

# GOURMET DOMIZIL

Mahlzeitendienst & Partyservice



TÄGLICH ABER NICHT ALLTÄGLICH

**Regula Sulser**  
Lerchenhalde 2  
8046 Zürich  
Telefon 044 271 55 66  
Telefax 044 271 81 37  
[gourmet.domizil@bluewin.ch](mailto:gourmet.domizil@bluewin.ch)

# **GOURMET DOMIZIL**

## **Mahlzeitendienst & Partyservice**

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Partyservice **Gourmet Domizil**.

- Im Preis inklusive ist das Anliefern der Speisen an Ort und Stelle.
- Wenn Sie den Abwasch, das Aufräumen und den Service nicht selber machen wollen, übernehmen wir das zu einem Stundenansatz von Fr. 45.-
- Gerne bringen wir Tischwäsche und Servietten mit.  
Stoffwäsche berechnen wir mit Fr. 4.50 pro Person,  
Papierwäsche mit Fr. 2.50
- Geschirrmiete machen wir aus logistischen Gründen nicht
- Inbegriffen ist eine Wegkostenpauschale bis 10 km pro Weg.  
Jeder weitere Kilometer verrechnen wir mit Fr. 2.- . Die Gästezahl ist 3 Tage vorher verbindlich. Absagen von uns bestätigter Reservationen müssen schriftlich erfolgen und werden wie folgt verrechnet:  
bis 30 Tage vor dem Anlass 0 % des offerierten Betrages, 30 bis 20 Tage 25 %, 19 bis 4 Tage 50 %, ab 3 Tagen vor dem Anlass 100 %.
- Sie erhalten nach dem Anlass eine Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 10 Tagen. UID; CHE-105.048.256 2.5 % inkl.

Besprechen Sie mit uns Ihr Vorhaben, damit wir unter Berücksichtigung der lokalen Küche Ihr Fest optimal organisieren können.

**Seit Mai 2002 führen wir das Restaurant Lerchenberg in Zürich-Affoltern, welches über Mittag geöffnet ist. In der übrigen Zeit reservieren wir das Lokal gerne für Ihren Anlass von 20 bis 90 Personen. Wir verfügen über eine sehr gute Infrastruktur, Bühne samt Beleuchtung und Mikrofon, genügend Parkplätze und gut erreichbar mit den ÖV sowie eine wunderschöne Terrasse. Schauen Sie doch mal bei uns vorbei!**

*(Diese Broschüre wird laufend ergänzt; Stand: Oktober 2012 Änderungen vorbehalten)*

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### APÉROS

Partybrot gefüllt in Form eines Krokodils

*46 Sandwiches mit Lachs*

*mousse de canard, Käse, Schinken)*

Fr. 75.-

Pestocake hausgemacht mit Rohschinken und Olive pro Pers. Fr. 8.50

Schinkengipfeli pro Stück Fr. 1.90

Kleine Käse- und Spinatküechli pro Stück Fr. 1.40

Kleine Quiche pro Stück Fr. 1.40

Lachsrouladen pro Pers. Fr. 9.-

Chicken-Spiessli mit Dippsaucen pro Pers. Fr. 9.50

Kleine Frühlingsrollen  
mit sweet´n sour-Sauce pro Stück Fr. 2.20

Pommes Chips oder Nüssli per 100 gr Fr. 4.-

Salzstengeli/Brezeli per 250 gr Fr. 4.50

Blätterteiggebäck hausgemacht per 100 gr Fr. 3.50

Grüne und schwarze Oliven per 100 gr Fr. 5.50

4 Sorten Gemüwestengeli mit 2 Dippsaucen pro Pers. Fr. 7.50

Käseplatte  
*(versch. Käse geschnitten, dekorativ garniert)* pro Pers. Fr. 14.-

Fleischplatte  
*(Bündnerfleisch, Rohschinken  
Salami, Schinken, Speck, Zwiebeli, usw.)* pro Pers. Fr. 14.-

*Bei allen Platten Brot inklusive*

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### DIVERSE KLEINE SANDWICHES

Butterbretzeli	pro Stück	Fr. 2.50
Roastbeef-Brötli	pro Stück	Fr. 4.-
Lachs-Brötli	pro Stück	Fr. 4.-
Schinken-Brötli	pro Stück	Fr. 3.50
Mozzarella/Tomaten	pro Stück	Fr. 3.50
Käse-Brötli	pro Stück	Fr. 3.50
Kräuterkäse-Brötli	pro Stück	Fr. 3.50

### CANAPÉS

Lachs, Roastbeef, Thon	pro Stück	Fr. 3.50
Ei, Schinken, Käse, Spargel, Salami	pro Stück	Fr. 3.-

