

BANKETTUNTERLAGEN AU PREMIER

HERZLICH WILLKOMMEN	2
BANKETTE	4
ANNULLIERUNGEN	5
UNSERE SEMINARPAUSCHALEN	6
UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT	7
BRUNCHBUFFET	8
UNSERE PAUSENANGEBOTE	9
FINGERFOOD, HÄPPCHEN & CANAPÉS	10
VIP APÉRO AU PREMIER	14
UNSER STEHLUNCH-ANGEBOT	16
BUFFETS	17
BANKETTANGEBOT ZUR AUSWAHL	26
UNSERE AUSGESUCHTEN WEINE	30
UNSER GETRÄNKEANGEBOT	34
CHECKLISTE FÜR DEN VERANSTALTER	36

HERZLICH WILLKOMMEN

UND HERZLICHEN DANK FÜR IHR INTERESSE AM AU PREMIER KONFERENZ- UND BANKETTZENTRUM. WIR HOFFEN, DASS SIE DAS PASSENDE FÜR IHREN ANLASS FINDEN, SIND ABER SELBSTVERSTÄNDLICH OFFEN FÜR IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE. FÜR DIE PLANUNG IHRES ANLASSES STEHEN WIR IHNEN GERNE BERATEND ZUR SEITE.

DAS AU PREMIER KONFERENZZENTRUM VERFÜGT AN IDEALER LAGE ÜBER 9 SÄLE, DIE SIE FÜR IHRE SITZUNG, IHR BANKETT ODER IHRE KONFERENZ NUTZEN KÖNNEN, GANZ AUF IHRE INDIVIDUELLEN BEDÜRFNISSE ABGESTIMMT.

IHR KONTAKT – UNSER RESERVATIONS-TEAM

VON MONTAG BIS FREITAG, 8 BIS 12 UHR UND 13 BIS 17 UHR
UNTER TELEFON (DIREKT) 044 217 15 17, TELEFAX 044 217 15 00
ODER UNTER E-MAIL: BANKETT@CANDRIANCATERING.CH

ÖFFNUNGSZEITEN

KONFERENZ/BANKETT	365 TAGE IM JAHR, AUF RESERVATION!
RESTAURANT	MO – FR 11.30 - 14.00 UHR 18.00 - 23.00 UHR
BAR/LOUNGE	MO – FR 08.00 - 23.30 UHR

TECHNISCHE AUSSTATTUNG UND HILFSMITTEL

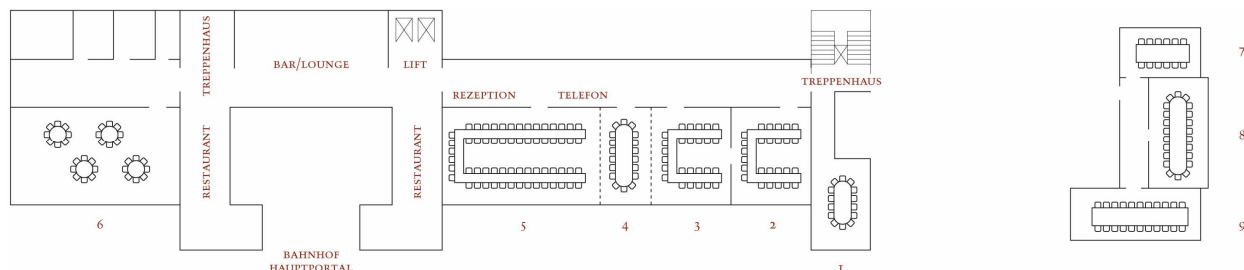
HELLRAUMPROJEKTOR	KOSTENLOS
1 FLIP-CHART	KOSTENLOS
REDNERPULT	KOSTENLOS
PIN-WAND & ZUS. FLIP-CHART	40.00
FUNKKARTE FÜR W-LAN	40.00
W-LAN AU PREMIER	KOSTENLOS >>> SYSTEM - VORAUSSETZUNG: WINDOWS XP MIT SP2 ODER HÖHER
MIKROFONANLAGE (KLEINANLÄSSE)	100.00
DVD PLAYER & TV TUNER	100.00
BEAMER: HP MP3220 XGA / DLP, EXKL. TECHNISCHER SUPPORT	290.00

