









**Andrea Brönnimann**  
Administration, Marketing, Events  
T 044 776 82 72  
[kontakt@steakhouse-bahnhof.ch](mailto:kontakt@steakhouse-bahnhof.ch)





**Andreas Isoz**  
Geschäftsführer  
M 079 377 53 73  
T 044 767 06 06  
[isoz@steakhouse-bahnhof.ch](mailto:isoz@steakhouse-bahnhof.ch)

## Das Steakhouse

Das Steakhouse Bahnhof in Mettmenstetten steht seit 2003 für offenes Feuer, rote Glut, perfekt gegrilltes Fleisch und feiner Fisch. Das Team um Urs Koffel verwöhnt seine Gäste leidenschaftlich mit hochwertigen Produkten und einem perfekten Service. Auf der Speisekarte finden Sie eine grosse Auswahl von erstklassigem Fleisch und Fisch, perfekt grilliert. Unsere Lieferanten bürgen für höchste Qualität, perfekte Lagerung und optimale Frische. Dies gilt auch für Gemüse, Salat, Wein und Spirituosen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie.





# Inhalt

---

Bankette	8
Catering	10
Eventlocation	18
Grillkurse	26
Seminare	30
Onlineshop	34
Geschenkgutscheine	34

---

# Bankette







Das Steakhouse Bahnhof ist genau der richtige Ort, um mit der Familie, Arbeitskollegen und Freunden gemütliche Stunden zu verbringen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Unabhängig von der Gruppengrösse bieten wir den perfekten Rahmen für Ihr Fest. Neben unserer «a la carte» Karte bieten wir auf Anfrage auch individuelle Speisekarten an – auf Wunsch personalisiert mit Ihrem Logo und Bildern.

Hochtische/Bar	bis	30 Pers.
Säali	bis	45 Pers.
Terrasse	bis	60 Pers.
Restaurant	bis	150 Pers.

Dank unserem Catering-Team geniessen Sie Grillspezialitäten nicht nur im Steakhouse Bahnhof. Wir sorgen für das kulinarische Wohl an Ihrem persönlichen Anlass. An Ihrem Wunschort überraschen wir mit Grillköstlichkeiten und lassen die Herzen aller Fleisch- und Fischliebhaber höherschlagen. Neben Grillspezialitäten bieten wir ein breites Catering-Angebot passend zu ihrem Fest – Sie wünschen, wir liefern.

Wir bieten auch eine grosse Palette an Infrastruktur und Mobiliar, welches nach Bedarf dazu gemietet werden kann. Frei nach dem Motto «Alles aus einer Hand» freuen wir uns, Ihr Eventpartner zu sein.

Ausserdem arbeiten wir mit verschiedenen Partnerlocations zusammen. Weitere Informationen dazu finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage.

Unser Catering-Service bietet massgeschneiderte Vorschläge und professionelle Beratung. Nachfolgend finden Sie eine kleine Auswahl an möglichen Cateringvarianten.

10

# Catering





# Apéro-Riche Varianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3
<b>Kalte Varianten</b>	Oliven & Parmesan	Oliven & Parmesan	Oliven & Parmesan
	Hausgemachte Prussiens & Blätterteigstangen	Blätterteigstangen	Blätterteigstangen
	Lachs- und Tatarbrötli	Gemügesticks mit diversen Dips	Gazpacho (oder warme Suppe)
	Mini Bruschetta	Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan)	Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan)
		Antipasti: Zucchini, Peperoni & Auberginen	Antipasti: Zucchini, Peperoni, Auberginen, Pilze, Pimentos
		Roastbeef mit Tartarsauce und knusprigen Brotchips	Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze
		Ceviche vom Thunfisch	Salat nach Saison
			Mini-Cornets mit: Kräuter-Frischkäse Tomaten-Basilikum-Mousse Thunfisch-Mousse
<b>Warme Varianten</b>		Meatballs Fleischkäsebrötli	Crevetten aglio olio Mini Pulled Pork Burger
<b>Süsse Varianten</b>		<b>Mini Desserts</b> Tiramisù Panna Cotta Fruchtsalat	<b>Mini Desserts</b> Tiramisù Panna Cotta Schoggi-Mousse Fruchtsalat Patisserie
<b>Preis</b>	CHF 25/Person	CHF 45/Person	CHF 75/Person

## Im Preis inbegriffen

- Geschirr und Gläser
- Grill Infrastruktur
- Beratung und Planung

## Nicht im Preis inbegriffen

- Personalaufwand
- Mobiliar und Eventinfrastruktur

Unsere Apéro-Varianten sind für Caterings von max. zwei Stunden Dauer ohne anschliessen-dem Abendessen. Die verschiedenen Komponenten werden in Schälchen und Gläsli angerichtet. Stellen Sie Ihren Wunsch-Apéro individuell zusammen, gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl und der Weinempfehlung.

