



# Bankettangebot

## Winter 2025



TELLUNG MEHR ALS WOMMEN

MEHR  
ALS  
WOMMEN

# Restaurant Riedbach

Herzlich Willkommen im Restaurant Riedbach. Wir bieten über 100 Plätze im Restaurant und 80 Plätze im Freien. Folgende 3 Punkte leiten uns bei unseren täglichen Geschäften:

## **Frische und regionale Produkte**

In unserer Küche verarbeiten wir hochwertige Zutaten zu frisch zubereiteten Speisen. Beim Einkauf setzen wir auf Partner und Partnerinnen aus der Region. Sie als unsere Gäste kommen in den Genuss von saisonalen und teilweise selbst hergestellten Produkten wie beispielsweise unsere Konfitüre zum Frühstück.

## **2000-Watt-Gesellschaft und Nachhaltigkeit**

Wir engagieren uns mit Begeisterung für eine nachhaltig hohe Lebensqualität, schätzen die vorhandenen Ressourcen und nutzen diese mit Mass. Wir verwenden hochwertige und nicht ausgefallene Zutaten. Wir halten Mass und vermeiden unnötigen Überschuss und Abfall, den wir selbstverständlich trennen.

Das Restaurant Riedbach ist ein Integrationsprogramm und Ausbildungsbetrieb der AOZ. Wir bilden Lernende in den Bereichen Küchenangestellte/r EBA oder Restaurantangestellte/r EBA aus. Neben den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern, welche für die fachliche Ausbildung zuständig sind, unterstützt eine Bildungsfachperson die Lernenden vor allem in Deutsch.

Die AOZ als Fachorganisation für Migration und Integration unterstützt und begleitet Asylsuchende und Flüchtlinge, Erwerbslose, Familien, Jugendliche und Kinder und fördert die Verständigung zwischen Menschen und Kulturen. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung ist sie eine kompetente Partnerin von Bund, Kantonen und Gemeinden. Die AOZ ist eine Non-Profit-Organisation, politisch und konfessionell neutral.

### **Allergene**

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an das Riedbachteam.

### **Fleischdeklaration**

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet (Schweiz)

### **Fischdeklaration**

Lachsforelle (Schweiz), Lachs (Norwegen)

### **Preise**

in CHF und inklusive MwSt.

# Apéro-Special

## Glühwein-Winter-Spezial

(min. 20 Personen)

### Warme Getränke

Hausgemachter Glühwein	1 l	29.–
Apfelpunsch, alkoholfrei	1 l	19.–

### Zum Knabbern

für 5 Personen, pro Teller 20.–

Guetzliteller mit Spanischen Nüssli, Mandarinen,  
hausgemachten Weihnachtsguetzli

Heisse Marroni	100 g	4.50
----------------	-------	------

### Für's Ambiente

Feuer in der Schale		39.–
---------------------	--	------

Wir empfehlen gute Herbst- oder Winterbekleidung, wenn Sie den Apéro im Freien wünschen.

# Unsere Apéroauswahl

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	1l	7.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1l	7.50
Orangensaft Ramseier	1l	9.50
Stadtguet « alkoholfrei »	0.3l	5.20

## Alkoholische Getränke

Turbinenbräu « Goldsprint »	0.3l	4.80
Räuschling AOC	0.75l	48.–
Prosecco DOCG	0.75l	49.–
Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut AOC	0.75l	75.–

Weitere Weine finden Sie in unserer [Weinkarte](#).

Möchten Sie ihren Apéro selber planen? Wir haben hier eine saisonale Auswahl für Sie zusammengestellt.

### **Lernendenspecial – Kalte Häppchen**

Syrisches Baba Ganoush –	Stück	3.20
Auberginencrème mit Joghurt auf Pitabrot <i>Vegi</i>		
Kubanische Bananenchips mit Guacamole <i>Vegan, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Persische Kartoffeltaler mit Hummus, Granatapfelkernen und Baumnüssen <i>Vegi</i>	Stück	3.20

### **Lernendenspecial – Warme Häppchen**

Afghanische Bolani – Teigtaschen mit Kartoffeln und Lauch <i>Vegan</i>	Stück	3.20
Syrische Kibbeh – Bulgurtätschli mit Gemüse und Soja gefüllt <i>Vegan</i>	Stück	3.20

### **Kalte Häppchen**

Tomaten-Mozzarellapiessli mit Pesto <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Käse-Traubenspiessli <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Rosmarintartelettes mit Gemüsetatar, Sauerrahm und Kräuter <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Pumpernickel mit Frischkäse und Preiselbeeren <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Geröstete Kartoffelscheibe mit Brie und Honig <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Bündnerfleischsäckli mit Waldpilzen und Frischkäse <i>Glutenfrei</i>	Stück	3.80
Roastbeefcrostini mit Tartarsauce	Stück	3.80
Pikante Rindstatarcrostini <i>Lactosefrei</i>	Stück	3.80
Omelette Röllchen mit Rauchlachs und Spinat <i>Glutenfrei, Lactosefrei</i>	Stück	3.80
Pumpernickel mit Rohschinken, Senf, Frischkäse und Gurke	Stück	3.80

### **Sandwiches (4 cm)**

Minisandwich mit mediterranem Grillgemüse und Pesto <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Minisandwich mit Salami und Cornichons	Stück	3.80
Minisandwich mit Schinken und Honig Senf Butter	Stück	3.80
Minisandwich mit Rauchlachs, Meerrettich und Zwiebeln	Stück	3.80
Minisandwich mit Poulet, Tomaten und Avocado	Stück	3.80
Minisandwich mit rosa gebratenem Roastbeef und Tartarsauce	Stück	3.80

### **Salate im Schälchen**

Quinoasalat mit Curry und Süsskartoffeln <i>Vegan</i>	Stück	3.20
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und gerösteten Baumnüssen	Stück	3.20
Chinakohlsalat mit Sojasauce und Sesam	Stück	3.20
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln und Cornichons	Stück	4.30
Poulet-Curry Salat <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.30
Thailändischer Gurken-Papaya Salat mit rosa gebratenem Rindsfiletstreifen <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.80

### **Apérosuppen in der Espressotasse**

Marronsuppe mit Trüffelbutter <i>Vegi</i>	Tasse	3.80
Apfel-Selleriesuppe <i>Vegi</i>	Tasse	3.20
Süsskartoffelsuppe mit Kokosnussmilch <i>Vegan</i>	Tasse	3.20
Kürbiscrèmesuppe <i>Vegi</i>	Tasse	3.20



## Warme Häppchen

Greyerzer Chäschuechli <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Frühlingsrolle mit süss-saurem Dip <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Quinoabällchen mit Kräuter-Chili Dip <i>Vegan</i>	Stück	3.20
Gipfeli mit Soja, Frischkäse und süssem Senf <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Teigtaschen mit mediterranem Gemüse gefüllt <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Zucchetti mit Chili sin carne <i>Vegan</i>	Stück	3.20
Gebratene Tofu-Ananasspiessli mit Erdnusssauce <i>Vegan</i>	Stück	3.20
Blätterteigschnecken mit Bergkäse und Tomatensalsa <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Mini Falafel Burger mit Gurken-Joghurtsauce <i>Vegi</i>	Stück	4.30
Speckdatteln mit Baumnüssen <i>Glutenfrei</i>	Stück	3.80
Teigtaschen mit Schweizer Rindfleisch gefüllt <i>Lactosefrei</i>	Stück	3.80
Rindshackbällchen mit Barbecue Sauce	Stück	3.80
Hausgemachte Riedbachgipfeli mit Schinken, Frischkäse und Senf	Stück	3.80
Moink Bällchen – Rindshackbällchen mit Käse gefüllt, im Speckmantel glasiert	Stück	4.30
«Oerlikerli» Corn Dog – Schweinswürstli im Maisteig <i>Glutenfrei</i>	Stück	3.80
Gebratenes Rindsspiessli mit Chimichurrisauce <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.00
Gebratenes Pouletspiessli mit Zürihonig <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.00
Mini Riedbach Burger mit Poulet	Stück	4.80
Mini Riedbach Burger mit Rind	Stück	4.80
Lachsforellenknusperli mit Tartarsauce	Stück	4.80

