

Unsere Kochkunst für Ihre Gäste



liebevoll zubereitet
von Berufsköchen



Restaurant Ried Familie Roger & Claudia Flühler - Grüter
Kantonsstrasse 161 A 8807 Freienbach Tel. 055 410 15 43

Menuvorschläge und Bankettplaner ab 10 Personen

regional saisonal frisch

"Hausgemachtes ist Trumpf"

Wenn immer es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der Region und der Schweiz.

Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Gäste

Unser Restaurant, seit 1980 in Familienbesitz, liegt im Höfnerland am Zürichsee. Bei uns finden sie moderne rollstuhlgängige Räumlichkeiten für Bankette, Familienfeiern, Taufen Hochzeiten, Geburtstage, Leidmale und Generalversammlungen.

Im Saal für Bankette bis 110 Gäste. Mit Musik und Tanz bis 60 Personen.
Für Generalversammlungen mit Vorstandstisch bis 110 Personen, mit Leinwand bis 90 Personen
Der Wintergarten für 20 - 30 Personen, oder der kleine Saal für 10 - 20 Gäste.
Das ganze Lokal für geschlossene Gesellschaften für bis zu 150 Personen.



Informationen

Die nachfolgenden Vorschläge, vom Apéro über die Vorspeise bis hin zum Dessert, ist die Basis unserer Möglichkeiten, Ihren Anlass oder Feier mitzugestalten. Je nach Jahreszeit verwöhnen wir Sie jeweils mit feinen Saison- und Marktprodukten die wir gezielt in Ihr Menu einbauen.

Sie können Ihr Menu frei zusammenstellen und jederzeit eigene Wünsche anbringen, ab einem 4 Gang Menu gewähren wir Ihnen 10 % Preisnachlass.

Bitte melden Sie uns Spezialwünsche, Allerigen und Nahrungsunverträglichkeiten bei den Bestellungen, damit wir genügend Zeit haben für Alternativen.

Die Hauptgänge sind mit 170 g - 200 g, bei den Buffets mit 300 g Fleisch oder Fisch berechnet. In unseren Vorschlägen ist Nachservice von Beilage enthalten.

Zusätzlicher Nachservice von Fleisch und Gemüse wird je nach Wunsch oder Nachfrage der Gäste separat verrechnet.

Gerne beraten wir Sie mit einer sorgfältigen Wein-Auswahl.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns als Gast zu verwöhnen.

Mit freundlichen Grüßen

Speiserestaurant Ried

Familie Roger & Claudia Flühler - Grüter und Mitarbeiter

Küchenchef Roger Flühler

Ideen für den Apéro

Früchtebowlé nach Hausart mit oder ohne Alkohol 1 dl Fr. 5.50

Nüssli, Chips, Salzstängeli pro Person Fr. 2.00 Blätterteiggebäck, 100 g Fr. 9.00

Zanderchnusperli mit Tatarsauce 50 g Fr. 8.00

**Mini Sandwiches mit gemischten Brötchen pro St. Fr. 3.80
mit Schinken, Salami, Käse, Braten, Thon, Hüttenkäse, Ei, Spargel, Gemüse, Frischkäse**

**Mini Sandwiches mit gemischten Brötchen pro St. Fr. 4.50
Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Roastbeef, Rauchlachs, Tatar, Crevetten**

Gemüsedipp mit Tatar-, Kräuterquark und Cocktailsauce 100 g Fr. 2.80

Antipastispiessli mit Peperoni, Zuchetti Aubergine und Zwiebeln pro St. Fr. 4.50

Käsemöckli mit Parmesan, Sprienz, Brie, Camembert, Ananaskäse 100 g Fr. 9.00

Käseküchlein pro St. Fr. 1.80 Schinkengipfeli pro St. Fr. 2.80 Pizzas pro St. Fr. 1.80

Knuspercrevetten pro St. Fr. 4.80 Pouletspiessli mit Dipsaucen pro St. Fr. 4.50

Apéropplatte bunt gemischt pro Person ab Fr. 12.00 Hobelfleisch und Bergkäse 100 g Fr. 9.00

Frühlingsröllchen pro St. Fr. 0.90 Samoas, pro St. Fr. 2.00

Knobli - Kräuterbrötli Crostini pro St. Fr. 3.80

Kalte Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat Fr. 10.50 Saisonblattsalat mit Kernen Fr. 8.00

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Fr. 12.00 Bunter Salatteller mit Melone Fr. 13.50

Bunter Blattsalat mit Tomätli, Radisli und Kernen Fr. 9.00 Mimosa, mit gehacktem Ei Fr. 11.00

Saisonsalat kunterbunt mit Karotten, Peperoni, Gurken, Radisli, Tomätli und Kernen Fr. 11.00

Nüsslisalat mit Egli- und Zanderfilets mit Zitronengras Fr. 18.00

Bunter Saisonsalat mit flambierten Pilzen oder mit Rauchlachsstreifen Fr. 17.00

Hors d'oeuvre Teller, nach Ihren Wünschen zusammengestellt ab Fr. 17.00

Melone mit Mouthataler Urwald - Rohschinken Fr. 15.00

Rinds- und oder Lachstatar nach Hausart fein garniert, Toast und Butter 21.50

Brüggli-Rauchlachs auf Toast mit Dill, Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 19.50

Crevettencocktail "Calipso" mit Toast und Butter Fr. 15.50

Crevettenspiessli an feiner Marinade, serviert mit Thaichilli und Blattsalaten Fr. 15.50

Zanderchnusperli mit Tatarsauce, serviert mit bunten Salaten 15.00

Salatbuffet nach Ihren Wünschen zubereitet Fr. 13.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli, Eierflöckli, Gemüsewürfeli oder Gemüsestreifen

Tomatencrème mit Rahm, Broccolicrème- oder Kresserahmsuppe

Zucchetticrème, Spargelcrème (Saison), Gemüsecrèmesuppe, Griesssuppe mit Lauch

Kürbiscrème (Saison), Lauchcrème-, Champignoncrème oder Kartoffelcrèmesuppe

Fr. 8.00

Spezial - Suppen

Rindskraftbrühe mit Käseschnittchen oder Eierstich, Gemüsebouillon

Geflügelkraftbrühe mit Griess - Klösschen, Balinesische Gemüsesuppe, Gerstensuppe

Steinpilzcrèmeuppe, Gemüsesuppe Bauern Art, Minestrone, Leutschner Weincrmesuppe

Safrancrème oder Fischcrèmesüpli mit Zanderfiletstreifen oder mit Crevetten

Gurkensuppe mit Dill, Wildkraftbrühe mit Kräuterrouladen (Saison)

Fr. 10.00



Warme Vorspeisen

Eglifilets gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln, Fr. 17.50

Eglifilets gebacken, Tatarsauce, Salzkartoffeln Fr. 17.50

Eglifilets gedämpft an Leutschner Riesling-Sauce, Wilder Reis Fr. 17.50

Felchenfilets gedämpft Zuger Art, an Weissweinsauce mit Kräutern, Basmatireis Fr. 15.00

Zanderfilets an Tomaten-Basilikumsauce, Wilder Reis Fr. 17.50

Riesencrevetten an Thaicurrysauce, gebratener Basmatireis, Wokgemüse Fr. 17.50

Pastetli gefüllt mit sämigem Pilzragout umgeben mit Saisongemüsen Fr. 15.50

Risotto mit sautierten Steinpilzen Fr. 14.50

Hasenrückenfilets an Cassisjus, serviert mit Polentamédailles Fr 17.50



Fischgerichte und Meeresfrüchte

Eglifilets gebacken, Tatarsauce, Käuterkartoffeln Fr. 37.00

Eglifilets gebraten Hausart, mit Früchten und Mandeln, Trockenreis Fr. 37.00

**Lachsmédailles Patron, gebraten in Butter an Cognacsauce, Trockenreis 38.00
Saisonales Gemüse**

Felchenfilets gedämpft nach Zuger Art, Blattspinat und Tomätli, Trockenreis Fr. 34.00

Zanderfilets gebraten mit Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln, gefüllte Tomate Fr. 37.00

Seezungenfilets provençalische Art, Broccoli mit Mandeln und Kräuterkartoffeln 45.00

Saiblingsfilets gebraten an Hollandaise-Sauce, Kräuterkartoffeln, Saisongemüse Fr. 37.00

Black Tiger Crevetten 180 g aus dem Wok an gelben Curry, Basmatireis Fr. 39.00

**Meeresfrüchte und Fische nach Art des Chefs, mit Kokos-, Zitronen- und Currysauce
Basmatireis, Gemüse aus dem Wok Fr. 59.00**



Spezialitäten

Die Drei Filets nach Hausart, serviert in 3 oder 2 Gängen "sagen Sie uns Ihre Wünsche"

3 Filets Fr. 68.00 Rind- und Kalbsfilet Fr. 56.00 Rind- oder Kalbsfilet mit Schweinsfilet Fr. 54.00

Rindsfilet an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet, Kartoffelkroketten

Kalbsfilet an Morchelsauce Gemüsebouquet, Nüdeli

Schweinsfilet an Currysauce, Trockenreis, Gemüsebouquet oder Früchte

Lammracks "Rolls Royce" Fr. 39.00

rosa gebraten an Provençale-Sauce, Gemüsebouquet, Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln

Rindsfilet "Wellington" Fr. 60.00

im Teig mit feiner Füllung, Trüffelsauce oder Kräutersauce
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin oder Willimaskartoffeln

Château Briand, mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet, Kartoffelkroketten Fr. 59.50

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten, tranchiert, in 2 Gängen serviert
begleitet mit Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten



Buffets

Warmes Buffet Fr. 60.00

Roastbeef englisch gebraten, Lammracks "Rolls Royce"
Kalbsstotzenbraten und Entenbrüstchen, Kräuterjus und Béarnaise-Sauce
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin, Nudeln, und Trockenreis

Bauern Buffet Fr. 50.00

Siedfleisch, Rippli, Speck, Zungenwurst, Würstli
Sauerkraut, Bohnen, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln
Meerrettichschaum und Senf

Pastabuffet Fr. 30.00

Spaghetti, Penne, Tortellini mit Spinat und Riccotafüllung
Tomaten-, Carbonara-, Gorgonzola-, Bolognese und Pestosauce, Rebkäse

Pasta

Spaghetti Carbonara Hausart Fr. 22.50

an Rahmsauce mit Schinken und Speck, mit Bauernhofei, Reibkäse

Spaghetti, oder Penne an Tomaten- oder Bolognesersauce, mit Reibkäse Fr. 18.50

Hainanese Mah Mee, Indonesisches Nudelgericht mit Poulet, Gemüsen, Pilzen
Sojakeimlingen, mit Curry und gewürzen verfeinert Fr. 28.00

Gerichte vom Geflügel

Straussenfiletmédailon an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet, Kartoffelkroketten Fr. 39.00

**Pouletbrüstchen gebraten an Rosapfeffersauce Fr. 31.00
Gemüsebouquet, Basmatireis**

Pouletstreifen "Stroganoff", oder "Casimir" Trockenreis 23.50

Pouletgeschnetzeltes an Whiskeyrahmsauce oder an Madrascurrysauce, Trockenreis 18.50

Kalte Teller und Platten

Alpen Tapas Teller Fr. 27.50

**Mit Urwald Rohschinken, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Alpenspeck, Tessiner Salami
Mouthataler Saftschinken, Siedleisch, verschiedene Käse, Bauernhofei und Garnituren**

Alpen Tapas Platte Fr. 27.50

**Mit Urwald Rohschinken, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Alpenspeck, Tessiner Salami
Mouthataler Saftschinken, Siedleisch, verschiedene Käse, Bauernhofei und Garnituren**



Gerichte vom Schwein

Filets im Teig "Ried Style" an Kräuterjus, Gemüsebouquet, Berny-Kartoffeln Fr. 45.00

Filets "Zitron" an sämiger Zitronensauce, Gemüsebouquet, roter und weisser Reis Fr. 38.00

Schnitzel paniert, Gemüsebouquet, Pommes frites Fr. 31.00

Rahmschnitzel mit Champignons, Gemüsebouquet, Nüdeli Fr. 32.00

Marinierter Karreebraten an Kräuterjus, Gemüsebouquet, Kartoffelstock 35.00

Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Eiertagliatelle Fr. 24.50

Steak "Vercelli", mit Tomaten und Käse gratiniert, Gemüsebouquet, Bäckerkartoffeln Fr. 34.00

Cordon Bleu, Gemüsebouquet, Pommes frites Fr. 37.00

Ragout Hausart, Rüeblli und Gartenerbsli, Butternudeln Fr. 24.50

Kalbsbratwurst oder Bauernbratwurst an Zwiebelsauce, breite Nudeln Grossmutter Art Fr. 19.50

Bauern-Saftschinken Bohnen, Kartoffelgratin Fr. 28.00



Gerichte vom Kalb

Rahmschnitzel mit Champignons, Gemüsebouquet, Nüdeli Fr. 43.00

Stotzenbraten "so zart" an Kräuterjus, Gemüsebouquet, Kartoffelstock Fr. 44.00

Zartes Geschnetzeltes a la minute nach Zürcher Art, breite Nudeln Grossmutter Art Fr. 38.00

Cordon Bleu, Gemüsebouquet, Pommes frites Fr. 44.00

Rahmgulasch Wiener Art, Gemüsebouquet, Eierspätzli Fr. 36.00

Zitronenrahmschnitzel, Basmatireis 34.00

Steak vom Grill an Steinpilzrahmsauce, Gemüsebouquet, Nüdeli Fr. 53.00

Filetmédailles an Morchelrahmsauce, Gemüsebouquet, Bernykartoffeln Fr. 55.00

Kronenbraten nach Hausart, Kräuterjus, Gemüsebouquet, Ofenkartoffeln Fr. 56.00

Piccata Milanese, Safranrisotto, Tomate mit Erbsli Fr. 43.00

Reis Casimir reich garniert Fr. 38.00



Gerichte vom Rind

Entrecôte Madagaskar an sämiger Cognacsauce mit grünem Pfeffer, Trockenreis Fr. 38.00

Entrecôte Café de Paris, Gemüsebouquet, Pommes frites Fr. 45.00

**Entrecôte Tyroler Art, an Kräuterjus mit Tomatenwürfeli und gebackenen Zwiebelringen
Gemüsebouquet, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin Fr. 47.00**

Roastbeef englisch gebraten, Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet, Kartoffelkroketten Fr. 47.00

Filet - Gulasch "Stroganoff", an Paprikarahmsauce, Trockenreis Fr. 39.50

Filetsteak "Patron" an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet, Kroketten Fr. 49.00

Schmorbraten Jäger Art, (vom Bäggli) Gemüsebouquet, Eierspätzli, Fr. 36.00

Streifen vom Bäggli handgeschnitten "Stroganoff" Buttereis, Bohnenbündeli 32.00

Geschnetzelttes an "Paprikarahmsauce" Butternüdeli 23.50

Gemüse

Gemüseteller mit Beilage 6 - 7 Sorten Fr. 26.00

Gemüsebeilage für Gerichte ohne Gemüse 5 Sorten Fr. 7.00

Gemüse Nachservice 2 Sorten Fr. 3.50

Festmenüs zur Auswahl

Menu 1 Fr. 98.00

Bunter Saisonsalat an Balsamico-Dressing mit geräuchertem Entenbrüstchen, Rauchlachs und Seezungenröllchen, Toast und Butter

* * *

Rindskraftbrühe mit Eierstich

* * *

Château Briand garniert, "wie es Ihnen gefällt"

* * *

Vacherin Eistorte hausgemacht

Festmenüs zur Auswahl

Menu 2 Fr. 86.00

Nüsslisalat mit gebratenen Egli- und Zanderfilets mit Zitronengras

* * *

Geflügelkraftbrühe mit Klösschen

* * *

Kalbskronenbraten an Kräuterjus, Gemüsebouquet, Williamskartoffeln

* * *

Orangenparfait mit Früchten und Rahm

Festmenüs zur Auswahl

Menu 3 Fr. 79.00

Saisonsalat mit flambierten Pilzen

* * *

Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfeli und Portwein

* * *

Lammracks "Rolls Royce", an Provençale-Sauce, Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

* * *

Dessert Teller Ried-Style

Menu 4 Fr. 67.00

Bunter Salatteller mit Melone

* * *

Fischsüppli mit Zanderfiletstreifen

* * *

Schweinsfilet an Zitronensauce, Gemüsebouquet, roter und weisser Reis

* * *

Sorbetteller mit Früchten



Festmenüs zur Auswahl

Menu 5 Fr. 97.00

Bunter Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen

* * *

Zucchettisüpli

* * *

Pastetli gefüllt mit sämigem Pilzragout umgeben mit Saisongemüsen

* * *

Rindsfiletmédaille an Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

* * *

Kalbsfiletmédaille an Morchelsauce, Gemüsebouquet, Nüdeli

* * *

Grappaparfait mit Früchten



Degustationsmenu Fr. 130.00

Kleine Naschereien und ein Begrüssungscüpli

* * *

Tartartrio auf bunte Salaten

Rinds-, Lachs und Eglitatar, serviert mit Melonenschnitz, Toast und Butter

* * *

Geflügelkraftbrühe mit Käsesschnittchen

* * *

Flammierte Pilze auf Gemüse

* * *

Zanderfilets gebraten mit Gartenkräuter

Rieslingschaumsauce, Wilder Reis

* * *

Zwetschgensorbert mit Vieille Prune

* * *

Rindsfiletmédailon an Béarnaise-Sauce

Gemüsebouquet, Bratkartoffeln

* * *

Käse vom Buffet

* * *

Dessertteller Ried Style



Fondues

Fondue Chinoise à discretion Fr. 58.00, Portion 180 gr. Fr. 49.50
Mit Rind-, Poulet-, Strauss und Schweinefleisch, Tatar-, Cocktail-, Knoblauch
Béarnaise-, Pfeffer und Currysauce, verschiedene Garnituren, Trockenreis
oder Pommes frites, serviert mit einem bunten Salatteller zur Vorspeise

Fondue Bourignon à discretion Fr. 65.50, Portion 180 gr. Fr. 55.50
Mit Rind-, Fohlen und Straussenfleisch Tatar-, Cocktail-, Knoblauch
Béarnaise-, Pfeffer und Currysauce, verschiedene Garnituren, Trockenreis
oder Pommes frites, serviert mit einem bunten Salatteller zur Vorspeise

Brunch ab 20 Personen

Brunch A. Zopf, Gipfeli, diverse Brote und Bürli, Butter, Konfi, Honig,
Müesli und Milch, Birchermüesli, Früchte, Platte mit Schinken, Aufschnitt, Salami
Käseplatte, 3 Min. Ei, Café, Tee, Ovo, Schokolade, Orangensaft, Fr. 32.50

Brunch B. mit Speckrösti und Rührei, Fr. 36.50

Brunch C. mit Lachs, Forellenfilets, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Roastbeef warm oder kalt, Pastete oder Terrine, Fr. 46.50

Brunch A, B, und C komplett mit allem Fr. 48.50

Brunch A, B, und C komplett mit Dessertbuffet Fr. 60.00

Dessert

Dessertteller "Potpurri" das Dessertbuffet auf dem Teller Fr. 15.50

Dessertbuffet nach Hausart, bringen Sie Ihre Wünsche an Fr. 19.50

Eine Auswahl

Glacé und Sorberts, Kuchen, Wähen und Torten, Caramelköpfl, Rahm, Merinque, Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème, Apfelstrudel, Tirami Sù Crèmeschnitte, Rouladen, Fruchtcrème

Hausgemachte Vacherin Eistorte, mit Rahm, Merinque und mit Ihren Lieblingsaromen Fr. 10.50

Sorbetteller mit Früchten Fr. 12.50

Rahmparfait mit Früchten und Rahm garniert Fr. 11.50

Wählen Sie Ihr Lieblingsaroma aus.

Grappa, Leutschner Marc, Apfel, Orange, Erdbeer, Grand Marnièr, Haselnuss, Toblerone

Schwarzwälderkirschtorte, Kirschtorte, Früchtetorte, Nougateistorte, Früchtewähe Fr. 8.50

Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glacé nach Wahl Fr. 8.80

Apfelstrudel mit Vanillesauce Fr. 9.50



Dessert

Frühtecoupe, mit frischem Fruchtsalat, Vanille und Erdbeerglacé, Rahm Fr. 11.50

Coupe Danmark, mit Vanilleglacé und Schokoladensauce Fr. 9.50

1 Kugel Glacé nach Wahl mit Rahm, garniert mit frischen Saisonfrüchten Fr. 7.50

Saisonaies Tirami Sù Fr. 10.50

Frisehe Beeren mit Vanilleglacé Rahm Fr. 9.50

Mousse; Schokolade, Toblerone, Apfel, Orange, Birne, Kirsche 11.00

Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten garniert Fr. 9.00

Gebrannte Crème, Apfelcrème, Orangencrème mit Rahm Fr. 9.00

Käsebuffet reich garniert Fr. 20.00

Käseteller mit Früchten und Birnenbrot Fr. 16.00



Allgemeines

Ihr Anlass liegt uns am Herzen, gerne beraten wir Sie mit unserer über 25- jährigen Erfahrung.

Organisation

Für die endgültige Besprechung empfehlen wir die telefonische Voranmeldung.
Gerne nehmen wir Ihre Bestellung auch per Telefon oder Mail entgegen.

Räumlichkeiten

Zeigen wir Ihnen gerne, die Bestuhlungs-Möglichkeiten finden Sie auf den letzten Seiten.

Parkplätze

Vor und neben dem Haus, seitlich und in der Einstellhalle, sowie auf dem Areal beim Denner.

Menuauswahl

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich und beraten sie über saisonale Gerichte.

Weinauswahl

Die aktuelle Weinkarte ist auf unserer Homepage, gerne beraten wir Sie persönlich.
Für mitgebrachtem Wein berechnen wir pro 75 cl Flasche Fr. 33.75 Zapfengeld.

Kinder

Sind herzlich willkommen, je nach Alter empfehlen wir unseren kleinen Gästen
Feines aus dem Menu oder aus der Kinderkarte. Es steht eine Spielecke zur Verfügung.

Tischdekoration und Menukärtchen

Eine saisonale Tischdekoration sowie Kerzen sind in unserem Preis inbegriffen
Gedruckt vom Speiserestaurant Ried mit Ihrem Text, z. B. "70. Geburtstag vom Mami"
*Gerne organisieren wir Ihnen Ihre Blumenwünsche bei La Flora in Freienbach,
sagen Sie uns Ihr Budgett.*

Torten

Bei mitgebrachter Torte berechnen wir für den Service einen Gedeck-Zuschlag von Fr. 3.80

Leitungswasser oder "Hahnenwasser"

Das Wasser ist gratis. Für die Betriebskosten sowie für die Dienstleistung wie Service, Gläser, Mitarbeiter usw. verrechnen wir einen Unkostenbeitrag.

Für Nachtschwärmer die gerne Feiern

Maximal 02.00 Uhr. Für die Unkosten verrechnen wir ab 24.00 Uhr pro 1/2 Std. Fr. 67.50

Personenzahl

Wir sind Ihnen dankbar wenn Sie uns 24 Std. vor Anlassbeginn die definitive Personenzahl mitteilen. Abweichungen von mehr als 5% werden zu 100% des Menupreises verrechnet, Spezialmenüs, Desserts und Torten werden zu 100% verrechnet. Infolge nicht abgemeldeten Gästen, dürfen oder können wir die Speisen nicht mehr verwenden und müssen Sie leider entsorgen, die Mitarbeiter sind Aufgeboden und die Plätze bleiben leer.

Preise

Alle Preise / Netto in dieser Preisliste sind pro Gast / pro Stück berechnet. Inkl. Aktuelle MwSt. und Service. Mit dieser Preisliste gültig ab 01.08.2022 werden alle früheren ungültig. Satz, Druck und Marktveränderungen bitte vorbehalten.

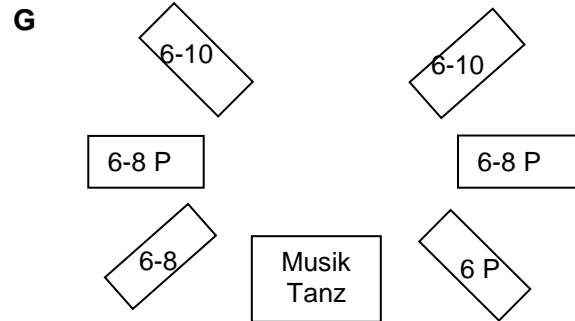
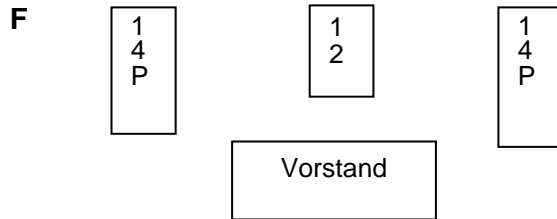
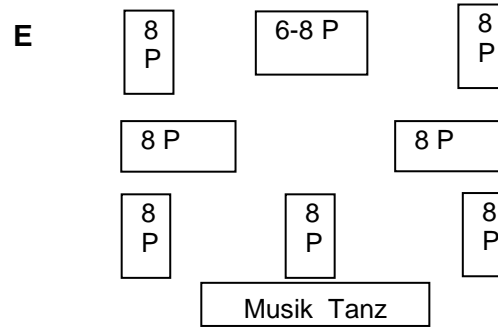
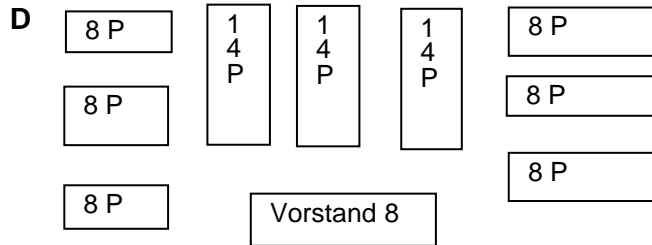
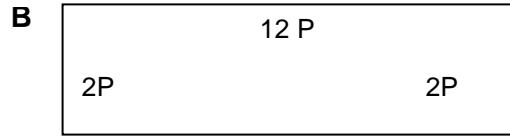
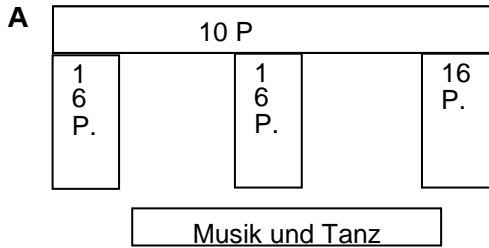
Anzahlung / Rechnung

Je nach Anlass wird eine Anzahlung 20 Tage vor Anlassbeginn fällig. Bezahlen können Sie In Maestro, Postcard, oder auf Rechnung, die wir Ihnen zustellen.

Kontakt

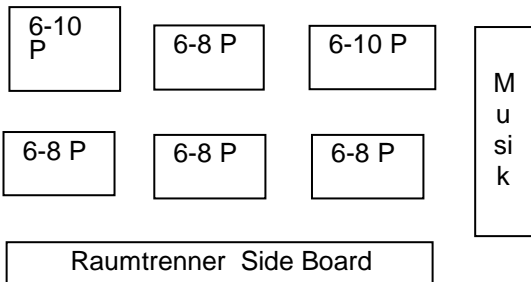
Restaurant Ried Familie Roger & Claudia Flühler - Grüter
Kantonstrasse 161 8807 CH Freienbach am Zürichsee
Telefon 055 410 15 43 Mobil 079 227 57 34
www.restaurant-ried.ch mail.rfluehler_rest.ried@swissonline.ch

Möglichkeiten der Tischformen im Saal und Wintergarten

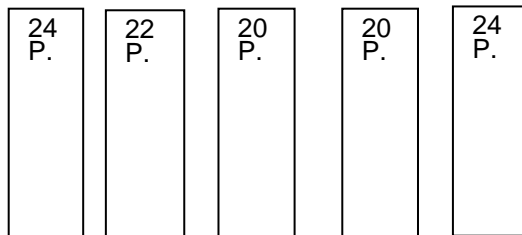


Möglichkeiten der Tischformen im Saal mit Wintergarten

H



I



Legende Saal und Wintergarten

A bis 60 Pers. ganzer Saal mit Wintergarten mit Musik und Tanz für Hochzeiten

B bis 28 Pers. Saal für Familienfest, Taufe

C Tafel 8 - 20 Pers. 1/2 Saal für Familienfest, Taufe

D bis 98 Pers. ganzer Saal Wintergarten für GV

E 64 Pers. ganzer Saal für Feste, Feiern etc. ganzer Wintergarten Frei für Musik und Tanz

F bis 40 Pers. ganzer Saal für GV

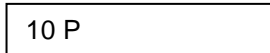
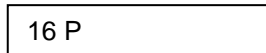
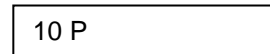
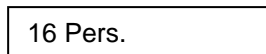
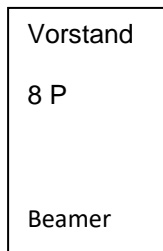
G bis 50 Pers. ganzer Saal mit Wintergarten mit Musik für Geburtstage, Hochzeiten

H bis 50 Pers. Ganzer Saal mit Wintergarten mit Musik und Tanz für Geburtstag

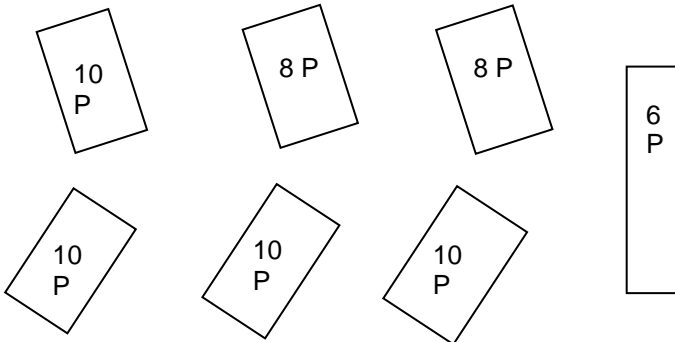
I 20 - 110 Pers. mit Wintergarten für Leidessen

Möglichkeiten der Tischformen im Saal mit Wintergarten

**K 78 - 86 Pers. mit Vorstand
Saal und Wintergarten, Ideal
für GV mit Beamer und
Leinwand**



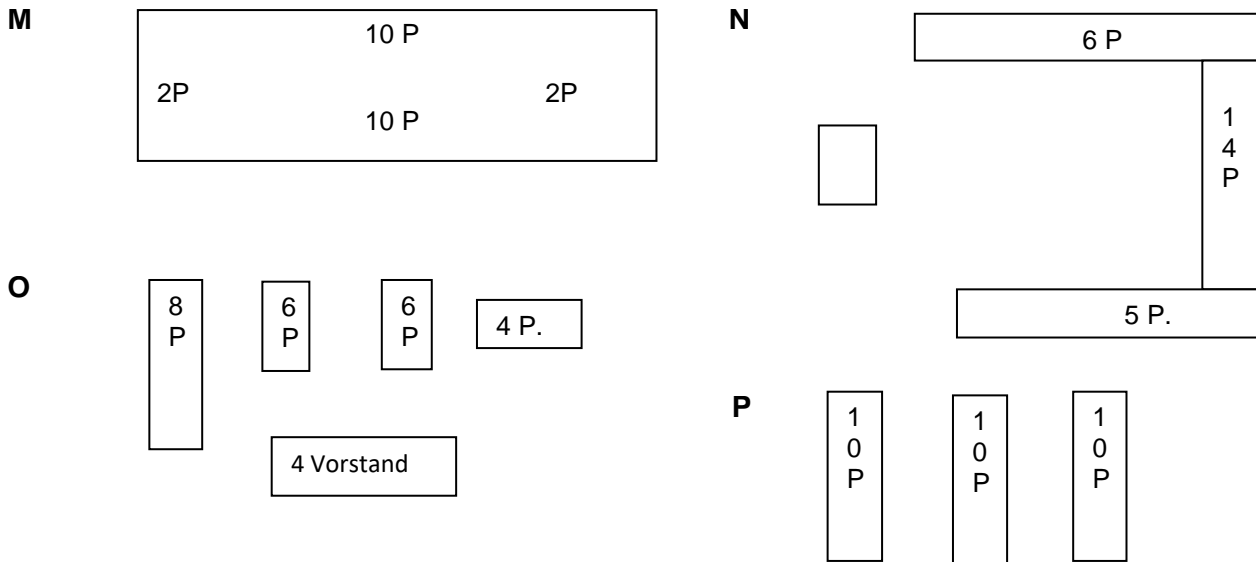
**L Fischgrat für Hochzeiten
Feste oder ohne Musik
für GV bis 62 Pers.**



Für Grossanlässe

Geschlossene Gesellschaft; Saal, Wintergarten und Restaurant für Total 150 Personen

Möglichkeiten der Tischformen Wintergarten



M Blocktisch bis max 24 Pers.

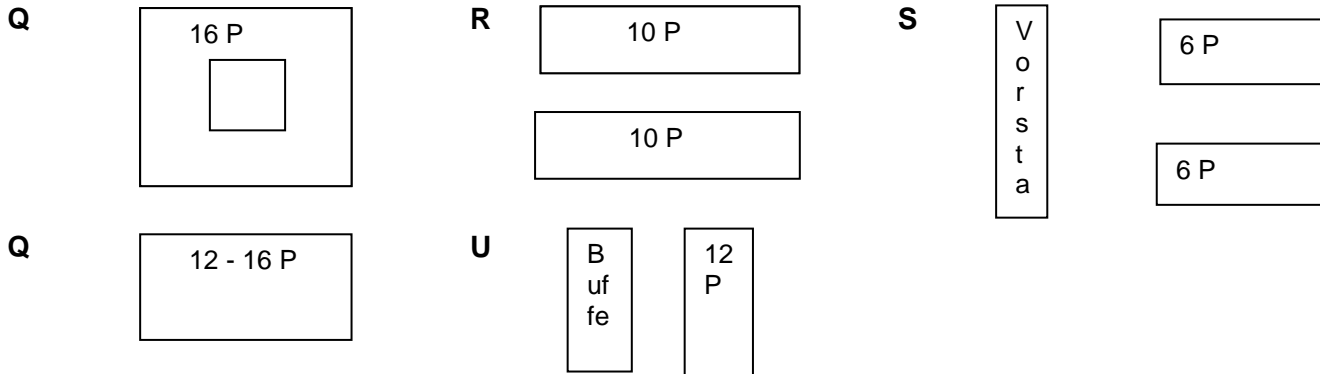
M Blocktisch bis max 24 Pers.

N U Form bis 25 Pers.

O bis max 30 Pers für Versammlung, GV

P bis max 30 Pers.

Möglichkeiten der Tischformen im kleinen Saal



Legende Restaurant

- Q bis 16 Pers. kleiner Saal für Taufe, Familienfest**
- Q bis 16 Pers. kleiner Saal für Taufe, Familienfest**
- R bis 20 Pers. kleiner Saal für Gruppen oder Versammlung**
- S bis 14 Pers. kleiner Saal für kleine GV oder Vortrag**
- U bis 12 Pers kleiner Saal für kleine Gruppe mit Buffet**

Hausanlage und Technik

Anschlüsse für Strom, Mikrofon, Beamer sind im ganzen Saal und Wintergarten vorhanden.
Funkmikrofon stellen wir Ihnen zur Verfügung.
Beamer, Leinwand Flip Kart etc. bringen sie selber.