# Apéro Einzelkomponenten

---

<b>Kalte Variationen</b> <b>Pro Person 5</b>	Oliven & Parmesan Blätterteigstangen Prussiens Gemüsesticks mit diversen Dips Antipasti
<b>Kalte Variationen</b> <b>Pro Stück 4.5</b>	Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan) Mini Bruschetta Antipasti: Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Pilze, Pimentos Roastbeef mit Tartarsauce und knusprigen Brotchips Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze Vitello Tonnato Ceviche vom Thunfisch Mini-Cornets mit Kräuter-Frischkäse, Tomaten-Basilikum-Mousse, Thunfischmousse Tomaten-Mozzarella-Salat Salat Niçoise Kartoffelsalat
<b>Kleine Suppen</b> <b>Pro Stück 4.5</b>	Gazpacho Curryschaum Kürbiscreme Tomatensuppe mit Pesto Riesling-Suppe
<b>Warme Varianten</b> <b>Pro Stück 5.5</b>	Meatballs Fleischkäsebrötli Apéro-Würstli Mini Pulled Pork Burger Pouletflügeli Pouletspiessli Spareribs Crevetten aglio olio Schinkengipfeli Käseküchlein Vegispiesse Gebratene Pimentos
<b>Süsse</b> <b>Mini Varianten</b> <b>im Gläsli</b> <b>Pro Stück 4</b>	Tiramisù Panna Cotta Schoggi-Mousse Caramelköpfl Früchtecrème Fruchtsalat Fruchtspiessli Pâtisserie: Cremeschnitte, Schwarzwälderschnitte, Schwedenschnitte, Himbeerschnitten

---

# Catering Varianten

	<b>Variante 1</b>	<b>Variante 2</b>	<b>Variante 3</b>	<b>Variante 4</b>	<b>Variante 5</b>
	BBQ 1	BBQ 2	Menu/serviert	BBQ 3	Menu/serviert
<b>Vorspeise</b>		<b>Salatbuffet</b> Blatssalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Brotkorb	Antipastiteller	<b>Salatbuffet</b> Blatssalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Kartoffelsalat Teigwarensalat Randensalat Tomaten- Mozzarella-Salat Brotkorb	Gemischter Salat mit Brötli
<b>Hauptgang</b>	Bratwürste Pouletbrüstli Schwein  Blatssalat Rüebli-salat Gurkensalat Maissalat Brotkorb	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Crevetten  Rosmarin- kartoffeln Grillgemüse Maiskolben	Kalbsschulter- braten mit Rotweinjus  <i>oder</i>  Schweinsbraten mit Rosmarinjus  Kartoffelstock Mischgemüse	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Lammracks Pferd Frischlachs Crevetten  Rosmarin- kartoffeln Grillgemüse Maiskolben	Roastbeef mit Sauce Bearnaise  Kartoffelgratin Bohnen & Rüebli
<b>Dessert</b>	Fruchtsalat im Glas	Dessertbuffet mit Mini Desserts 4 Stk. pro Person	Schoggi-Mousse	Mini Desserts nach Wahl 3 Stk. pro Person	Panna Cotta mit Früchtepulp
<b>Preis</b>	CHF 50/Person	CHF 80/Person	CHF 80/Person	CHF 90/Person	CHF 100/Person

## Im Preis inbegriffen

- Geschirr und Gläser
- Grill Infrastruktur

## Nicht im Preis inbegriffen

- Personalaufwand
- Getränke
- Mietmobiliar

Stellen Sie Ihr Wunsch-Menu individuell zusammen – gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl und der Weinempfehlung. Es sind auch einzelne Komponenten erhältlich.