### SOMMER-APÉRO

- Gemüsedipps mit verschiedenen feinen Saucen
- Pouletfleischspiessli (*zum dippen*)
- Diverse Saisonfrüchte
- «Igel» bespickt mit Käse, Fleischrugeli, Radiesli, Ananas, Tomätli und vielen gluschtigen Sachen

ab 20 Personen  
pro Person Fr. 17.-

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### MITTELMEER-APÉRO

- Div. Oliven fein und pikant gewürzt oder gefüllt
- Teufelshörnli (*pikant gefüllte Paprikaschoten*)
- Artischockenböden mit Frischkäse
- Cherrytomätli mit korsischem Ziegenkäse gefüllt
- Melonenstücke oder Saisonfrüchte mit Rohschinken
- Antipastispiessli
- Fingerfoodstäbli aus Pouletfleisch zum dippen
- Gemüsestäbli zum dippen
- Pastetli in Fischform mit Gorgonzola gefüllt

*Dazu feines Kräuterbrot*

ab 30 Personen  
pro Person Fr. 19.-

### AELPLER-APÉRO

- verschiedene Käsesorten wie Sbrinz, Tête de Mône, Hobelfleisch und Speck
- garniert mit Gürkli, Zwiebeli, Tomätli, Ei
- diverse Brote

ab 10 Personen  
pro Person Fr. 16.-

### APÉRO RUSTICO

- Hobelkäse und Parmesanmöckli
- Feigen, Birnen, Trauben und Nüsse

ab 10 Personen

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

pro Person Fr. 17.-

### SUPPEN

Bouillon mit Einlage	pro Portion Fr. 4.-
Champignonscrème	pro Portion Fr. 4.50
Bündner Gerstensuppe	pro Portion Fr. 4.50
Basler Mehlsuppe	pro Portion Fr. 4.50
Tomatencrème	pro Portion Fr. 4.50
Spargelcrème (saisonal)	pro Portion Fr. 4.50
Griesssuppe	pro Portion Fr. 4.50
Minestrone	pro Portion Fr. 4.50
Kürbiscrèmesuppe	pro Portion Fr. 4.50
Selleriecrème	pro Portion Fr. 4.50
Kartoffelsuppe mit Sauerrahm	pro Portion Fr. 5.-

*Als Hauptgang pro Portion Fr. 6.50*

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### SALATE

Randensalat	per kg	Fr. 16.-
Hörnlisalat	per kg	Fr. 14.-
Grüner Salat	pro Port.	Fr. 2.-
Weisser Kabissalat mit Speck	per kg	Fr. 15.-
Gurkensalat	per kg	Fr. 16.-
Grüner Bohnensalat	per kg	Fr. 19.-
Maissalat	per kg	Fr. 16.-
Kartoffelsalat	per kg	Fr. 17.-
Tomatensalat	per kg	Fr. 17.-
Tomatensalat mit Mozzarella	per kg	Fr. 21.50
Rüebli-salat	per kg	Fr. 16.-
Sellerie-salat	per kg	Fr. 18.-
Fenchelsalat mit Orangen	per kg	Fr. 18.-
Spinatsalat mit Mandarinli und Knoblauch (saisonal)	per kg	Fr. 21.50
Caesar Salad (Lattich, Knobli, Croûtons, Speck, Reibkäse)	per kg	Fr. 21.50

### DRESSINGS

french	5 dl	Fr. 6.-
italienisch	5 dl	Fr. 6.-

### BROT

Semmeli	pro Stk.	Fr. -.80
Partybrötli gemischt	pro Stk.	Fr. -.70
Laugenbrötli	pro Stk.	Fr. -.80

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### MENÜVORSCHLÄGE

1. Züri-Geschnetzeltes (*Kalbfleisch*)  
Nudeln, Gemüse pro Pers. Fr. 29.-
2. Pouletgeschnetzeltes «Casimir»  
Reis, mit Früchten und Kroepoek garniert pro Pers. Fr. 22.-
3. Heisser Ofenfleischkäse oder Schinken im Teig  
Kartoffelsalat, Brot pro Pers. Fr. 22.-
4. Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»  
Spätzli, Gemüse pro Pers. Fr. 25.50
5. Schweinsbraten an Marsalajus  
Risotto, Gemüse pro Pers. Fr. 25.-
6. Spaghetti-Plausch  
Gorgonzola-, Pesto-, Napoli- und  
Carbonarasauce, Reibkäse pro Pers. Fr. 22.-
7. Rindssauerbraten  
Kartoffelstock, Gemüse pro Pers. Fr. 27.-
8. Lasagne (Rindfleisch) hausgemacht pro Pers. Fr. 22.-
9. Rindfleischvogel an Gemüsejus  
Kartoffelstock, Gemüse pro Pers. Fr. 24.50
10. Pouletgeschnetzeltes an Kräuter-  
rahmsauce, Nudeln oder Reis, Gemüse pro Pers. Fr. 22.-
11. Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
grüne Nudeln, Gemüse pro Pers. Fr. 36.-
12. Kalbsbraten an Rahmsauce  
Gemüsereis, Gemüse pro Pers. Fr. 34.-



# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

13. Berner Platte (*Speck, Rippli, Wurst, Zunge*)  
Sauerkraut oder Dörrbohnen,  
Peterliekartoffeln pro Pers. Fr. 28.-
14. Sweet´ n sour Chicken  
Nussreis, Gemüse pro Pers. Fr. 23.-

Wir bieten Ihnen auf Wunsch eine vegetarische Variante zu Ihrem bestellten Menü

Wir bieten Diätmenüs an für Diabetiker und Zöliakie / Lactose unverträglichkeit. Gerne besprechen wir mit Ihnen die individuelle Situation.

