Auswahl:	
Hausgemachte Schinkengipfeli	2.50 / Stück
Hausgemachte Käsequiche	3.00 / Stück
Diverses Blätterteiggebäck mit Mohn, Paprika, Sesam	2.50 / Stück
Rohes Gemüse mit Dipsaucen	5.00 / Portion
Gebackene Riesencrevetten mit Chillisauce	3.50 / Stück
Mini-Frühlingsrolle mit süss-Saurer Sauce	3.50 / Stück
Kleine Antipasti-Auswahl	4.00 / Portion
Gebrochener Parmesan	Nach Aufwand
Marinierte Oliven (Kalamata, Pione)	Nach Aufwand
Hausgemachte Nussmischung	Nach Aufwand

HIRSCHEN GASTHAUS

SEIT

1538

BANKETT VORSCHLÄGE

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat, Sprossen, Kernen und gebratene Pilze	12.00
Vitello Tonnato	18.00
Marinierten Tomaten, Burrata, Nusspesto	16.00
Rindstatar mit knusprigem Kartoffelstroh, Sauerrahm, gepickelten Zwiebeln	22.00
Geräuchte Bachforelle, Fenchelsalat, Sauerrahm	25.00

Zwischengerichte:

Spinatsuppe mit frischem Meerrettich	12.00
Ricotta-Ravioli mit geröstetem Salbei	18.00

Hauptgerichte:

Hausgemachter Hackbraten, Ofengemüse, Stock und viel Sauce	38.00
Gefüllte Alpsteinpouletbrust, Limettenrisotto	40.00
Rosa gebratenes Edelstück vom Kalb, Ofengemüse, Kartoffelgratin	48.00
Swiss Lachs aus Miso, Spinat und Kräuterschaum	40.00
Kartoffelstrudel, Wurzelgemüse	28.00
Süsskartoffeln, Feta, gerösteter Salbei, Nüsse	25.00

Süssspeisen:

Hausgemachtes Tiramisu	14.00
Toblerone Schokoladen-Mousse	15.00
Hirschen Eiskaffee	14.00
Sorbet mit frischen Früchten	15.00

HIRSCHEN GASTHAUS

SEIT

1538

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

		75cl
Bubbles		
IT Veneto	Il Colle, Prosecco Brut DOC Treviso Glera N.V.	49.00
F Limoux	Crémant de Limoux Brut Reserve, Luc Pirlet Chardonnay Chenin blanc N.V.	62.00
Weisswein		
CH Zürich	Züribieter, Cuvée weiss AOC Pinot Gris, Riesling-Silvaner, Sauvignon blanc 2023	55.00
F Languedoc	Domaine de la Jasse, Chardonnay Barrique IGP Chardonnay 2023	54.00
IT Sizilien	Camporè, Etna Bianco Carricante, Catarratto 2023	69.00
Roséwein		
F Provence	Ma Terre Rosé, Les Vignerons du Roy René Cinsault, Grenache, Syrah 2024	52.00
Rotwein		
ESP Rioja	Paco Garcia, Crianza Tempranillo, Garnacha 2021	58.00
IT Toskana	Castello del Trebbio, Chianti Rufina Riserva DOCG Sangiovese 2020	62.00
CH Thurgau	Thurgauer, Cabernet Dorsa Chrachenfels AOC Cabernet Dorsa 2022	65.00

HIRSCHEN GASTHAUS

SEIT 1538

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE

Mineralwasser und Süssgetränke

Arkina Wasser mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure	12.00 / Liter
Arkina Wasser mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure	6.00 / 5.0 dl
Diverse Süssgetränke	5.50 / 3.3 dl

Kaffee und Tee

Blaser Kaffee	4.50
Blaser Espresso	4.50
Turm Bio Tee im Beutel	4.50

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer.

HIRSCHEN GASTHAUS

SEIT 1538

ALLGEMEINEN INFORMATIONEN

Foodwaste

Gemeinsam gegen Foodwaste. Falls Sie es wünschen, stellen wir am Ende Ihres Apéros gerne die übrig gebliebenen Häppchen zur Mitnahme bereit.

Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als 24.00 Uhr, wird ein Nachzuschlag gefordert. Die Verlängerung der Schliessstunde soll beim Hotel spätestens 1 Monat vor dem Anlass angemeldet sein. Die vorgeschriebene Polizeibewilligung (CHF 150.00) wird vom Hotel eingeholt und dem Veranstalter weiter verrechnet.

Mitarbeiterzuschlag

Ab 24.00 Uhr wird jede angebrochene Stunde wie folgt berechnet:
Bei einer Veranstaltung bis 50 Personen CHF 200.00 für jede Stunde
Bei einer Veranstaltung bis 100 Personen CHF 350.00 für jede Stunde
Bei einer Veranstaltung über 100 Personen CHF 500.00 für jede Stunde

Personenzahl / Verrechnung

Änderungen der Personenzahl nehmen wir bis 48 Stunden im Voraus entgegen, ansonsten wird die angegebene Personenzahl/Menge verrechnet.

Gedecke, Blumen, Kerzen

Unsere Tische werden immer mit Tischtüchern oder Läufern aufgedeckt. Sie dürfen Ihren Festtisch gerne selbst dekorieren oder durch Ihren bevorzugten Floristen schmücken lassen (Rechnung bitte direkt an Sie). Auf Wunsch schmücken wir Ihren Tisch mit Efeu, saisonalen Blumen und Kerzen, diese verrechnen wir mit CHF 8.00 pro Set.

Menükarten

Einfache Menükarten sind im Menüpreis inbegriffen. Für aussergewöhnlichen Aufwand (Logos und Bilder mit viel Farbdruck) verrechnen wir CHF 1.00 pro Person.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche verrechnet.

Gabelgeld

Für selbstmitgebrachte Kuchen und Torten, die durch Mitarbeitende serviert werden, wird ein Gabelgeld von CHF 5.00 pro Stück verrechnet.

HIRSCHEN GASTHAUS

SEIT 1538

Preise

Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Preisänderungen sind vorbehalten

Probeessen

Das Probeessen wird jeweils vor Ort bezahlt und wird Ihnen auf der Gesamtrechnung wieder gutgeschrieben.

Hotelzimmer

Wenn Sie nach der berausenden Eventnacht nicht mehr nach Hause fahren möchten, dann können Sie in einem unserer Hotelzimmer übernachten. Der Preis für ein Einzelzimmer beträgt Fr. 145.– und für ein Doppelzimmer Fr. 200.– einschliesslich Frühstück.

Deklarationen

Fleisch:

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz

Eier: Schweizer Eier aus Bio Freilandhaltung

Milch und Milchprodukte: Schweiz

Früchte und Gemüse: Wir verzichten auf Flugfrüchte und -gemüse

Kaffee: Fairtrade-Kaffee von der Rösterei Blaser