



# Feiern wie Gott in Frankreich ...

## **Bankette in der Turbinenhalle**

Die Franzosen sind berühmt dafür. Die Italiener ebenso.  
Und wir Schweizer? Wir tun es ganz einfach, ohne gross darüber zu reden:  
Feiern und geniessen.

Ob Banchetto, Diner oder Znacht: Die schönste Art, sich selbst und Gäste zu verwöhnen, ist ein stimmungsvolles gemeinsames Essen. Firmenbankett, Geburtstagsfest oder schlichtes Essen unter Freunden? Zehn Gäste oder 180? Die Turbinenhalle sorgt für entspannte Atmosphäre und kreative Genüsse, die dem Begriff 'Esskultur' alle Ehre machen. Denn schliesslich geht nicht nur die Liebe durch den Magen.

Willkommen in der Turbinenhalle!



## Unsere Bankettkarte

Natürlich möchten wir mit dieser Karte bewirken, dass Ihnen das Wasser im Mund zusammenläuft. Vor allem aber soll Sie dazu dienen, Ihnen eine Vorstellung von den Möglichkeiten in der Turbinenhalle zu geben. Die Menüvorschläge, die Sie hier finden, lassen sich nach Ihren Wünschen frei kombinieren oder anpassen. Auch andere Menüs nach Ihren individuellen Vorstellungen und Vorlieben stellen wir Ihnen gerne zusammen.

Zu unseren besonderen Leidenschaften gehört die saisonale Küche. Von frühlingssfrisch bis herbstlich wild und von klirrenden Eisbergen in der Sommersuppe bis zu hitzigen Wintergenüssen fällt uns immer wieder etwas Neues ein. Fragen Sie nach, wir lassen unseren Ideen für Sie gerne freien Lauf. Wie in der Menüplanung gehen wir auch in der Dekoration unkompliziert und sorgfältig auf Ihre Wünsche ein.



turbinenhalle  
restaurant & bar

# Einstimmung mit Geschmack

## Mittelmeer

Drei Sorten hausgemachte Crostini  
mit unserem Treberbrot,  
marinierte Oliven

CHF 4.50

## Mehr Mittelmeer

Drei Sorten hausgemachte Crostini  
mit unserem Treberbrot,  
in Stücke gebrochener Parmesan,  
Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips

CHF 6.50

## Lac Lemman

Hausgemachte Blätterteigstangen  
mit Käse und Schinken,  
kleine Quiches

CHF 7.00

## Goldküste

Canapées auf Pariserbrot:  
Rauchlachs, Crevetten  
Rindfleischtartar, Landrauchschinken  
Brie, Frischkäsemousse

CHF 11.50

Preise pro Person



## Bankettmenüs

### Hopfen und Malz

Biersuppe "Rekord" mit Malz,  
garniert mit Paprikarahm

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes, in Bier geschmort  
Polenta Bramata  
Grünes Mischgemüse

\*\*\*

Schoggiterrine  
mit Biersabayon  
CHF 47.50

### Nah und Fern

Rüebli- und Ingwersuppe

\*\*\*

Kalbfleischwürfel mit Lauchstreifen  
und roten Peperoni  
Wildreismix  
Brokkoli

\*\*\*

Gebrannte Creme,  
mit hausgemachten Prussiens serviert

CHF 48.50

### Wasser und Land

Heiss geräucherter Lachs  
auf Gurkensalat an Senfdressing  
mit Dill und Sauerrahm

\*\*\*

Schweinsfilet, am Stück gebraten,  
an Rahmsauce mit Champignons  
und Bündnerfleischstreifen  
Nudeln  
Buntes Gemüse

\*\*\*

Beeren-Quark-Schnitte  
auf Biscuit, mit Beeren garniert

CHF 59.50

mit Kalbssteak, am Stück gebraten

CHF 77.50



## **Zart und Bunt**

Avocado-Millefeuille:  
Blätterteigschnitte mit Avocadomousse  
und Sauerrahm,  
serviert mit Salatbouquet

