

Restaurant Ochsen

**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 **Geschäftessen** 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 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 idealer 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 2.- dazu.

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

Für mitgebrachte Speisen (Kuchen) verrechnen wir ein **Tellergeld** von Fr. 3.00 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. 7,7 % MwSt. Wir gewähren keine Skonti oder Rabatte.

- Aperó -

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli, pro Person	CHF 1.50
Blätterteiggebäck hausgemacht, pro Person	CHF 2.50
Canapés individuell belegt, pro ½ Stück	CHF 2.50
Mini-Käseküchlein, pro Stück	CHF 2.50
Mini-Schinkengipfeli, pro Stück	CHF 2.50
Pouletflügeli, pro Stück	CHF 3.00
Rassige Meatballs (3 Stück)	CHF 4.50
Satay-Spiessli mit Erdnussdipp, pro Stück	CHF 1.50
Gemüsedipp mit verschiedenen Dippsaucen, pro Person	CHF 5.50
Früchte-Käse Spiessli, pro Stück	CHF 2.50
Pastetli gefüllt mit Frischkäse, pro Stück	CHF 1.50

– Menu 1 –

Grüner Blattsalat

xxxxxx

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln und Mischgemüse

xxxxxx

Frischer Fruchtsalat

Mit einer Kugel Aprikosensorbet

CHF 42.50 pro Person

– Menu 2 –

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen an
einer Himbeervinaigrette

xxxxxx

Schweinsfilet mit Grüner Pfeffersauce

Pinienrisotto und Broccoli

xxxxxx

Coupe Rebstock

Marinierte Trauben und verschiedenen
Sorbetes

CHF 51.00 pro Person

– Menu 3 –

Karotten-Ingwer Suppe

xxxxxx

Aargauer Braten

Schweinsbraten gespickt mit Zwetschgen
serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse

xxxxxx

Hausgemachtes Caramel Köppli

CHF 42.00 pro Person

– Menu 4 –

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen
an feiner Himbeervinaigrette

xxxxxx

Cherrytomatensuppe

xxxxxx

Rindsschmorbraten

Hausmacher Nudeln und Marktgemüse

xxxxxx

Schoggi Mousse

CHF 59.00 pro Person

– Menu 5 –

Gemischter Salat

xxxxxx

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

xxxxxx

Coupe Ochsen

CHF 45.00 pro Person

– Menu 6 –

Süssmaissuppe

xxxxxx

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

xxxxxx

Heisse Beeren mit Vanilleglace

CHF 54.50 pro Person

– Menu 7 –

Nüsslisalat mit Ei

xxxxxx

Kalbscarreebraten mit Morchelsauce
Butternudeln und Mischgemüse

xxxxxx

Gebrannte Cremé nach Grossmutter's Art

CHF 56.50 pro Person

– Menu 9 –

Hausterrine mit Salat Walddorf

xxxxxx

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

xxxxxx

Grand Marnier Parfait mit Orangensalat

CHF 59.50 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.**

Tatar vom Rind mit Sauerrahm und Trüffelöl verfeinert

Dazu Toast und Butter

Randensüppchen mit Kresseschaumhaube

**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. 94.- pro Person

- Salate -

Bunter Blattsalat nach Art des Hauses

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen
an feiner Himbeervinaigrette CHF 12.50

Cäsar Salat

Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Brotcroutons an einem
Parmesandressing CHF 11.50

Nüsslisalat Mimosa

Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei CHF 11.50

Grüner Blattsalat

Kopfsalat an einer hausgemachten französischen Sauce CHF 7.50

Gemischter Salat

Bunt angerichtet mit verschiedenen frischen Salaten CHF 9.50

Salat Caprese mit Tomaten und Mozzarella

CHF 11.50

- Suppen -

Karotten-Ingwer Capuccino

Suppe von Frühlingskarotten und frischem Ingwer CHF 8.50

Süssmaissuppe

Maissuppe mit Chiliessenzen und Sauerrahm verfeinert CHF 8.50

Geflügelcrème

Suppe von feinstem Geflügel CHF 8.50

Tomatensuppe

Cherrytomatensuppe mit frischem Basilikum CHF 8.50

Bouillon Royal

Klare Rindsbouillon mit Eierstich CHF 9.50

- Vorspeisen -

Hausterrine mit Salat Waldorf Hausgemachte Terrine je nach Saison (ohne Fisch und Krustentiere) serviert mit Selleriesalat	CHF 13.50
Crevettencocktail Feinste Crevetten an einer hausgemachten Cocktailsauce serviert mit Toast und Butter	CHF 13.50
Marktfrische Pilze auf Blätterteigkissen Speziell ausgesuchte Pilze an einer sämigen Rahmsauce liebevoll angerichtet auf einem hausgemachten Blätterteigkissen	CHF 13.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettich serviert mit Toast und Butter	CHF 13.50
Melonen mit Rohschinken	CHF 13.50

- Fleisch und Geflügel -

Cordon bleu klassisch Das klassische Cordon bleu, mit Schinken und Greyerzerkäse Pommes Frites und Marktgemüse	
Vom Schwein	CHF 25.50
Vom Kalb	CHF 35.50
Cordon bleu Ochsen Das etwas andere Cordon bleu, reich gefüllt mit Pfefferboursin, Rohschinken und Peperoncini Pommes Frites und Marktgemüse	
Vom Schwein	CHF 26.50
Vom Kalb	CHF 36.50
Rahmschnitzel an einer raffinierten Rahmsauce Butternudeln und Marktgemüse	
Vom Schwein	CHF 25.50
Vom Kalb	CHF 35.50
Riz Casimir Original Schweizer Kalbsgeschnetzelte mit Curry und Früchten serviert im Reisring	
	CHF 36.50
Rinds-Filet mit Kräuter-Butter Croquetten und Marktgemüse	
	CHF 35.50
Zürcher Geschnetzeltes Original Kalbfleischgericht, serviert mit Rösti	
	CHF 35.50
Schweins-Filet an grüner Pfeffersauce Nudeln und Marktgemüse	
	CHF 29.50
Lammnierstück mit Kräuter-Butter gratiniert dazu Kartoffelgratin und Kefen	
	CHF 32.50
Poulet-Filet mit Frischkäse im Speckmantel an einer Paprika-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse	
	CHF 26.50
Roastbeef an feiner Sauce Bernaise serviert mit Pommes Duchesse	
	CHF 36.50

- Fisch und Krustentiere -

Gebratene Lachstranche Feinster Alaskalachs an einer cremigen Champagnersauce Reis und Blattspinat	CHF 29.50
Gegrillter Red Snapper Zitronenrahmsauce mit Salzkartoffeln und Broccoli	CHF 32.50

- Vegetarische Köstlichkeiten -

Auberginen Picata Mit Ei und Käse panierte Auberginen serviert mit Reis und Tomatensauce	CHF 19.50
Früchtecurry Frische Früchte an einer leichten Currysauce serviert im Reisring	CHF 19.50
Panierter Sellerie Serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 17.50
Gefüllte Zucchini Mit einer fabelhaften Champignonmasse gefüllte Zucchettihälften auf einer Basilikumsauce Hausmachernudeln	CHF 23.50

- *Urchig und beliebt* -

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	CHF 18.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	CHF 18.50
Aufschnittteller mit Trockenfleisch, Käse, Salami und Schinken	CHF 22.50
Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 23.50
Heisser Fleischkäse Spiegelei und Pommes Frites	CHF 18.50
Saftiger Bauernschinken serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF 20.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust oder Schweinsschnitzel Garniert mit verschiedenen, bunten Salaten	CHF 23.50
Aargauerbraten gefüllt mit Zwetschgen serviert mit Gemüse und Kartoffelstock	CHF 26.50
Rindsschmorbraten an an feinstem Bratenjust begleitet von hausgemachten Spätzli und frischem Gemüse	CHF 29.50
Kalbscarreebraten an Morchelsauce dazu Butternudeln und Mischgemüse	CHF 37.50

- Nachspeisen -

Röteli Zabaione

Herrliche Schaumcrème mit Röteli
heissen Beeren und Glace

CHF 10.50

Schoggimousse

Zweierlei Schokoladenmousse ein Zauberhafter
Klassiker seit eh und je

CHF 9.50

Passionsfruchtcrème

Exotischer Traum aus Passion flambiert
mit Orangenliqueur

CHF 9.50

Caramelköppli

Hausgemachtes leckeres Dessert aus Grossmutter's Küche

CHF 7.50

Heissi Liebi

Warme Beeren mit Vanilleglace und Rahm

CHF 9.50

Apfelstrudel

Warm serviert mit Vanillesauce

CHF 10.50

Fruchtsalat

Hausgemacht mit verschiedenen Früchten. Mit oder ohne Rahm

CHF 9.50

Grossis Gebrannte Creme

CHF 7.50

Süssmostcreme

CHF 7.50

Grand Marnier Parfait

Serviert mit Orangensalat

CHF 10.50

Vacherin Torte

Preis je nach Grösse und Aufwand