# Catering Einzelkomponenten

<b>Vorspeise</b>	Gemischter Salat mit Brötli	9.5
	Salatbuffet mit Brot (Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat)	10
	Salatbuffet Gross mit Brot (Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Mais-, Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat)	14
	Nüsslisalat mit Parmesan (saisonal)	14
	Antipasti-Teller	16.5
	Antipasti-Buffer	24
	<b>Hauptgang</b>	BBQ Buffet 1
Bratwürste, Pouletbrüstli, Schwein		
BBQ Buffet 2		38
Rindsentrecôte, Pouletbrüstli, Schwein, Crevetten		
BBQ Buffet 3		48
Rindsentrecôte, Pouletbrüstli, Schwein, Lammracks, Pferd, Frischlachs, Crevetten		
Roastbeef mit Sauce Bearnaise		67
Rindsfilet am Stück mit Sauce nach Wahl		76
Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus		37
Schweinsbraten mit Rosmarinjus		37
Hackbraten mit Rotweinsauce		22
Fleischkäse		22
Pasta mit drei Saucen		22
<b>Beilagen</b>	Zwei Beilagen nach Wahl	9
	Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kartoffelsalat, Teigwaren, Nudeln, Reis, Grillgemüse, Bohnen, Rüebli, Blattspinat, Mischgemüse	
<b>Dessert</b>	Fruchtsalat im Glas	6.5
	Glacebox mit 6 Sorten	7.5
	Mini Desserts im Gläsli, pro Stück	4
	Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisù, Caramelköppli, Früchtecreme, Fruchtsalat	
	<b>zusätzlich</b>	Geschirr & Gläser/Grillinfrastuktur

## Personalaufwand

Wir verrechnen Ihnen den effektiven Aufwand unserer Mitarbeiter inklusive der Anfahrt mit CHF 65/Stunde. Die Anzahl Stunden hängen stark von Ihrer Menüwahl und Servicewünschen ab. Wir freuen uns, die Details bei einem persönlichen Gespräch zu definieren.

## Getränke

Die gewünschten Getränke liefern wir inklusive Kühlwagen zu Ihrem Anlass. Passend zu Ihrer Menüwahl bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an Weinen und Spirituosen. Gerne beraten wir Sie.

## Weine

Wir bieten Ihnen das komplette Weinangebot vom Bahnhofli. Unser aktuelles Angebot finden Sie auf unserer Homepage. Bitte beachten Sie die Preise «über d'Gass».

Unsere aktuelle Partnerempfehlung für Dekoration, Mobiliar etc. finden Sie auf unserer Homepage.

## Infrastruktur und Mobiliar

Je nach Eventlokal stellen wir Ihnen unsere Catering Infrastruktur zur Verfügung. Flexibel und unkompliziert ergänzen wir fehlendes Material. Sollten wir das richtige Produkt nicht an Lager haben, organisieren wir dieses gerne für Sie.

## Preisliste Mobiliar

Runde Tische	pro Stück	CHF 35	150cm Durchmesser
Stühle	pro Stück	CHF 6	schwarz, stapelbar
Tischtücher	pro Stück	CHF 12	rund, weiss
Stuhlhussen	pro Stück	CHF 10	weiss
Festbankgarnitur	pro Stück	CHF 20	2 Bänke + Tisch
Tischtücher	pro Stück	CHF 10	für Festbänke
Offenausschankanlage	pro Liter	CHF 9	Inkl. Bier und Gläser, 25-Liter Fässer, angebrauchte Fässer werden voll verrechnet.
Zelt 4x4m	pro Stück	CHF 200	Weiss, massive Bauweise, Spitzdach, exkl. Auf- und Abbau







# Eventlocation Grindel 6

An bester Lage zwischen Zürich und der Innerschweiz liegt unser Eventlokal nur wenige Gehminuten vom Steakhouse Bahnhof entfernt. Der «Grindel 6» ist einzigartig und wandelbar zugleich. Egal ob Sie mit dem «Mättmibräu» aus der angeschlossenen Brauerei oder in unserer «Vinivergani»-Vinothek mit einem feinen Wein anstossen möchten: hier lässt sich zu jedem Anlass fantastisch feiern.

Bei uns wird Ihr Firmenessen, Kunden-event, Ihre Hochzeit oder der Geburtstag zum unvergesslichen Erlebnis. Selbstverständlich müssen Sie auch beim Catering nicht auf «Steakhouse-Qualität» verzichten.





