



WELCOME TO THE OUTBACK

Das andere Ende der Welt ist für uns Europäer Australien mit seiner unendlichen Weite. Dieses Land, das erst vor gut 200 Jahren als englische Sträflingskolonie in unser Bewusstsein rückte, hat sehr viel zu bieten, fasziniert und zieht uns in seinen Bann. Heute können sich immer mehr Leute den Traum von Ferien in Downunder verwirklichen. Eine Reise in die Freiheit und ins Abenteuer, unter einem unendlichen Himmel, inmitten überwältigender Landschaften. Wir sind vom Aussie-Virus befallen und glauben an die Traumzeit und die Lebenskraft, die das Sein ermöglicht. Wir haben uns zurück besonnen auf das Ursprüngliche. Deshalb ist der Grundpfeiler unserer Idee, unseren Gästen Lebensfreude und Zufriedenheit zu vermitteln, ihnen einen Anker anzubieten, eine Oase und Tankstelle für neue Energie und Lebensfreude zu sein. All die vielen Heimweh-Australier und Aussie-Freunde treffen sich deshalb in der Outback Lodge – Australian Bar & Food House mit dem real Aussie Feeling in Winterthur.



Outback Lodge Winterthur

Sulzer Areal

Lagerplatz 4

8400 Winterthur

052 214 00 26

winterthur@outback-lodge.ch

Bietet Platz für bis zu 320 Personen

MENU I - JACK N' CHILL

STARTERS

Vegi Platter  – Tomatensalsa, Hummus & Oliven

Ceviche – Para el Disfrute – gegarter Fisch mit Granatapfelkernen, Koriander, Zwiebeln & Chili


Aussie Style Chicken – Swiss Chicken-Wings


Eviva Espana – Chorizo mit Mint-Sourcream & Outback-Brot

Gemischte Blattsalate – mit Hausdressing

MAIN COURSES

Jackson's Favourite auf Wunsch:  – Chicken an Jamaica-Marinande mit grillierten Cherrytomaten, Fries & zweierlei Saucen

Jane Ryan  – gebackene Aubergine mit Cheddar, gefüllt mit Gemüsestreifen & Dal

Samosas  – gefüllte Teigtaschen mit Erbsen, Bohnen, Rüepli, Glasnudeln, Curry & Sauerrahm

DESSERTS TO SHARE

Zitronentarte – mit Mini-Pavlova

Lauwarmer Schoggikuchen – mit Rahm

Weisses Schoggimousse – mit frischen Früchten

Menü pro Person **49.50**

 vegetarisch  glutenfrei

MENU 2 - BOBBY DAZZLER

STARTERS

Vegi Platter  – Tomatensalsa, Hummus & Oliven

Ceviche – Para el Disfrute – gegarter Fisch mit Granatapfelkernen, Koriander, Zwiebeln & Chili


Aussie Style Chicken – Swiss Chicken-Wings


Eviva Espana – Chorizo mit Mint-Sourcream & Outback-Brot

Gemischte Blattsalate – mit Hausdressing

MAIN COURSES

Smoked Tasmanian beef Piri Piri – Saftiger Rindsbraten aus dem Smoker mit Rotweinsauce, Fries & Coleslaw-Salad und Sour Cream

Jane Ryan  – gebackene Aubergine mit Cheddar, gefüllt mit Gemüsestreifen & Dal

Samosas  – gefüllte Teigtaschen mit Erbsen, Bohnen, Rüepli, Glasnudeln, Curry & Sauerrahm


DESSERTS TO SHARE

Zitronentarte – mit Mini-Pavlova

Lauwarmer Schoggikuchen – mit Rahm

Weisses Schoggimousse – mit frischen Früchten

Menü pro Person **59.50**

 vegetarisch  glutenfrei

MENU 3 - THE TRUE RIPPER

STARTERS

Vegi Platter  – Tomatensalsa, Hummus & Oliven

Ceviche – Para el Disfrute – gegarter Fisch mit Granatapfelkernen, Koriander, Zwiebeln & Chili


Aussie Style Chicken – Swiss Chicken-Wings


Eviva Espana – Chorizo mit Mint-Sourcream & Outback-Brot

Gemischte Blattsalate – mit Hausdressing

MAIN COURSES

Dreamtime Platter – Mixed-Maindishes mit Krokodil-Filet, Känguru-Entreôte, smoked Tasmanian Beef dazu Beanragout Fries, Dal, Bush-Tomato-Chutney & Sour Cream

Jane Ryan  – gebackene Aubergine mit Cheddar, gefüllt mit Gemüsestreifen & Dal

Samosas  – gefüllte Teigtaschen mit Erbsen, Bohnen, Rübli, Glasnudeln, Curry & Sauerrahm

DESSERTS TO SHARE

Zitrontarte – mit Mini-Pavlova

Lauwarmer Schoggikuchen – mit Rahm

Weisses Schoggimousse – mit frischen Früchten

Menü pro Person **69.50**

 vegetarisch  glutenfrei

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Planst du einen Ausflug für deine Mitarbeitenden oder deine Freunde?

Wir beraten dich gerne, damit du und deine Gäste sich noch lange an den gelungenen Anlass erinnern werden. Gerne offerieren wir dir eine Auswahl unserer Aussie-Spezialitäten. Wir sind überzeugt, dass du die Wahl deines Menüs durch die kulinarische Vielfalt von Downunder geniessen wirst.

Bitte beachte: Du kannst dich für eines der 3 kreierten Downunder Menüs entscheiden. Wir helfen dir gerne bei der Organisation deines Anlasses! Gerne stellen wir auch speziell für Euch ein Menü zusammen.

Reservierung

Die Reservierungsvereinbarung und deren Änderungen betreffend Leistungen werden für die Outback Lodge erst verbindlich, wenn diese durch uns und den Auftraggeber schriftlich bestätigt bzw. rückbestätigt sind. Bereits heute heissen wir dich **WELCOME** in der Outback Lodge und freuen uns, dich bald bei uns begrüessen und verköstigen zu dürfen. Eine definitive Reservation ist erst mit Eingang des unterzeichneten Reservations-Formulars (per E-Mail oder auf dem Postweg) gültig.

Stornierung der Reservation

Bist du gezwungen, deinen Anlass bei uns abzusagen oder zu verschieben, bitten wir dich, uns diese Information möglichst früh mitzuteilen. Wir sind immer bemüht, dir bei wichtigen Gründen keine Kosten zu berechnen. Bei einer Absage ab sieben Tage vor dem geplanten Event, verrechnen wir 50% der kalkulierten Kosten. Bei komplettem No-Show behalten wir uns vor, pro gemeldeter Person bzw. nicht besetztem Platz CHF 50.00 in Rechnung zu stellen.

Teilnehmerzahl

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung der Speisen.

Dein Menü

Deine Menüwahl benötigen wir mindestens fünf Arbeitstage im Voraus, um den Anlass bestmöglich vorbereiten zu können.

Rechnung

Gerne erstellen wir für Geschäftskunden auf Wunsch eine schriftliche Rechnung, zahlbar innert 20 Tagen. Dafür benötigen wir eine Businesscard sowie einen gültigen, amtlichen Ausweis.

SEE' YA SOON!