FÜR ZUSÄTZLICHE, TECHNISCHE GERÄTE WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE RESERVATIONSABTEILUNG ODER DIREKT AN UNSEREN PARTNER FÜR VERANSTALTUNGSTECHNIK:

BLUETRAC AG
AEMTLERSTRASSE 96A
8003 ZÜRICH

TELEFON 043 333 31 55
TELEFAX 043 333 31 90

SITZUNGEN



RÄUME	RAUMMASSE		FLÄCHE M2	ANZAHL SITZPLÄTZE					MONTAG BIS FREITAG	MONTAG BIS FREITAG
	LÄNGE	BREITE		RUNDE TISCHE	OVAL- TISCH	U – FORM	SEMINAR	KINO	½ TAG Max. 5H	1/1 TAG Max. 10H
LIMMATZIMMER	7.1	4.3	30.5	-	14	-	-	-	290.--	580.--
JAGDZIMMER	7.6	6.3	47.9	30	18	24	24	30	290.--	580.--
NORMA	7.6	6.3	47.9	30	18	24	24	30	290.--	580.--
LULU	7.6	4.2	31.9	16	14	-	-	-	290.--	580.--
ALCINA	13	7.6	98.8	70	-	60	50	100	600.--	1'200.--
ALCINA & LULU	17.4	7.6	132.2	100	-	80	70	120	890.--	1'780.--
TROUVAILLES	9	7.5	67.5	40	25	30	50	70	600.--	1'200.--
							DIE RAUMPREISE FÜR SAMSTAG & SONNTAG ERFAHREN SIE ÜBER UNSER RESERVATIONSBÜRO			
IM ZWISCHEN- GESCHOSS									MONTAG BIS SONNTAG	MONTAG BIS SONNTAG
MARTIN	7.0	4.4	30.8	-	14	-	-	-	290.--	580.--
PRIMUS	9.6	5.3	50.8	-	18	-	-	-	290.--	580.--
RUDOLF	11.8	4.4	51.9	-	20	-	-	-	290.--	580.--

TELEFONKABINEN UND FAX – BEDIENT DURCH DIE MITARBEITERINNEN UNSERES REZEPTIONS-TEAMS – SIND VORHANDEN.

WIR BIETEN IHNEN AUCH EINEN KOPIERSERVICE. UNSERE MITARBEITERINNEN AN DER REZEPTION HELFEN IHNEN GERNE WEITER. PRO KOPIERTE SEITE BERECHNEN WIR EINEN UNKOSTENAUFWAND VON CHF 0.50.

BANKETTE

SAALMIETEN

DIE RÄUMLICHKEITEN STELLEN WIR IHNEN FÜR BANKETTE KOSTENLOS ZUR VERFÜGUNG.

MENU- UND BUFFETVORSCHLÄGE

UM DEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF IHRER VERANSTALTUNG ZU GARANTIEREN, EMPFEHLEN WIR IHNEN AB 10 PERSONEN EIN EINHEITLICHES MENU ZU WÄHLEN.

ENTSPRECHENDE MENUVORSCHLÄGE FINDEN SIE AUF DEN FOLGENDEN SEITEN. GERNE STELLEN WIR IHNEN IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN. SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH MIT VEGETARISCHEN SPEZIALITÄTEN NACH SAISON. SEHR ZU EMPFEHLEN SIND UNSERE SPEZIALITÄTEN-BUFFETS, DIE WIR AB 40 PERSONEN ANBIETEN.

VERLÄNGERUNG UND NACHTZUSCHLÄGE

NÖTIGE BEWILLIGUNGEN WERDEN DURCH UNS ZUM SELBSTKOSTENPREIS ORGANISIERT. ZUR DECKUNG DER ZUSÄTZLICHEN MITARBEITERKOSTEN VERRECHNEN WIR AB 23.30 UHR PAUSCHAL CHF 300.00 PRO STUNDE.

MENUAUSWAHL UND GARANTIERTE TEILNEHMERZAHL

UM IHR BANKETT IN JEDER BEZIEHUNG OPTIMAL ORGANISIEREN UND DURCHFÜHREN ZU KÖNNEN, BITTEN WIR SIE, UNS IHRE WÜNSCHE FÜR DAS MENU (INKL. GETRÄNKE) MINDESTENS 8 ARBEITSTAGE VOR DEM ANLASS MITZUTEILEN. BIS 48 STUNDEN VOR IHREM ANLASS ERWARTEN WIR VON IHNEN DIE GENAUE TEILNEHMERZAHL, WELCHE DANN MINDESTENS VERRECHNET WIRD.

DEKORATION

FÜR ZUSÄTZLICHE TISCHDEKORATION UND BLUMEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE RESERVATIONSABTEILUNG ODER DIREKT AN UNSEREN PARTNER:

BLUMEN KRÄMER
BAHNHOFSTRASSE 38
8001 ZÜRICH

TELEFON 044 225 95 85
TELEFAX 044 225 95 80

ANNULLIERUNGEN

ANNULLIERUNGEN MÜSSEN SCHRIFTLICH Vorgenommen werden. Kann der Veranstalter seinen Anlass nicht durchführen, behält sich die Candrian Catering AG das Recht auf Zahlung der Miete, je nach Zeitpunkt der Absage, wie folgt vor:

- A) BEI ANNULLIERUNGEN VON MEHR ALS 22 TAGEN VOR VERANSTALTUNGSTERMIN:
MIETE ENTFÄLLT, SOWEIT KEINE ANDERWEITIGE VEREINBARUNG GETROFFEN WURDE
- B) VOM 21. BIS ZUM 15. TAG:
ZAHLUNG VON 50% DER BRUTTO-MIETE
- C) VOM 14. BIS ZUM 8. TAG:
ZAHLUNG DER GESAMTEN BRUTTO-MIETE
- D) VOM 7. BIS ZUM 3. TAG:
BRUTTO-MIETE ZUZÜGLICH 25% DES ENTGANGENEN UMSATZES (SPEISEN);
MANGELS KONKRETER FESTLEGUNG GILT DER MINDEST-MENUPREIS
MULTIPLIZIERT MIT DER RESERVIERTEN PERSONENZAHL
- E) WENIGER ALS 2 TAGE VOR DEM ANLASS:
BRUTTO-MIETE ZUZÜGLICH 50% DES ENTGANGENEN UMSATZES
ENTSPRECHEND ABSATZ D).

PREISE

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKLUSIVE 7,6 % MEHRWERTSTEUER.

HINWEIS FÜR HUNDEBESITZER

WIR MACHEN SIE DARAUF AUFMERKSAM, DASS HUNDE IN UNSEREN KONFERENZ- UND BANKETTRÄUMEN SOWIE IM RESTAURANT AU PREMIER NICHT ZUGELASSEN SIND.

UNSERE SEMINARPAUSCHALEN

SEMINARPAUSCHALEN FÜR EINEN HALBEN TAG

(MAX. 5 STUNDEN)

AB 6 BIS 10 PERSONEN	98.00 PRO PERSON
AB 11 PERSONEN	90.00 PRO PERSON

IN DIESEM ARRANGEMENT SIND FOLGENDE LEISTUNGEN INBEGRIFFEN:

RAUMMIETE, MINERALWASSER, HELLRAUMPROJEKTOR, LEINWAND UND FLIPCHART
KAFFEEPAUSE MIT KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT, OBSTTELLER, GIPFEL (MORGENS),
ODER SÜSSGEBÄCK (NACHMITTAGS).

DREI-GANG-MENU MITTAGS ODER ABENDS (IM RESTAURANT DA CAPO, BONA DEA ODER
IM RESTAURANT IMAGINE, TÄGLICHES BUSINESSLUNCH-ANGEBOT).