## **Plättli und Co.**

5 verschiedene Gemüse mit dreierlei Dip	Teller	20.–
Gemischtes Tempura Gemüse mit dreierlei Dip	Teller	30.–
Riedbach Platte mit Fleisch, Käse und Garnituren	12 Pers.	180.–
Riedbach Platte mit Fleisch, Käse und Garnituren	8 Pers.	120.–
Antipasti Platte mit eingelegtem Gemüse, Oliven und Garnituren	12 Pers.	120.–

## **Flammkuchen (Blech à 12 Stück)**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Trauben und Nüssen <i>Vegi</i>		28.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Münsterkäse und Apfelwürfeln <i>Vegi</i>		30.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck		30.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Rauchlachs und Lauch		32.–

## **Dessert**

Profiterole Bällchen mit Vanillerahm	Stück	1.20
Mini Crèmeschnitte	Stück	3.20
Mini Schoggibrownie mit Baumnüssen	Stück	3.20
Fruchtspiessli	Stück	3.80
Vermicelles Törtchen	Stück	4.30
Grüntee Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce	Stück	4.30
Caramelköpfl	Stück	4.30
Schokoladenmousse	Glas	4.30
Tiramisù	Glas	4.30
Crema Catalana	Glas	4.30
Bratäpfel mit Mascarponecrème gefüllt	Stück	4.80

# Buffet-Angebot

## Lernenden Buffet

pro Person (min. 20 Personen)

59.50

## Vorspeisen – Salatbuffet

Hummus – Kichererbsendip

Mahammara – Paprikadip

Falafel

Fattoushsalat – Lattichsalat mit Tomaten, Gurken und Granatapfelsauce

Taboulèsalat

Knackiger Blattsalat mit italienischer und französischer Salatsauce

## Hauptgang

«Mnazalet Bazanjan» gefüllte Auberginen mit Rindshackfleisch  
und Joghurtsauce (Syrien)

«Poulet Korma» geschmortes Pouletschenkelragoût (Afghanistan)

«Shakshuka» Gemüsepfanne mit Peperoni, Auberginen, Zucchetti,  
Zwiebeln und Tomaten (Eritrea)

«Kabuli Palau» Basmatireis mit Ruebli, Rosinen und Pistazien (Afghanistan)

«Alicha Wot» Kartoffeln mit Ruebli und Chabis (Eritrea)

Pitabrot

## Dessert – serviert

«Ferni» Rosenpudding mit Granatapfelkernen und Pistazien (Afghanistan)

«Baklava» Gebäck mit Rosenwasser (Syrien)

«Basbousa» Griesskuchen mit Mandeln (Levante)

Frischer Fruchtsalat

Geniessen Sie ein gut sortiertes Buffet für besondere Anlässe. Lassen Sie sich verwöhnen und schlemmen Sie zusammen mit Kollegen, Familie und Freunden am Buffet.

### **Pastaplausch**

pro Person (min. 20 Personen)

39.50

### **Vorspeisen – Salatbuffet**

3 knackige Blattsalate und 3 marinierte Gemüsesalate

3 vegetarische Antipasti

Französische und italienische Sauce

5 verschiedene Garnituren

### **Hauptgang – Buffet**

Spaghetti

Penne

Tomatensauce

Bolognese Sauce

Carbonara Sauce

Basilikum Pesto

Geriebener Parmesan

### **Dessert – serviert**

Hausgemachtes Feigen Tiramisù mit Portwein





## **Rustico Buffet**

pro Person (min. 20 Personen)

62.50

### **Vorspeisen – Salatbuffet**

Bunter Baltsalat

Nüsslisalat

Rotkraut-Orangensalat

Waldorfsalat

Aargauer Rüeblisalat

Französische und italienische Sauce

5 verschiedene Garnituren

Bündner Gerstensuppe

### **Hauptgang**

Schinken im Brotteig mit Senf

Siedfleisch mit Apfelmeerrettichsauce

Forellenfilet „Müllerin Art“

Butternudeln

Petersilien Kartoffeln

Saisonales Gemüse

### **Dessert – serviert**

Caramelköpflli mit Früchten und Schlagrahm

## **Bratenbuffet**

pro Person (min. 20 Personen)

72.50

### **Vorspeisen – Salatbuffet**

3 knackige Blattsalate

3 marinierte Gemüsesalate

Französische und italienische Sauce

5 verschiedene Garnituren

### **Hauptgang – Bratenbuffet**

Herzhafter Rindsschmorbraten

Saftiger Kalbsschulterbraten

Knuspriges Poulet aus dem Ofen

Rotweinsauce mit Rosmarin

Cognac Rahmsauce

Saisonales Gemüse

Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzli

### **Dessert – serviert**

Riedbach Triolino

Tartelette mit Vanillecrème und Portweinzwetschgen, Schoggibrownie mit Baumnüssen und Joghurtglace





# Auszug aus unseren Menüvorschlägen

<b>Riedbachhit</b>	pro Person	49.50
Gemischter Salat mit französischer Salatsauce Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Butterrösti und glasierten Vichy Karotten Caramelköpflli mit Früchten und Schlagrahm		
<b>Lernendenhit – Ukraine</b>	pro Person	42.50
«Borschtsch» Eintopf aus Randen, Kartoffeln und Gemüse mit Sauerrahm «Golubtsi» Traditionelle, geschmorte Kohlröuladen mit Rindshackfleisch, Reis, Pilzen und Tomatensauce «Syrnyky» gebratene Quarktäschli mit Waldbeeren und Vanilleglace		
<b>Menü A</b>	pro Person	39.50
Kürbiscremesuppe mit Zimtcroûtons Pouletbrust mit Frischkäse gefüllt, Rotweinsauce, Carnaroli Risotto und Broccoli Feigen Tiramisù mit Portwein		
<b>Menü B</b>	pro Person	59.50
Nüsslisalat «Mimosa» mit Ei und französischer Salatsauce Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Champignon, Peperoni, Gurken, Sauerrahm und hausgemachte Spätzli Marroni «Surprise» – Dreierlei von der Marroni		

Sie können sich gerne ihr eigenes Menü individuell zusammenstellen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns. Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

### **Vegetarische Alternativen unserer Lernenden zum Hauptgang Ihrer Wahl**

Injera mit Misir Wot – eritreisches Fladenbrot mit Linsenragoût und Gemüse <i>Vegan</i>	32.–
Wareniki – ukrainische Teigtaschen mit Kartoffeln, Quark und Dill gefüllt und Sauerrahm	32.–
Libanesischer Kasa bi Laban – Zucchini mit Sojagehacktem gefüllt, Joghurtsauce und Reis	32.–

### **Vegetarische Alternativen beim Hauptgang zur Wahl**

Risotto mit gemischten Pilzen	32.–
Kartoffel-Broccoligratin mit Sbrinz überbacken	33.50
Quinoabällchen mit winterlichem Gemüseragoût <i>Vegan</i>	33.50
Chili sin Carne im Tortilla mit Reis <i>Vegan</i>	33.50
Ravioli mit Kichererbsen und Linsen an Currysauce <i>Vegan</i>	33.50
Gemüselasagne mit Tomatensauce und rezentem Bergkäse überbacken	33.50
Tofugeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Röstigalletten und Vichy-Karotten	38.50

# Kontakt und Öffnungszeiten

Restaurant Riedbach  
Hagenholzstrasse 104a  
8050 Zürich



[Lageplan](#)

Telefon 044 300 14 74  
[restaurant.riedbach@aoz.ch](mailto:restaurant.riedbach@aoz.ch)  
[www.restaurant-riedbach.ch](http://www.restaurant-riedbach.ch)

Montag bis Freitag	8–22 Uhr
Samstag	16–22 Uhr
Sonntag	geschlossen



Ein Integrationsprogramm der

**AOZ**