#### **Im Grindel 6**

- 350m<sup>2</sup> Eventfläche
- 160 Plätze bei Bankettbestuhlung
- 300 Plätze bei Theaterbestuhlung

#### **Die geeignete Eventlocation für ...**

- Mitarbeiter- und Kundenevents
- Hochzeiten & Geburtstage
- Seminare
- Konzert & Theater
- Privatanlässe
- Teambuilding Events

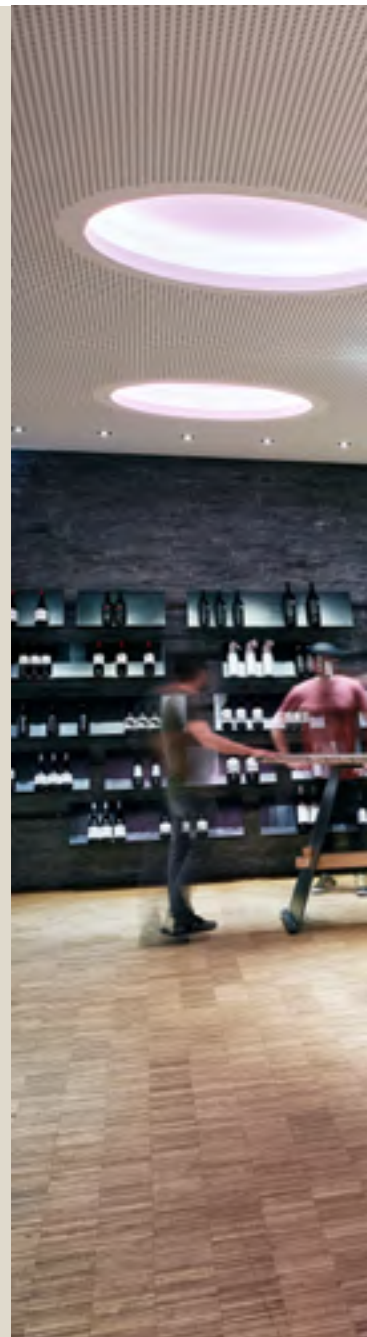
#### **Vorhandene Infrastruktur**

- Bar
- Vinothek
- Brauerei
- Beamer, Leinwand
- Musikanlage, Mikrofon, Headset



### **Brauerei**

Prost mit Mättmibräu! Grindel 6 ist auch eine Brauerei. Urs Koffels eigenes Hausbräu wird regelmässig mit Liebe und grösster Sorgfalt gebraut, gezapft und abgefüllt. Geniessen Sie Ihr Mättmibräu zum Apéro, während einem Grillkurs oder einfach zu einem guten Stück Fleisch.





### **Vinothek**

«Meine Gäste geniessen gerne einen guten Tropfen Wein zum grillierten Fleisch», sagt Urs Koffel. Dank der Zusammenarbeit mit dem 120-jährigen Familienunternehmen Vini Vergani aus Zürich können die Gäste den Wein direkt aus der Vinothek auswählen – und natürlich auch über die Gasse für zu Hause kaufen.



[steakhouse-bahnhof.shop](https://steakhouse-bahnhof.shop)





# Eventlocation Güeterschuppä

Mit 60 Personen und 150m<sup>2</sup> Eventfläche in einmaliger Atmosphäre feiern, im Güeterschuppä. Die Event-Lokalität vis-à-vis vom Steakhouse bietet ein spezielles, urchiges Ambiente und ist vielseitig einsetzbar: Vom winterlichen Fondue-Plausch, erfrischendem Apéro oder unvergesslichen Gala-Dinner im Kerzenlicht zum spannendem Dinner-Krimi.

Die nachfolgenden Varianten passen wir sehr gerne Ihren Vorstellungen an. Wir freuen uns, Ihnen die Lokalität persönlich zu zeigen und ein massgeschneidertes Angebot für Sie zu erstellen.

# Event Varianten

	Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4	Variante 5
	Käse Fondue	Fondue Chinoise	Apéro-Riche	Menu serviert	Tavolata/serviert
<b>Apéro</b>		Plättli	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan
<b>Vorspeise</b>	Salat in der Schüssel	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat	Blätterteig-stangen	Bahnhöflisalat	Vitello Tonnato
<b>Hauptgang</b>	<b>Käse Fondue</b> Hausmischung à discretion mit knusprigem Brot, Kartoffeln und Birnen	<b>Fleisch</b> Rind Kalb Poulet Schwein  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarin-kartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Gazpacho (oder warme Suppe)  Tatarbrötli: Lachs, Rind und Auberginen (Vegan)  Antipasti: Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Pilze, Piementos  Rindfleischsalat, mariniertes Gemüse, Mango & Minze  Salat nach Saison  Diverse Mini-Cornets  Crevetten aglio olio  Mini Pulled Pork Burger	Kalbsschulter-braten mit Rotweinjus  <i>oder</i> Schweinsbraten mit Rosmarinjus  mit Kartoffel-stock und Mischgemüse	Tatar Auswahl: Rind/Lachs/Vegi  Crevetten aglio olio  Burrata auf Rucola, Cherry-tomaten und Parmaschinken  Gebratene Piementos  Peperoni und Zucchetti  Markbein Roastbeef Vegi n. Absprache  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarin-kartoffeln Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
<b>Dessert</b>	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zur Wahl	Fischer Frucht-salat mit Vanilleglace	<b>Mini Desserts</b> Tiramisù Panna Cotta Schoggi-Mousse Fruchtsalat Patisserie	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zur Wahl	Tiramisù
<b>Preis</b>	CHF 90/Person	CHF 120/Person	CHF 130/Person	CHF 140/Person	CHF 160/Person

## Getränke inklusive Variante 1 bis 6

Apérogetränke, Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Hausweine und Kaffee



<b>Variante 6</b>	<b>Variante 7</b>	<b>Variante 8</b>	<b>Variante 9</b>
Menu serviert	BBQ 1/Buffer	Menu serviert	BBQ 2/Buffer
Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan	Oliven/Parmesan
Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat	Salatbuffet <i>oder</i> Schüsselisalat
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Spinat	<b>Fleisch</b> Pouletbrüstli Schwein Rindsentrecôte  <b>Fisch</b> Crevetten Frischlachs  <b>Vegetarisch</b> nach Absprache  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarin- kartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis	Rindsfilet mit Rosmarinsauce Bratkartoffeln Bohnen & Rüeбли	<b>Fleisch</b> Pouletbrüstli Schwein Rindsentrecôte Lammracks Pferd  <b>Fisch</b> Crevetten Frischlachs  <b>Vegetarisch</b> nach Absprache  <b>Drei Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites Rosmarin- kartoffeln Maiskolben Rösti-Croquettes Grillgemüse Blattspinat Reis
Schokoladen- mousse	Caramelköpfl mit Rahm	Mini Desserts nach Wahl 3 Stück p.P.	Mini Desserts nach Wahl 3 Stück p.P.
CHF 185/Person	CHF 180/Person	CHF 195/Person	CHF 200/Person

### Getränke inklusive Variante 7 bis 9

Apérogetränke, Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Weiss- und Rotwein bis CHF 65 aus unserer Karte, Kaffee & Spirituosen

#### Im Preis inbegriffen

- Exklusive Miete der Eventlocation
- Beratung und Planung
- Personalaufwand
- Mobiliar und Eventinfrastruktur

#### Optionen

- Stuhlhussen, CHF 10/Stück
- Verlängerung im Grindel 6 nach 2 Uhr auf Anfrage
- Verlängerung im Güeterschuppä nach 24 Uhr auf Anfrage



# Grillkurse

Bei unseren Grillkursen lernen Sie Ihr Fleisch und Ihren Fisch so saftig und unwiderstehlich zuzubereiten, wie Sie es sonst nur im Steakhouse Bahnhof selbst bekommen. Dazu präsentieren wir Ihnen die passenden Weine. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

## **Öffentliche Grillkurse**

Für Einzelpersonen und kleine Gruppen bieten wir ganzjährig spannende und unterhaltsame Grillkurse in unserem Eventlokal an. Geniessen Sie in ungezwungener Atmosphäre einen tollen Abend. Weitere Informationen sowie unsere aktuellen Termine finden Sie online unter [steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch).

## **Exklusiver Grillkurs**

Sind Sie auf der Suche nach einem aktiven und einzigartigen Event für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder für ein privates Fest? Mit unseren Grillkursen liegen sie bestimmt richtig. Geniessen Sie mit Ihren Gästen einen exklusiven und interaktiven Grillkurs nach Mass.