### BEILAGEN ZU DEN MENUES

Kartoffelgratin	pro Pers. Fr. 5.50
Safranrisotto	pro Pers. Fr. 4.50
Spätzli hausgemacht	pro Pers. Fr. 5.50
Kartoffelstock	pro Pers. Fr. 4.50
Teigwaren	pro Pers. Fr. 3.50
Trockenreis	pro Pers. Fr. 3.50
Gemüsereis	pro Pers. Fr. 4.-
Spaghetti ( <i>als Portion</i> )	pro Pers. Fr. 4.50

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	pro Pers.	Fr. 9.50
Schwarzwälder, Sacher, Kirschtorten	pro Stk.	Fr. 5.50
Quarktorte, Rüeblli	pro Stk.	Fr. 5.50
Vermicelles-Törtli ( <i>saisonbedingt</i> )	pro Pers.	Fr. 5.50
Erdbeer-Törtli ( <i>saisonbedingt</i> )	pro Pers.	Fr. 5.50
Mousse au chocolat mit Rahm und Biscuit	pro Pers.	Fr. 8.50
Crèmeschnitte	pro Stk.	Fr. 4.-
Kleine Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce	pro Pers.	Fr. 8.-

### DESSERTBÜFFET (*AB 20 PERSONEN*)

- Frischer Fruchtsalat
  - div. Kuchen
  - Kleingebäck
  - Caramelköpflli
  - Schoggimousse
  - Meringueschalen
  - Rahm
  - Vermicelles (*saisonbedingt*)
  - Schöggeli
  - Mohrenköpfe
- pro Pers. Fr. 17.-

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### DESSERTBÜFFET *(AB 10 PERSONEN, kleine Variante)*

- Frischer Fruchtsalat
  - div. Kleingebäck
  - Caramelköpfler
  - Meringueschalen
  - Rahm
  - Schöggeli
- pro Pers. Fr. 13.50

### KAFFEE *(Filterkaffee)*

Mit Kaffeerahm, Milch, Zucker und Assugrin

pro Tasse Fr. 2.50

### Tee

Schwarztee, Hagebutten-, Lindenblüten-  
Pfefferminze, Verveine

pro Tasse Fr. 1.50

### BIER

Schlossgold *(ohne Alkohol)* 33 cl Fr. 2.70  
Cardinal Lager 33 cl Fr. 2.70

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### WEINE

#### WEISS

Regensberger Riesling x Sylvaner 2003	75 cl	Fr. 26.40
Chardonnay Talus 2006, Kalifornien	75 cl	Fr. 32.-
Salgalaluna Sicilia 2007, Italien	70 cl	Fr. 29.-
Pinot gris Vignefol 2006, Schweiz	75 cl	Fr. 27.50

#### ROSÉ

Eye of the swan, Pinot noir blanc 2007 Sonoma County, Kalifornien	75 cl	Fr. 28.-
Oeil de Perdrix 2007, Neuchâtel	75 cl	Fr. 35.-

#### ROT

Chianti Classico San Fabiano 2007, Italien	75 cl	Fr. 24.-
Fleurie, Le Pavillon Baujolais 2008	75 cl	Fr. 28.70
Regensberger Pinot Noir 2005	75 cl	Fr. 28.-
Albrizzi Tenuta 2007 Italien	75 cl	Fr. 23.-
St. Saphorin rouge Chappuis 2007	75 cl	Fr. 32.50
Domaine da la Crausaz, VD, 2006	70 cl	Fr. 29.90
Cabernet Sauvignon Talus 2006, Kalifornien	75 cl	Fr. 32.-

# GOURMET DOMIZIL

## Mahlzeitendienst & Partyservice

### WEINE IM OFFENAUSSCHANK

#### Weiss

Féchy AOC	50 cl	Fr. 16.-
St. Saphorin AOC	50 cl	Fr. 19.-

#### ROT

Dôle de Sion AOC	50 cl	Fr. 14.-
Zürcher Clevner	50 cl	Fr. 15.50
Merlot Mendrisio	50 cl	Fr. 15.50

#### SCHAUMWEIN

Risecco	75 cl	Fr. 29.50
---------	-------	-----------

## Deklaration der Fleischherkunft

Rindfleisch:	Schweiz, Australien
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz, Deutschland
Pouletfleisch:	Schweiz, Brasilien*

\* kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein