



Restaurant Ochsen
Oberdorfstrasse 36
8953 Dietikon
Telefon: 043 322 53 64
E-Mail: info@ochsen-dietikon.ch

Sehr geehrter Ochsen Gast

Sie planen eine **Geburtstagsfeier**, eine **Hochzeit**, ein **Geschäftsessen** oder einen anderen, **speziellen Anlass**? Und legen besonderen Wert dabei auf Individualität Ihrer Veranstaltung, jederzeit einen kompetenten Ansprechpartner bei Organisation und Durchführung zu haben, sowie eine persönliche Atmosphäre des Hauses?

Wir freuen uns, Ihnen unsere vielseitigen Menü-Vorschläge geeignet ab 10 Personen, unterbreiten zu dürfen

Die **Räumlichkeiten** unseres Restaurants verleihen Ihrem Fest einen besonderen Rahmen. Ob Sie im kleinen Kreis zusammenkommen oder im ganz großen Stil feiern – wir organisieren jedes Fest für 10 bis 80 Personen ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen.

Sie können das Menu nach Ihrer Wahl selbst zusammenstellen. Die nachfolgenden Vorschläge sind nur ein Ausschnitt aus unserem breiten Angebot und können nach Ihren Wünschen individuell geändert werden. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei Fragen, oder speziellen Wünschen gerne behilflich.

Bankett-Bestellung:

Sämtliche Menus sind ab 10 Personen erhältlich und müssen für alle Teilnehmer einheitlich sein. Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl und Personenanzahl 7 Tage vor Ihrem Anlass bekannt. Wir möchten Sie gerne persönlich und individuell beraten, deshalb sind Bankettbesprechungen nur nach telefonischer Voranmeldung möglich.

Bezahlung: Wir akzeptieren EC-Direkt, Postcard, Reka oder Barzahlung.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen. Mit freundlichen Grüßen

Team Ochsen

Lokalitäten

Stübli bis 12 Personen,

Säli bis 50 Personen,

Gartenterrasse bis 100 Personen

Kegelbahn bis 30 Personen

Je nach Teilnehmerzahl und Anlass bieten unsere Räumlichkeiten verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten.

Blumenschmuck und **Dekorationen** aller Art können auf Wunsch zum Selbstkostenpreis für Sie besorgt werden.

Weitere Spezialleistungen oder Extraaufwände werden nach Vereinbarung separat verrechnet.

Für Ihren Aperó empfehlen wir Ihnen bei schönem Wetter unsere **Gartenterrasse**, ansonsten ist auch die Kegelbahn bei einer Runde Kegeln, der ideale Einstieg für einen gelungenen Anlass.

Alle Bestellungen der Menü-Kompositionen gelten ab mindestens **10 Personen**, bei Buffet-Bestellungen ab mindestens **15 Personen**.

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, benötigen wir Ihre Bankett-Bestellung mindestens **7 Tage im Voraus**.

Die genaue Gästezahl ist 24 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses uns mitzuteilen. **Diese ist für uns verbindlich und wird in Rechnung gestellt!**

Wünschen Sie einen Nachservice beim Hauptgang? So kommt pro Menü CHF 4.- dazu.

Unser **Menükartendruck** steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Der Menütext wird von uns vervielfältigt.

Für mitgebrachte Speisen (Kuchen) verrechnen wir ein **Tellergeld** von Fr. 5.00 pro Person

Für mitgebrachten Flaschenwein erheben wir ein **Zapfengeld** von Fr. 25.00 pro Flasche.

Für eine allfällige **Verlängerung** ab 00.00 Uhr, erheben wir CHF 160.00 pro angebrochene Stunde.

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich netto und inkl. 8,1 % MwSt. Wir gewähren keine Skonti oder Rabatte.

- Aperó -

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli, pro Person	CHF 2.40
Blätterteiggebäck hausgemacht, pro Person	CHF 2.80
Canapés individuell belegt, pro ½ Stück	CHF 3.60
Mini-Käseküchlein, pro Stück	CHF 3.00
Mini-Schinkengipfeli, pro Stück	CHF 3.00
Pouletflügeli, pro Stück	CHF 3.80
Rassige Meatballs (3 Stück)	CHF 4.80
Satay-Spiessli mit Erdnussdipp mariniert, pro Stück	CHF 3.80
Gemüsedipp mit verschiedenen Dippsaucen, pro Person	CHF 5.80
Früchte-Käse Spiessli, pro Stück	CHF 4.00

– Menu 1 –

Grüner Blattsalat

xxxxx

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln und Mischgemüse

xxxxx

Frischer Fruchtsalat

Mit einer Kugel Himbeersorbet

CHF 49.80 pro Person

– Menu 2 –

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen an
einer Himbeervinaigrette

xxxxx

Schweinsfilet mit Grüner Pfeffersauce

Pinienrisotto und Broccoli

xxxxx

Coupe Ochsen

Zwetschgen- und Zitronen-Sorbet

Crème Gruyère-Rahmglace

Mit Saison-Früchten und Rahm

CHF 58.80 pro Person

– Menu 3 –

Karotten-Ingwer Suppe

xxxxx

Aargauer Braten

Schweinsbraten gespickt mit Zwetschgen
serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse

xxxxx

Hausgemachtes Caramel Köpfli

CHF 48.80 pro Person

– Menu 4 –

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen
an feiner Himbeervinaigrette

xxxxx

Cherrytomatensuppe

xxxxx

Rindsschmorbraten

Hausmacher Nudeln und Marktgemüse

xxxxx

Schoggi Mousse

CHF 62.80 pro Person

– Menu 5 –

Gemischter Salat

xxxxxx

**Pouletfilet im Speckmantel an Paprika
Rahmsauce**
Trockenreis und Mischgemüse

xxxxxx

Coupe Boca Chica
Chololat-, Haselnuss- und Café-
Rahmglace mit Meringues,
Mandeln und Rahm

CHF 50.80 pro Person

– Menu 6 –

Süssmaissuppe

xxxxxx

**Roastbeef englisch gebraten mit Sauce
Bernaise**
Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel

xxxxxx

Heisse Beeren mit Vanilleglace

CHF 60.80 pro Person

– Menu 7 –

Nüsslissalat mit Ei (Saisonal)

xxxxxx

Kalbscarreebraten mit Morchelsauce
Butternudeln und Mischgemüse

xxxxxx

Gebrannte Cremé nach Grossmutter's Art

CHF 65.80 pro Person

– Menu 8 –

Hausterrine mit Salat Walddorf

xxxxxx

**Rindfilet am Stück gebraten an einer
Zwetschgensauce**
Pommes Williams und Mischgemüse

xxxxxx

Grand Marnier Parfait mit Orangensalat

CHF 68.80 pro Person

– Buffet –

**Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein auf Ihre Gäste abgestimmtes
Buffet zusammen. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns.**

Das beliebte Menu für feierliche Tage

**Verlobung, Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag oder wenn's auch sonst festlich
und gepflegt sein darf.**

**Bunter Blattsalat nach Art des Hauses
mit frisch sautierten Pilzen
an feiner Himbeervinaigrette**

**Les-deux-Filets (auf zwei Teller serviert) Kalbs- und Rindsfilet Calvados-
und Béarnaise-Sauce begleitet von Bandnudeln und Williamscroquetten,
Gemüse garnitur**

**Zart schmelzendes Grand Marnier Parfait begleitet von Orangensalat und
Garnituren**

Menü komplett Fr. 72.80 pro Person

– Salate –

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen
an feiner Himbeervinaigrette

CHF 14.80

Cäsar Salat

Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Brotcroutons an einem
Parmesandressing

CHF 13.80

Nüsslisalat Mimosa (Saisonal)

Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei

CHF 13.80

Grüner Blattsalat

Kopfsalat an einer hausgemachten französischen Sauce

CHF 8.80

Gemischter Salat

Bunt angerichtet mit verschiedenen frischen Salaten

CHF 12.80

Salat Caprese mit Tomaten und Mozzarella

CHF 12.80

– Suppen –

Karotten-Ingwer Creme Suppe

Suppe von Frühlingskarotten und frischem Ingwer

CHF 10.80

Süssmaissuppe

Maissuppe mit Chiliessenzen und Sauerrahm verfeinert

CHF 10.80

Geflügelcrème

Suppe von feinstem Geflügel

CHF 10.80

Tomatensuppe

Cherrytomatensuppe mit frischem Basilikum

CHF 10.80

Bouillon Royal

Klare Rindsbouillon mit Eierstich

CHF 9.80

– Vorspeisen –

Crevettencocktail

Feinste Crevetten an einer hausgemachten Cocktailsauce
serviert mit Toast und Butter

CHF 15.80

Marktfrische Pilze auf Blätterteigkissen

Speziell ausgesuchte Pilze an einer sämigen Rahmsauce
liebevoll angerichtet auf einem hausgemachten Blätterteigkissen

CHF 14.80

Geräucherter Lachs mit Meerrettich

serviert mit Toast und Butter

CHF 14.80

Melonen mit Rohschinken

CHF 14.80

– Fleisch und Geflügel –

Cordon bleu klassisch

Das klassische Cordon bleu, mit Schinken und Greyerzerkäse

Pommes Frites und Marktgemüse

Vom Schwein

CHF 32.80

Vom Kalb

CHF 39.80

Cordon bleu Ochsen

Das etwas andere Cordon bleu, reich gefüllt mit

Pfefferboursin, Rohschinken und Peperoncini

Pommes Frites und Marktgemüse

Vom Schwein

CHF 33.80

Vom Kalb

CHF 41.80

Rahmschnitzel an einer raffinierten Rahmsauce

Butternudeln und Marktgemüse

Vom Schwein

CHF 28.80

Vom Kalb

CHF 39.80

Riz Casimir

Original Schweizer Kalbsgeschnetzelte mit Curry

und Früchten serviert im Reisring

CHF 39.80

Rinds-Filet mit Kräuter-Butter

Croquetten und Marktgemüse

CHF 48.80

Zürcher Geschnetzeltes

Original Kalbfleischgericht, serviert mit Rösti

CHF 39.80

Schweins-Filet an grüner Pfeffersauce

Nudeln und Marktgemüse

CHF 34.80

Lammnierstück mit Kräuter-Butter gratiniert

dazu Kartoffelgratin und Kefen

CHF 37.80

Poulet-Filet mit Frischkäse im Speckmantel an einer

Paprika-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse

CHF 30.80

Roastbeef an feiner Sauce Bearnaise serviert mit Pommes Duchesse CHF 38.80

- Fisch und Krustentiere -

Gebratene Lachstranche Feinster Alaskalachs an einer cremigen Champagnersauce Reis und Blattspinat	CHF 34.80
Gegrillter Red Snapper Zitronenrahmsauce mit Salzkartoffeln und Broccoli	CHF 35.80

- Vegetarische Köstlichkeiten -

Auberginen Piccata Mit Ei und Käse panierte Auberginen serviert mit Reis und Tomatensauce	CHF 23.80
Früchtecurry Frische Früchte an einer leichten Currysauce serviert im Reisring	CHF 23.80
Panierter Sellerie Serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 20.80
Gefüllte Zucchini Mit einer fabelhaften Champignonmasse gefüllte Zucchettihälften auf einer Basilikumsauce Hausmachernudeln	CHF 27.80

- Urchig und beliebt -

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	CHF 21.80
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	CHF 21.80
Winzerplatte mit Trockenfleisch, Aufschnitt, Käse	CHF 24.80
Aufschnitt Platten pro Person	CHF 23.80
Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 26.80
Heisser Fleischkäse Spiegelei und Pommes Frites	CHF 22.80
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 22.80
Saftiger Bauernschinken serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF 23.80
Fitnesssteller mit Pouletbrust oder Schweinsschnitzel Garniert mit verschiedenen, bunten Salaten	CHF 26.80
Aargauerbraten gefüllt mit Zwetschgen serviert mit Gemüse und Kartoffelstock	CHF 27.80
Rindsschmorbraten an feinstem Bratenjus begleitet von hausgemachten Spätzli und frischem Gemüse	CHF 29.80
Kalbscarreebraten an Morchelsauce dazu Butternudeln und Mischgemüse	CHF 43.80

– Nachspeisen –

Röteli Sabayon

Herrliche Schaumcrème mit Röteli
heissen Beeren und Röteli-Rahmglace

CHF 13.80

Schoggimousse

Ein zauberhafter Klassiker serviert mit Rahm

CHF 11.80

Caramelköpfl

Hausgemachtes leckeres Dessert aus Grossmutter's Küche

CHF 8.80

Hot Berry

Warme Beeren mit Vanilleglace und Rahm

CHF 11.80

Apfelstrudel

Warm serviert mit Vanillesauce

CHF 11.80

Fruchtsalat

Hausgemacht mit verschiedenen Früchten. Mit oder ohne Rahm

CHF 11.80

Grossis Gebrannte Creme

CHF 9.80

Süssmostcreme

CHF 8.80

Grand Marnier Parfait

Serviert mit Orangensalat

CHF 11.80

Vacherin Torte

Preis je nach Grösse und Aufwand