\*\*\*

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an  
Boursin-Pfeffer-Sauce mit Gemüsestreifen  
Nudeln  
Buntes Gemüse

\*\*\*

Praline-Timbale mit Nougatkrokant,  
marinierter Ananassalat

CHF 58.50

## **Tausendundeine Nacht**

Suppe von roten Linsen  
mit Kokosmilch und Zwiebeln

\*\*\*

Pouletcurry „Tandoori“:  
Pouletschenkelragout, mit indischen Gewürzen mariniert,  
an einer roten Currysauce,  
serviert mit hausgemachtem Zwetschgenchutney,  
Raita, Papadam,  
gebackenen Bananen und Jasminreis

\*\*\*

Mangomousse mit Fruchtsauce  
und frischen Früchten

CHF 51.00

## **Eurasische Platte**

Black Tiger Crevetten, gebraten,  
auf asiatischem Gemüsesalat

\*\*\*

Rindsfilet, am Stück gebraten  
Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Buntes Gemüse

\*\*\*

Stracciatellaschnitte mit Schoggi und Quark,  
mit Früchten garniert

CHF 82.50



### **Filet mit Schwips**

Parmesanmousse  
mit Balsamicosirup  
auf Salatgarnitur

\*\*\*

Rindsfiletstreifen, gebraten,  
an Sherrysauce  
Spätzli, in Butter gebraten  
Buntes Gemüse

\*\*\*

Zitronenmousse auf Mandelbiscuit  
mit Fruchtsalat  
CHF 62.50

### **Kalb im Gemüsegarten**

Quinoasalat mit Früchten  
an Honigdressing  
auf Blattsalat

\*\*\*

Kalbssteak, am Stück gebraten  
Balsamicojus  
Fondant Kartoffeln  
Buntes Gemüse

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce

CHF 75.50



### **Orient Express**

Kichererbsen-Gemüse-Salat  
auf Blattsalat,  
mit frischem Nan-Brot serviert

\*\*\*

Indisches Curry  
mit Schweinefiletstreifen  
Würziger Duftreis  
Blumenkohl und Erbsen mit Kokos

\*\*\*

Passionsfruchtbavarois  
mit Kiwisauce und frischen Früchten

CHF 51.50

mit Streifen von Pouletbrust CHF 51.50

### **Glacier Express**

Bergkäsesalat  
mit Apfel und Trauben  
an einem Dressing mit weissem Balsamico

\*\*\*

Maispouletbrust, gebraten  
Steinpilzrahmsauce  
Nudeln  
Buntes Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Biscuit glacé Grand Marnier  
mit Früchtegarnitur

CHF 52.50

### **Pendolino**

(bis 30 Personen)

Bunter Blattsalat  
mit Croûtons, Ei und Speck

\*\*\*

Schweinesteak, mit Gewürzbutter gratiniert  
Weisswein-Risotto mit Mascarpone  
buntes Gemüse

\*\*\*

Schoggimousse, weiss und dunkel,  
mit Früchten

CHF 57.50

mit Kalbssteak, CHF 75.50



## **Vegetarische Hauptgänge**

Gerne servieren wir für Ihre vegetarischen Gäste einen speziellen Hauptgang.  
Den Preis für das komplette Menu mit Vorspeise und Dessert berechnen wir auf Anfrage für Ihren Anlass.

### **Nicht Fleisch, nicht Fisch**

Morchelragout mit Gemüse  
an Rahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gedämpfte Tomate  
CHF 33.50

### **Gruss aus der Ägäis**

Bratkäse, mit Kräutern mariniert,  
auf Tomaten-Paprika-Sauce  
Ofenkartoffeln  
Gemüse  
CHF 26.50

### **Ticino im Sommer**

(bis 20 Personen)

Sellerieschnitzel in Knusperpanade  
Weisswein-Risotto mit Mascarpone  
Buntes Gemüse  
CHF 27.50

### **Bangkok Connection (vegan)**

Rotes Thaicurry mit Kokosmilch,  
buntem Gemüse und Tofu  
Jasminreis  
CHF 24.50

### **Aus Grosis Kochtopf**

Eierroulade mit Gemüse  
und Bergkäse  
auf Rüebli sauce  
Ofenkartoffeln  
CHF 26.50





## Darf's ein bisschen mehr sein?

### Salate oder Suppen als zusätzlicher Gang:

Suppe in zwei Farben: Rüebli- und Brokkolicremesuppe (bis 30 Personen)	CHF	10.50
Thaisuppe mit Kokosmilch, Tomaten und frischem Koriander	CHF	9.00
Biersuppe "Rekord" mit Malz und Paprikarahm	CHF	9.00
Rüebli- und Brokkolicremesuppe	CHF	10.50
Caesar Salad an Parmesandressing mit Croûtons und Speck	CHF	11.50
Rucolasalat mit Croûtons, gerösteten Kernen und Nüssen	CHF	11.50

### Warme Vorspeisen

Ragout von geräucherter Forelle im Blätterteigkissen	CHF	17.00
Feine Nudeln mit Kokossauce, Gemüsestreifen und Chili, mit Black Tiger Crevetten serviert	CHF	17.50
Lachsfilet auf Blattspinat, im Blätterteig gebacken, dazu Zitronenbutter	CHF	18.50

Preise pro Person

### Hauptgänge mit Fisch

Wünschen Sie einen Hauptgang mit Fisch? Gerne stellen wir speziell für Sie einige Möglichkeiten zusammen. Zögern Sie nicht und fragen Sie uns.



# Vorspeisenbuffets

Vorspeisenbuffets servieren wir ab 50 Personen. Preise pro Person.

## Salatbuffet

Randensalat mit Apfel und Meerrettich

\*\*\*

Tomatensalat mit Zwiebeln und Schnittlauch

\*\*\*

Blumenkohlsalat mit Peperoni

\*\*\*

Kichererbsensalat mit Curry

\*\*\*

Gurkensalat mit Senf-Dill-Dressing

\*\*\*

Couscous Salat mit Tomaten und Minze

\*\*\*

Millefeuille mit Parmesanmousse

Timbale von Avocado und Sauerrahm

\*\*\*

Blattsalat mit Joghurtdressing und italienischem Dressing

CHF 17.50

## Vorspeisenbuffet

Roher Champignonsalat mit Nüssen

\*\*\*

Kichererbsensalat mit Curry

\*\*\*

Gurkensalat mit Senf-Dill-Dressing

\*\*\*

Quinoasalat mit Gemüse und Früchten

\*\*\*

Reife Avocado mit Gemüsevinaigrette

\*\*\*

Heiss geräucherter Lachs und Forellenfilets, dazu Meerrettichschaum

\*\*\*

Rindstartar auf Treberbrot

\*\*\*

Millefeuille mit Tomatenmousse

\*\*\*

Thailändischen Salat mit Poulet, Tomaten und Gurken

\*\*\*

Bündnerfleisch, Landrauchschinken und Salsiz

CHF 29.00



## Dessertbuffets

Dessertbuffets servieren wir ab 50 Personen. Preise pro Person.

### **Buffet Grossmutterart**

Hausgemachte Prussiens & Nideltörtli  
Gebrannte Creme  
Götterspeise mit Früchten  
Thurgauer Süssmostcreme  
Schoggicreme mit Birne  
Rüebli torte & Zürcher Pfarrhaustorte mit Birnen  
Frische Früchte  
Beeren-Joghurt-Schnitte  
Apfelchüechli mit Vanillesauce  
Griesspudding, im Ofen gratiniert

CHF 21.00

### **Buffet Turbinenhalle**

Zwei Sorten hausgemachte Guetzli  
Teecreme Earl Grey  
Karamellflan  
Tiramisu  
Frische Früchte  
Zwei Sorten hausgemachte Glace  
Schoggitruffes-Torte  
Früchtegratin mit Mandelkruste