Wir bieten unsere Kurse auch am Ort Ihrer Wahl an. Gerne erstellen wir Ihnen ein personalisiertes Angebot – wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

# Grillkurse im Überblick

	<b>Grillkurs Öffentlich</b>	<b>Grillkurs Privat</b>	<b>Grillkurs Plus</b>
<b>Teilnehmer</b>	20 bis 60 Personen	ab 30 Personen	ab 30 Personen
<b>Dauer</b>	18 bis 23.30 Uhr 5,5 Stunden	Startzeit individuell 5,5 Stunden	Startzeit individuell 6,5 Stunden
<b>Apéro</b>	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 60 Minuten
<b>Rahmenprogramm</b>	–	–	Brauereiführung mit Degustation während Apéro
<b>Unterlagen</b>	Standard Rezeptheft	Standard Rezeptheft	Personalisiertes Rezeptheft auf Wunsch mit Logo, Bilderwunsch und z.B. Inse- rat im Innenteil
<b>Giveaway</b>	–	–	Bahnhöfli Grillgewürz auf Wunsch mit personali- siertem Etikett
<b>Kurs</b>	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm
<b>Getränke</b>	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Mättnibräu Grappa
<b>Wein</b>	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso
<b>Preis</b>	CHF 120/Person	CHF 120/Person	CHF 160/Person

28

Für unsere öffentlichen Grillkurse können Sie online unter [steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch) Tickets kaufen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## Optionen

- Sitzung/Schulung/Seminar vor dem Kurs, Preis auf Anfrage
- Verlängerung Event: CHF 65/Stunde und Mitarbeiter, Getränke nach Verbrauch
- Künstler, Komiker, Unterhaltung: Preis individuell
- Wir führen auch Grillkurse an Ihrem Wunschort durch



# Seminare

- 30 An bester Lage zwischen Zürich, Zug und Luzern bietet Ihnen das Steakhouse Bahnhof moderne Räumlichkeiten für spannende Seminare und kreative Bankette. Unsere Räumlichkeiten sind mit bester Präsentationstechnik ausgestattet. Für das kulinarische Wohl sorgt das Team des Steakhouse Bahnhof. Ob kleiner, feiner Apéro, ein gutes Mittag- oder Nachtessen, ein rauschendes Fest, ein schweizweites Meeting oder eine Schulung – wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



Wir bieten Ihnen folgende Seminarräume:

- |           |   |
|-----------|---|
| Säli      | bis 40 Pers.<br>Theaterbestuhlung<br>bis 70 Pers.   |
| Grindel 6 | bis 160 Pers.<br>Theaterbestuhlung<br>bis 300 Pers. |



### **Säli**

Der Seminarraum «Säli» hat Platz für bis zu 40 Personen. Die angenehme Atmosphäre bietet ideale Rahmenbedingungen für Ihr erfolgreiches Seminar.

### **Ausrüstung**

- HD-Beamer mit HDMI und VGA Anschluss
- Grosse Leinwand (1,3m x 2,35m)
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

### **Preise**

- Halber Tag (8–12Uhr oder 13–17Uhr): CHF 120
- Ganzer Tag (8–17Uhr): CHF 200
- Getränke und Zwischenverpflegung nach Verbrauch

### **Mittagessen Variante «Buffet»**

- Feines Buffet mit diversen Salaten und warmen Speisen à discretion  
Getränke nach Verbrauch  
CHF 16/Person

### **Mittagessen Variante «a la Carte»**

- Steakhouse Spezialitäten aus unserer Speisekarte
- Preise nach Konsumation

### **Seminarraum Grindel 6**

Der Grindel 6 ist unsere moderne Eventlocation und der perfekte Ort für ihren Kundenanlass, Mitarbeiterschulung, eine Konferenz oder erlebnisreiche Teambuilding Events. Mit Theaterbestuhlung bietet der Grindel 6 Platz für bis zu 300 Personen.

