

KMM

KLANG- MASCHINEN MUSEUM
SEIDENFABRIK DÜRNTEN

Gastroangebot für Gruppen



Apéro für Gruppen ab 10 Personen bis 30 Personen

Variante 1

Speck/Käse-Spiessli, Tomaten/Mozzarella-Spiessli
Chips, Nüssli, Oliven, Orangensaft, Mineralwasser ungesüsst
Fr. 14.00/ Person

Wein und Prosecco nach Aufwand:

Wein: Glas ab Fr. 6.00 | Flasche 50cl ab Fr. 21.00 | 70/75cl ab Fr. 28.00

Prosecco: Glas ab Fr. 7.00 | Flasche 75 cl 36.00

Variante 2

Blätterteiggebäck gefüllt gemischt, Chips, Nüssli, Oliven, Mini-Sandwiches
Tomaten/Mozzarella Spiessli, Käse, Orangensaft, Mineralwasser ungesüsst
Fr. 20.00/ Person

Wein und Prosecco nach Aufwand:

Wein: Glas ab Fr. 6.00 | Flasche 50cl ab Fr. 21.00 | 70/75cl ab Fr. 28.00

Prosecco: Glas ab Fr. 7.00 | Flasche 75 cl 36.00

Chips und Nüssli zum Apéro Fr. 4.00/ Person

Grössere Gruppen und Apéro Riche auf Anfrage.

Frühstücksbrunch für Gruppen

Kaffee

Tee/Schokolade

Orangensaft

–

Butter, Konfitüre, Honig, Müesli, Nature- und Fruchtjoghurt

Frische Früchte, Fruchtsalat frisch, Fleischplatte, Käseplatte

Verschiedene Brote + Gipfeli, Lachs (auf Wunsch)

–

Schinken, Speck, Cipollata, Rösti, Spiegeleier, Rührei auf Wunsch

pro Person

Fr. 38.00

Kinder

Fr. 19.00

Speisekarte für Gruppen bis ca. 30 Personen



Salate

Grüner Salat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Suppe nach Wahl	Fr.	6.50

Speisen (Wählen Sie 1 Variante + Vegetarische/Alternative)

Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr.	20.00
Schweinsgeschnetzeltes ZH Art, Gemüse, Nudeln	Fr.	24.00
Poulet Riz Casimir mit Früchten, Reis	Fr.	24.00
Schweinsbraten, Gemüse, Kartoffelstock	Fr.	26.00
Piccata milanese, Tomatenspaghetti oder Gemüserisotto	Fr.	26.00
Rindsbraten, Gemüse, Kartoffelgratin	Fr.	31.00
Roastbeef mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Fr.	45.00
Kalbsteak an Morchelsauce mit Gemüse und Teigwaren	Fr.	46.00

Pasta

Pastaplausch mit 4 verschiedenen Saucen	Fr.	25.00
Carbonara, Bolognese, Napoli, Pesto		

Vegetarisches

Spätzli Gemüsepfanne	Fr.	21.00
Gemüsegratin	Fr.	21.00

Gerne geht unser Küchenteam auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Dessert

Frischer Fruchtsalat	Fr.	7.50
Panna Cotta mit Erdbeertopping	Fr.	7.00
Caramelköppli	Fr.	7.00
Mousse au Chocolat	Fr.	7.00
Diverse Tortenstücke	Fr.	6.00

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft	100cl	Fr. 9.00
Mineralwasser Appenzeller laut, still	80cl	Fr. 7.50
Mineralwasser Appenzeller laut, still	33cl	Fr. 4.50
Coca Cola classic, zero	33cl	Fr. 4.50
Rivella rot, blau	33cl	Fr. 4.50
Möhl Shorley/Apfelsaft	33cl	Fr. 4.50
Eistea Lemon	33cl	Fr. 4.50
Möhl Most klar (ohne Alkohol) Bügelflasche	50cl	Fr. 5.50

Biere

Appenzeller Sonnenwendlig, alkoholfrei	33cl	Fr. 5.00
Orgel- Bier hell	33cl	Fr. 5.00
Orgel- Bier dunkel	33cl	Fr. 5.00

Kaffee & Kuchen

Kaffee/Espresso	Fr. 4.50
Cappuccino/Latte macchiato	Fr. 5.00
Diverse Tee Sirocco	Fr. 4.50
Süssgetränke/Mineral	33cl Fr. 4.50
Mineralwasser	80cl Fr. 7.50
Nuss-/Mandelgipfel	Fr. 3.00
div. Muffins	Fr. 4.00
div. Torten-Schnitten	Fr. 4.50
div. Tortenstücke	Fr. 6.00

Weinkarte

Weissweine

Riesling-Sylvaner vom Zürisee Bachmann Weinbau Stäfa

Spritziger Weisswein mit blumiger Note und intensiver Frucht, idealer Apéro-Wein.

70cl | Fr. 32.00

Edelzwicker Bachmann Weinbau Stäfa

Blumige Note, aromaintensiv, ein Geschmackserlebnis, idealer Apéro-Wein.

70 cl | Fr. 36.00

Aigle les Murailles

Der Weisswein besticht durch seine klare, tiefe und funkelnd zitronengelbe Farbe, ist fruchtig und elegant. Aromen von Mango und Lindenblüten und der Duft nach Mineralien, Kreide und Lindenblüten kreieren ein wunderbares Geschmackserlebnis.

75cl | Fr. 39.00

St. Saphorin La Roche aux Vignes Bernard Bovy Chexbres

Fruchtiger Lavaux mit einem eleganten Finale, zu hellem Fleisch, Fisch oder als Apéro.

75cl | Fr. 39.00

Staatsschreiber Cuvée Staatskellerei Zürich

Frischer, fruchtiger Weisswein, in der Nase die Note von Mirabellen, reifer Birne, ein Hauch Muskat und weisser Pfirsich. Ein weicher Auftakt, übergehend in eine volle Fruchtaromatik.

75cl | Fr. 39.00

Prosecco

Prosecco Raffaello

Frische und dezent fruchtige Note mit Anklängen von zarten Blüten und Äpfeln. Lebendig mit einer feinen, sehr delikaten Mousse. Verführerisch frisch und prickelnd.

75cl | Fr. 36.00

Gerne offerieren wir Ihnen weitere Weine.

Falls Sie einen eigenen Wein ausschenken wollen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 22.- pro 75cl-Flasche (andere Flaschengrössen nach Absprache).

Weinkarte

Rotweine

Cabernet Sauvignon Syrah (Hauswein) Frankreich

Trockener lieblicher französischer Rotwein.

75cl | Fr. 28.00

Senza Parole Primitivo Salento

Ein fülliger Rotwein aus dem Süden Italiens, in der Nase der Duft von Brombeeren und Dörrobst, weicher geschmeidiger Abgang mit dezenter Restsüsse.

75 cl | Fr. 33.00

Cuvée Cabernet Dorsa AOC Zürisee

Eine ausgewogene Assemblage aus der Kraft der Traubensorten Cabernet Dorsa und der Harmonie der Pinot Noir Trauben verleihen diesem Wein Dichte, Komplexität und ein würziges Aroma.

75cl | Fr. 35.00

Primitivo di Manduria Masseria Pietrosa

100% Primitivo-Traube, 6 Monate im Barrique ausgereift, kräftiges Bouquet.

Dunkelbeerige Frucht wie Brombeeren, Cassis und dunkle Schokolade. Lang anhaltender, frischer Abgang.

75cl | Fr. 36.00

Ripasso Valpolicella Antiche Terre

Auch „kleiner Amarone“ genannt, bestehend aus Corvina, Molinara, Rondinella, gekeltert mit getrockneten Beeren der Amarone-Maische. Frische Fruchtnoten, weicher Geschmack und samtiger Abgang.

75cl | Fr. 36.00

Rioja El Coto Crianza Spanien

Rebsorte: Tempranillo und Mazuela, frisch, fruchtiger Rotwein mit leichtem Vanillegeschmack.

Ein weicher Abgang krönt diesen Rioja.

75cl | Fr. 32.00

Ojo de Agua Cuvée Bio Dieter Meier

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, bilden die Grundlage für die komplexe Aromatik dieses Argentinischen Weins. Die würzig, pfeffrige Note des Cabernet sowie die ausgeprägten Beeren-Aromen ergeben einen Wein zum Geniessen.

75cl | Fr. 39.00

Gerne offerieren wir Ihnen weitere Weine.

Falls Sie einen eigenen Wein ausschenken wollen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 22.- pro 75cl-Flasche (andere Flaschengrößen nach Absprache).

Informationen Gruppenanlässe Eintritt / Saalmiete

Gruppentarife

Gruppen 10 bis ca. 20 Personen

Fr. 15.00 / Eintritt + Fr. 150.00 Führungspauschale

Gruppen 20 – 40 Personen

Fr. 15.00 / Eintritt + Fr. 200.00 Führungspauschale

Grössere Gruppen

nach Absprache

Saalmiete ohne Museumsangebot (ohne Catering Infrastruktur)

Saal klein Fr. 500.-

Saal gross Fr. 700.-

am Wochenende

Saal klein Fr. 800.-

Saal gross Fr. 1000.-

Catering Pauschale (Küche, Infrastruktur) Fr. 250.-

Für ein kombiniertes Angebot unterbreiten wir Ihnen eine individuelle Offerte.

Kontakt:

KMM Klang- Maschinen Museum

Edikerstr. 16, 8635 Dürnten

info@klangmaschinenmuseum.ch

Tel. 055 260 17 17

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage:

www.klangmaschinenmuseum.ch/Raummiete

**Bis ca. 30 Personen bedienen wir Sie gerne aus unserer Bistroküche.
Für eine persönliche Beratung, vereinbaren Sie bitte einen Termin.**

Ab ca. 30 Personen wenden Sie sich bitte an unsere Caterer.

Schochtopf GmbH, Fischenthal

www.schochtopf.ch

Maximahl Catering, Seidenfabrik Dürnten

www.maximahl.ch