CHF 18.00

### **Buffet Patissier Philippe**

Zwei Sorten hausgemachte Guetzli  
Helles und Dunkles Mousse au Chocolat  
Zitronentörtli  
Espresso-Mascarpone-Creme  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Frische Früchte  
Williamstorte mit Birnen  
Drei Sorten hausgemachte Glace  
Beerenmousse  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Clafoutis mit Früchten

CHF 21.00



# Käse

## Continental

Tilsiter  
Brie  
Bergkäse aus dem Zürcher Oberland  
Gorgonzola  
Früchte, Nussbrot und Treberbrot

im Dessertbuffet  
CHF 4.50

als Käsegang CHF 11.50

## Tour de Suisse

Alter Gruyère  
Alpkäse, gereift  
Ziegenkäse mit Kräutern  
Bergkäse aus dem Zürcher Oberland  
Reblochon  
Freiburger Vacherin  
frische Früchte  
dazu Nussbrot, Früchtebrot  
und Treberbrot

im Dessertbuffet  
CHF 7.50

als Käsegang CHF 17.50

Preise pro Person

Wird eine Vorspeise oder ein Dessert in einen Menü mit dem Buffet ersetzt, so verändert sich der Preis je nach ersetzter Vorspeise oder Dessert. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.



## Grundsätzliches, Infrastruktur und Dekoration

### Menüs

Grundsätzlich bieten wir bei Banketten ein Menü und eine vegetarische Variante an. Sollten Sie andere Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

### Personenzahl

Die Grösse und Ausstattung der Turbinenhalle bietet ideale Bedingungen für Anlässe von 10 bis 180 Personen. Kleinere Gruppen bedienen wir gerne à la Carte.

### Bereitstellungskosten

Grundsätzlich verrechnen wir für ein Bankett keine Bereitstellungskosten, für Spezialanlässe machen wir Ihnen gerne eine Offerte.

### Tischwäsche

In unseren Bankettpreisen ist das Gedeck mit einer Stoffserviette inbegriffen, für Tischwäsche verrechnen wir CHF 3.00 pro Person.

### Dekoration

Unsere Saisondekoration und Kerzen stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung. Natürlich erfüllen wir gerne auch Ihre individuellen Wünsche. In diesem Fall verrechnen wir unsere Arbeit nach Aufwand. Kommen Sie wegen einer individuellen Beratung auf uns zu.

### Menükarten

Gerne drucken wir für Sie Menükarten für Ihre Gäste. Auf Wunsch drucken wir Ihr Logo und einen Wunschtitel in die Karte ein.

### Verlängerung

Für die Verlängerungsbewilligung verrechnen wir CHF 150.00. Hinzu kommen nach 24.00 Uhr pro Mitarbeiter und Stunde CHF 60.00.

## Verrechnung

Bitte melden Sie uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass die definitive Personenzahl. Eine spätere Reduktion der Personenzahl können wir bei der Rechnungsstellung leider nicht mehr berücksichtigen.



## Feste feiern, wie sie fallen ...

Eine Einladung ist immer eine schöne Geste. Und ein stilvolles gemeinsames Essen kann nicht nur die Familienbande oder gute Freundschaften, sondern auch Geschäftsbeziehungen beflügeln.

Sie interessieren sich für ein Bankett in der grosszügigen, frischen Ambiance der Turbinenhalle? Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören. Für Fragen oder einen Termin für eine unverbindliche Erstbesprechung wenden Sie sich bitte an

Daniel Müller

Restaurant Turbinenhalle Bar  
Badenerstrasse 571  
8048 Zürich  
043 311 57 67  
[daniel.mueller@turbinenhalle.ch](mailto:daniel.mueller@turbinenhalle.ch)  
[www.turbinenhalle.ch](http://www.turbinenhalle.ch)