### **Ausrüstung**

- HD-Beamer mit HDMI und VGA Anschluss
- Grosse Leinwand (2,2m x 3,5m)
- Musikanlage
- Flipchart
- Gratis Wireless Internet

### **Preise**


- Halber Tag (8 – 12 Uhr oder 13 – 17 Uhr): CHF 600
- Ganzer Tag (8 – 17 Uhr): CHF 1000
- Getränke und Zwischenverpflegung nach Verbrauch

### **Verpflegung**

Wir bieten eine Vielzahl an kulinarischen Highlights passend zu ihrer Veranstaltung. Gerne offerieren wir Ihnen das passende Angebot.





A conference room with rows of black chairs and a large screen displaying 'Grindel 6'. The room features large windows, modern lighting, and a wooden floor.

**Grindel 6**

# Onlineshop



Die Metzgerei Ihres Vertrauens ist auch ein Steakhouse. Genießen Sie die gleiche Qualität wie aus unserer Küche. Urs Koffel ist mehr als nur ein Gastronom. Als gelernter Metzger ist seine Leidenschaft das Fleisch. Im Steakhouse Bahnhof wird dieses Fachwissen nicht nur in der eigenen Küche angewendet, sondern die Produkte können auch bequem über den Onlineshop bezogen werden. Profitieren Sie von der aussergewöhnlichen Qualität des Fleisches, von feinem Fisch, vom Mettmensetter Bier «Mättmibräu», auserlesenen Weinen oder unseren Salat- und Steaksaucen.

34



[steakhouse-bahnhof.shop](https://steakhouse-bahnhof.shop)



## Geschenkgutscheine

Schenken Sie, was Sie am liebsten selber geniessen! Unsere Geschenkgutscheine können für alle unsere Dienstleistungen eingelöst werden, sei es bei einem Besuch im Restaurant, für einen Grillkurs oder bei einem Einkauf in unserer Hausmetzgerei. Fragen Sie unsere Mitarbeiter oder bestellen Sie den passenden Gutschein bequem in unserem Online-Shop. Wir wünschen viel Spass beim Verschenken!



# Geniessen. Entspannen und wohlfühlen.

Das historische Winzerhaus inmitten des Weinger Rebbergs mit einmaliger Atmosphäre und grossartigem Weitblick lädt zum Verweilen ein. Sei es ein grosses Fest, eine kleine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit oder ein Firmenanlass, das Winzerhaus bietet Ihnen für Ihre individuellen Bedürfnisse das perfekte Ambiente. Geniessen Sie auf der weitläufigen Terrasse oder im gemütlichen Restaurant Fleischspezialitäten à la Steakhouse.

- Restaurant mit 86 Sitzplätzen
- Saal mit 120 Sitzplätzen
- Terrasse mit 350 Sitzplätzen
- Weinkeller mit 60 Sitzplätzen
- Grillkurse

**Restaurant Winzerhaus**  
044 750 40 66 | [winzerhaus.ch](http://winzerhaus.ch)



**WINZERHAUS**

est. 1925

# Ein Event sollte ein *besonderes Ereignis* sein. Wir sorgen dafür.

Wir bieten massgeschneiderte Events und einzigartige Erlebnisse. Vom privaten Gruppenausflug über Geburtstagsfeste bis hin zum gross angelegten Geschäftsanlass. Ob Seminar, kreative Workshops, Firmenjubiläen oder festliche Weihnachtsessen mit 5-Gang-Menüs: Alles ist möglich. Neben einem ebenso grossen kulinarischen Angebot sorgen wir jederzeit für aussergewöhnliche Locations und beste Erinnerungen.



Andreas Isoz  
*Geschäftsführer*

M 079 377 53 73  
T 044 776 81 70  
kontakt@elevents.ch



Bei all unseren Events arbeiten wir mit einem der vier Elemente Feuer, Wasser, Erde und Luft. Denn wir sind überzeugt, dass Erlebnisse dadurch noch unvergesslicher werden. Passend zu unserem Credo ist unser Name gewählt, schliesslich ist Elevents von Elements abgeleitet.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen den nächsten Event durchzuführen.



Jonas Roth  
*Event Manager*

M 079 664 50 04  
T 044 776 81 70  
kontakt@elevents.ch



Gian Caderas  
*Allrounder*

T 044 776 81 70  
kontakt@elevents.ch



[elevents.ch](https://elevents.ch)

**elevents** 





**Steakhouse Bahnhof**  
Untere Bahnhofstrasse 10  
8932 Mettmenstetten  
044 767 06 06  
[steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch)