



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

BANKETTMENU

2022



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

Brauereiführung

pro Führung bis maximal 15 Personen 350.00

Erleben Sie einen Einblick in die Welt des Bieres sowie eine Führung durch die gesamte Brauerei.

VORSPEISEN

Gebackener Blumenkohl im Sesammantel mit geräucherter Aioli	14.00
Bier-Falafel mit Biertreber, orientalischen Gewürzen und Pfefferminz-Limetten Dip	13.00
Cesar Salad mit Speck, Parmesan, Brezel-Chnusper und Granatapfelkernen	13.50
«Wiesn»-Kräutersalat mit gebackenem Blumenkohl und Hopfendressing	11.50
«Gmanschter» Käse-Bierdip mit Brezel	16.50
Rindstatar mit Rucola und roten Zwiebeln	22.00
Biersuppe nach Sandor Biris Rezept	12.00
Würzige Maissuppe mit Tequila verfeinert und Popcorn	12.00

HAUPTSPEISEN

«Turbinerli» unsere hauseigene Bierwurst mit Fries und Huussenf	18.00
«Ghackets mit Hörnli» und Apfelmus	26.00
Weisswurst mit Brezel und süssem Senf	19.00
Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb mit buntem Marktgemüse und Fries	39.50
Mini-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Huussenf	27.50
Hausgemachter Hackbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Honigkarotten	30.00
Stuffed Turbinenburger im Weggli-Bun mit Cheddar, Fries und Coleslaw	29.00
Kotelette vom Bierschwein mit Malzjus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	36.00
«Züri-Burg» Zürcher Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb mit Champignon-Rahm-Sauce im Röstipastetli	39.50
Rindsschmorbraten mit Butternudeln und Marktgemüse	29.50
«Buure Cordon Bleu» vom Schweizer Schwein gefüllt mit geräuchertem Speck und Raclettekäse, Fries und Marktgemüse	34.50
Am Stück gebratenes Entrecôte (200g) „Café de Paris“ mit Kartoffelgratin und Blumenkohl mit Butterbrösel	48.00
Kalbsschulterbraten über Nacht gegart mit Morchelrahmsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse	39.50



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Safranrisotto und konfierten Cherry-Tomaten	36.00
Egli-Knusperli im Bierteig mit Tatar-Sauce, Fries oder Marktsalat	29.00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Vegi «Züri-Burg» Champignon-Ragout mit Rahm im Rösti-Pastetli	29.50
Grünkohl-Hirsotto mit Pilzen	26.00
„Vegi-Plätter“ Gebackener Blumenkohl, Bier-Falafel und buntes Grillgemüse	31.00
Beyond-Burger mit Zwiebeln und smokey BBQ-Sauce mit gebackenen Süßkartoffelfries	28.00

DESSERT

Bieramisu im Glas	12.00
Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace	12.50
Tarte Tatin mit Zimtrahm	11.50
Cheesecake mit Spekulatiusboden und frischen Beeren	12.00
Gebrannte Crème mit Haselnusskrokant	9.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.00



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

Saisonales

März bis September

VORSPEISEN

Melonenkaltschale mit Minze	11.00
Feurige Gazpacho	9.50
Rauchlachstatar mit Sauerrahm und süssem Brioche	19.00
Melonen-Mozzarellasalat mit Rohschinken vom Bierschwein	17.50

HAUPTSPEISEN

Flanksteak vom Rind mit Süsskartoffelecken und Buttermais	36.50
Hausgeräucherte Spare Ribs mit Fries und Ofentomate	36.00
Knuspriges Pouletschenkel-Steak auf Peperonata und Bratkartoffeln	30.00

DESSERT

Frischer Fruchtsalat im Orangensud mit Vanilleglace	9.50
Zitronen-Baiser-Tartelette mit Beeren	11.50

Oktober bis Februar

VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Vanille und Chili	10.00
Appenzeller-Chäässuppe mit Speckcroûtons	12.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	11.50
Randentatar mit Apfel, Meerrettich und gerösteten Pinienkernen	15.50

HAUPTSPEISEN

Pfeffer vom Wildschwein mit Rotkraut, Maroni und Spätzle	36.00
Hirsch-Entrécote am Stück gebraten mit Steinpilzen, Glühweinpolenta und Rosenkohl	39.50
Wildhackbraten mit Kartoffelstampf und Kürbisgemüse	30.50
Kürbisravioli mit konfierten Tomaten	28.00

DESSERT

Zwetschgen crumble mit Zimtglace	12.50
Apfelkuchen im Glas	10.50



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

Apéro

Pinsa APÉRO

9.00 pro Person

Verschiedene Variationen von unseren Pinsas auf dem Holzbrett serviert

ZUM HERRGÖTTLI

6.00 pro Person

Chips aus Gerstenmalz, gemischte Nüsse

ZUR STANGE

16.00 pro Person

Paniertes Weisswüstli mit Huussenf
Brezel-Crostini mit Rindstatar und Käseaufstrich
Biersüppi im Shotglas
Gemischte Nüsse

ZUM GROSSEN

24.50 pro Person

Schinkengipfeli
Chääschüechli
Verschiedene Canapés
Mini-Burger
Gemüsesticks mit Sauerrahm-Knobli-Dip
Feurige Gazpacho im Shotglas

Apéro Riche

52.00 pro Person

Feurige Gazpacho im Glas
Gebakener Blumenkohl mit Pfefferminz-Limetten Dip
Mini-Burger
Chääschüechli
Weissweinsrisotto mit Pilzen
«Züri-Burg» mit Röstipastetli
Mini-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Huussenf
Fruchtsalat
Schokoladen-Brownie
Bier-Weizencreme



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

AGB`s

ÖFFNUNGSZEITEN

Generell ist das Restaurant bis 23:00 Uhr (Do. & Fr. bis 24 Uhr) geöffnet. Für Ihre Veranstaltung bei uns, bleiben wir auch gerne länger geöffnet, weitere Infos finden Sie unter Preise für diverse Dienstleistungen. Auf Anfrage öffnen wir für Ihren Anlass auch gerne ausserhalb unserer Öffnungszeiten

PREISE FÜR DIVERSE DIENSTLEISTUNGEN

Menükarten	2.50 CHF / Stk.
Namenskärtchen	1.50 CHF / Stk.
Weisse Tischwäsche	3.50 CHF / pro Person
Zapfengeld 7.5dl Wein & Schaumwein	30.00 CHF / pro Flasche
Zapfengeld 7.5dl Spirituosen & Likör	80.00 CHF / pro Flasche
Kuchengedeck für mitgebrachte Kuchen	5.00 CHF / pro Person
Verlängerung von 24 bis 02 Uhr	250.00 CHF / jede weitere Stunde 100 CHF
Mitarbeiter ab 24:00 Uhr	50.00 CHF / pro Mitarbeiter und Stunde
Mitarbeiter für Auf- und Abbauarbeiten	50.00 CHF / pro Mitarbeiter und Stunde
Exklusive Öffnung ausserhalb der Öffnungszeiten	850.00 CHF / pauschal

ÜBERNACHTUNG

In Altstetten gibt es eine grosse Auswahl an Hotels. Wir bitten Sie direkt über das Hotel zu buchen:

H+ Hotel Zürich ****

Placid Hotel Design & Lifestyle Zurich ****

HITrental Altstetten Apartments ***

LAUTSTÄRKE & NACHTRUHE

Die Anwohner der Umgebung freuen sich über das Leben im Restaurant Turbinenbräu. Sie haben aber auch ein Anrecht auf Nachtruhe. Deshalb gelten folgende Bestimmungen:

- Ab 24:00 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke
- Ab 22:00 Uhr keine Musik im Freien
- Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoss gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

DEKORATION

Bei der Dekoration geben wir Ihnen freie Hand. Unter dem Vorsatz, dass nach der Veranstaltung der Originalzustand wieder herzustellen ist. Gerne organisieren wir die passende Deko für Ihren Anlass, die Unkosten werden der Gesamtrechnung hinzugefügt.

PAKETVERSAND

Gerne können Sie uns Unterlagen für Ihre Veranstaltung zukommen lassen. Wir bitten Sie, uns die Pakete maximal 1 Woche vor Anlassbeginn mit dem Namen der Veranstaltung und Datum zukommen zu lassen.

VERRECHNUNG & KONDITIONEN

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, bei bestätigter Reservation eine gedeckte Kreditkarte zur Garantie zu verlangen.

Den Gesamtbetrag der Veranstaltung stellen wir in Rechnung, dieser ist zahlbar innert 20 Tagen nach Rechnungsstellung.

Für die Verrechnung der Menüs ist die Anzahl Personen massgebend.
Diese ist 48 Stunden vor dem Anlasstag anzugeben.

Bei kurzfristigen Absagen (weniger als 48 Stunden) erlauben wir uns, den Menüpreis für die Anzahl der gemeldeten, abwesenden Personen zu 50% zu verrechnen.

Bei Gruppen ab 20 Personen wird im Normalfall immer eine Gesamtrechnung von uns erstellt. Bei Einzelinkasso ab 20 Personen wird ein Aufpreis von 2.00 CHF pro Person verrechnet.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Wird ein Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert berechnen wir dem Veranstalter folgende Beträge der vereinbarten Leistung:

STICHTAGE

Mehr als 30 Tage vor dem Anlass:
30 – 16 Tage vor dem Anlass:
15 – 7 Tage vor dem Anlass:
Weniger als 7 Tage vor dem Anlass:

GEBÜHR BEI ANNULLATION

Kostenlos
25 % der vereinbarten Leistungen
50 % der vereinbarten Leistungen
75 % der vereinbarten Leistungen

Wird ein bestätigter Anlass annulliert, verrechnet wird in jedem Fall CHF 150.-Bearbeitungsgebühr.