SEMINARPAUSCHALEN FÜR EINEN GANZEN TAG

(MAX. 10 STUNDEN)

AB 6 BIS 10 PERSONEN	120.00 PRO PERSON
AB 11 PERSONEN	110.00 PRO PERSON

IN DIESEM ARRANGEMENT SIND FOLGENDE LEISTUNGEN INBEGRIFFEN:

LEISTUNGEN DER ½ -TAGES-PAUSCHALE,
ZUSÄTZLICH NOCH EINE KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG MIT KAFFEE, TEE, ENERGIESAFT
UND EINER AUSWAHL AN OBST, KUCHEN UND GEBÄCK.

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT

FRÜHSTÜCKSBUFFET KLEIN

AB 10 PERSONEN, PRO PERSON 34.00

KAFFEE, TEE, OVO, SCHOKOLADE, MILCH HEISS UND KALT, ORANGEN- UND GRAPEFRUITSAFT

BUTTERGIPFEL, NUSSBRÖTLI, ZOPF, BAUERNBROT, VOLLKORNBRÖTCHEN UND SCHOGGIMUFFINS

FLEISCHPLATTE MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, LYONER UND TROCKENFLEISCH

AUSWAHL VON WEICH- UND HARTKÄSE
KONFITÜREN, HONIG, BUTTER
BIRCHERMÜESLI UND JOGHURT
POTPOURRI VON SAISONFRÜCHTEN

FRÜHSTÜCKSBUFFET GROSS

AB 20 PERSONEN, PRO PERSON 39.00

KAFFEE, TEE, OVO, SCHOKOLADE, MILCH HEISS UND KALT, ORANGENSAFT, GRAPEFRUITSAFT, FRISCHER SAISONSAFT, MULTI-VITAMINSAFT

BUTTERGIPFEL, NUSSBRÖTLI, ZOPF, BAUERNBROT, VOLLKORNBRÖTCHEN, KERNENBRÖTCHEN, MUFFINS UND DONUTS

FLEISCHPLATTE MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, LYONER UND TROCKENFLEISCH
HAUSGERÄUCHTER LACHS MIT DILLSINF

AUSWAHL VON WEICH- UND HARTKÄSE
KONFITÜREN, HONIG, BUTTER
BIRCHERMÜESLI UND JOGHURT
POTPOURRI VON SAISONFRÜCHTEN

WARME GERICHTE

GEBRATENE CHIPOLATA, RÜHREI, SPECK, RÖSTITALER UND CHERRYTOMATEN AUS DEM OFEN

BRUNCHBUFFET

AB 35 PERSONEN, PRO PERSON 47.00

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

KAFFEE, TEE, OVO, SCHOKOLADE, MILCH HEISS UND KALT, ORANGENSAFT, GRAPEFRUITSAFT, FRISCHER SAISONSAFT UND APFELSAFT

AUS UNSERER HAUSBÄCKEREI

BUTTERGIPFEL, GRAHAMGIPFEL, NUSSBRÖTLI, ZOPF, BAUERNBROT, VOLLKORNBRÖTCHEN, KERNENBRÖTCHEN, DONUTS UND MUFFINS, TOAST MIT TOASTER AM BUFFET

KALTES AUS ALLER WELT

FLEISCHPLATTEN MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, LYONER, FLEISCHKÄSE, ROHSCHINKEN, BÜNDNERFLEISCH UND SALSIZ
HAUSGERÄUCHTER- UND GEBEIZTER FRISCHLACHS MIT DILLSCHF
JAPANISCHE MAKIROLLEN WASABI, GARI UND SOYASAUCE
GRILLIERTES MEDITERRANES GEMÜSE MIT APPENZELLER ZIEGENKÄSE UND BALSAMICO
GROSSE KÄSEAUSWAHL MIT NÜSSEN, TRAUBEN UND BIRNENBROT

FRÜHSTÜCKSECKE

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI
FRÜCHTE UND NATURE JOGHURT
EXOTISCHER FRUCHTSALAT, SAISONALE FRÜCHTEPLATTEN
2 SORTEN CEREALIEN MIT FRISCHER MILCH
PORTIONEN KONFITÜREN, HONIG, BUTTER UND MARGARINE

WARME GERICHTE

CHIPOLATA AUS UNSERER EIGENEN METZGEREI, GEBRATENER FRÜHSTÜCKSSPECK, RÜHREI MIT SCHNITTLAUCH
AMERIKANISCHE PANCAKES MIT AHORNSIRUP
BRATEN VOM SCHWEIZER KALBSHOHRÜCKEN AN PORTWEINJUS
ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSE ALLERLEI

SÜSSES

SCHOKOLADENMOUSSE, GEBRANNTÉ CRÈME, CRÈMESCHNITTEN, FRÜCHTE-STREUSELKUCHEN, BROWNIES, CHEESECAKE, VERSCHIEDENE GLACEN UND SCHLAGRAHM

EGG FARM (ZUSÄTZLICH CHF 10.- PRO PERSON)

DIE EIERGERICHTE WERDEN VON UNSEREM FRÜHSTÜCKSKOCH VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET.

FRISCHE EIER FÜR SPIEGELEI, VARIATIONEN VON OMELETTEN MIT SCHINKEN, CHAMPIGNONS, TOMATEN, KRÄUTER, PEPPERONI ODER KÄSE

UNSERE PAUSENANGEBOTE

KAFFEIPAUSE

KAFFEE IN THERMOS 16.00

KAFFEE, TEE UND GIPFELI 9.00

EARLY BIRD

KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT 9.00

CROISSANT-PAUSE

KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT UND GIPFELI 11.00

SÜSSE VERFÜHRUNG

KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT, GEMISCHTES SÜSSGEBÄCK UND CAKE 13.00

POWER BREAK

KRÄUTER- UND GRÜNTEE, AUSWAHL VON ZAMBA SÄFTEN, MANGO LASSI,
POWER RIEGEL, BIRCHERMÜESLI, VOLLKORNBRÖTLI GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE,
TRUTHAHN UND BRESAOLA, SAISONALER FRÜCHTEKORB 18.00

TUTTI FRUTTI

KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT, SAISONALER FRÜCHTEKORB,
VERSCHIEDENE FRUCHTTÖRTLI 15.00

SANDWICHPAUSE

ASSORTIERTE SANDWICHES GEFÜLLT MIT SCHINKEN, SALAMI,
THUNFISCHMOUSSE, LACHS, TOMATEN/MOZZARELLA, KÄSE PRO STÜCK 7.00

MULTI KULTI

KAFFEE, GRÜNTEE, ORANGENSAFT, INDISCHES LASSI, SUSHI RÖLLCHEN,
ROHSCHINKEN GRISSINIS, CLUB-SANDWICHES, POULETSATAY, MINI MUFFINS
UND FRÜCHTESPIESSCHEN 24.00

FINGERFOOD, HÄPPCHEN & CANAPÉS

OB SIE EINEN EXKLUSIVEN APÉRO RICHE ODER EINEN UNGEZWUNGENEN STEHCOCKTAIL VERANSTALTEN: UNTER UNSEREM FINGERFOODANGEBOT UND UNSEREN APÉRO SNACKS FINDEN SIE SICHERLICH DAS PASSENDE UM IHREN ANLASS ZUM ERFOLG WERDEN ZU LASSEN. DIE HÄPPCHEN LASSEN SICH BELIEBIG MITEINANDER KOMBINIEREN. GERNE UNTERBREITEN WIR IHNEN EINE PASSENDE EMPFEHLUNG.

EINE GROSSE ANZAHL UNSERER HÄPPCHEN WIRD AUF HAUSEIGENEN BROTSORTEN MUNDGERECHT ZUBEREITET UND AUF PLATTEN LIEBEVOLL UND KREATIV ANGERICHTET.

ANZAHL HÄPPCHEN?

WIR SCHLAGEN IHNEN FOLGENDE BESTELLMENGEN PRO PERSON VOR:

FÜR DEN KLEINEN APPETIT 5 HÄPPCHEN	PRO PERSON	15.00
FÜR DEN KLEINEN HUNGER 10 HÄPPCHEN	PRO PERSON	30.00
FÜR DEN GROSSEN HUNGER 15 HÄPPCHEN	PRO PERSON	45.00

FLEISCH VON A BIS Z

KALTE HÄPPCHEN

BÜNDNERFLEISCHROLLE MIT ALPKÄSE UND DÖRRAPFEL

VELTLINER BRESAOLA IM MINIGIPFELI

BÜNDNER ROHSCHINKEN MIT SÜSSER MELONE

ALPENROHSCHINKEN-GRISSINI

ROHSCHINKEN-MOZZARELLA RÖLLCHEN MIT MELONENPERLE

RAUCHSCHINKEN-CRÊPEROLLE MIT FRISCHKÄSE

KALBFLEISCH CANNELLONI MIT SPECK-PILZ FÜLLUNG

CURRY-POULET IM CHINA LÖFFEL MIT ANANAS CHUTNEY

THAI ROASTBEEF MIT ZITRONENGRAS AN PEPPERONI CHUTNEY

PRIM RINDSTARTAR MIT SELLERIESCHAUM UND PARMESANFLOCKEN

IN SESAM GEBRATENES KANINCHENMEDAILLON MIT ORANGENSALAT

ORANGEN MUFFIN GEFÜLLT MIT ENTENTATAKI UND WASABICREME

WARME HÄPPCHEN

KNACKIGES CHILIWÜRSTCHEN MIT MOUTARD DE MEAUX

HAUSGEMACHTE BUUREWÜRSTLI AUF APFEL-KARTOFFELSTAMPF

LAMM MEDAILLON AUF POLENTAGALETTE MIT MINZEN-HOLLANDAISE

LAMMKOFTA-SPIESS MIT KORIANDER-TOMATEN SALSА

MINI PASTETLI MIT LUZERNER KALBFLEISCHFÜLLUNG

KALBSWÜRFELCHEN „SALTIM BOCCA“ MIT MARSALA SAUCE

KALBS-CHILI-EMPANADITAS MIT AVOCADO-SAUERRAHM DIP

RINDFLEISCHBÄLLCHEN AN RASSIGER TOMATENSAUCE

KANINCHEN IN KOKOSNUSSPANADE MIT THAI-GRÜNCURRY-SAUCE

FIVE SPICE GEWÜRZTES SPRINGBOCK BÄLLCHEN AUF MARRONI-STOCK

BALINESISCHE POULETSATAY MIT ERDNUSSSAUCE

HÜHNCHEN YAKITORI MIT SHITAKE PILZEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN

AUS FLÜSSEN, SEEN UND MEER

KALTE HÄPPCHEN

RAUHLACHS MIT MEERRETTICH AUF TREBERBROT
GRAVED LAX MIT SÜSSER SENF-DILL SAUCE AUF KARTOFFEL-TALER
LACHSTARTAR MIT KORIANDER AUF WASABI SPIEGEL IM ORIENTALISCHEM LÖFFEL
THUNFISCHMOUSSE MIT GURKEN UND ENGLISH TOAST
JAPANISCHES THUNFISCHFILET IM SESAM-MANTEL MIT EINER PHILADELPHIA-
WASABIMOUSSE
THUNFISCHTARTAR MIT AVOCADOSALSA UND WONTON CRISP
SEARED THUNFISCH-SASHIMI MIT GUACAMOLE UND MANGOPERLE
CRÊPEROLLE GEFÜLLT MIT RAUHLACHS UND SCHNITTLAUCHMOUSSE
FILO KNUSPERTARTELETTE GEFÜLLT MIT RAUHLACHS UND DILL-MEERRETTICH
KREVETTENSPIESS MIT MELONE UND BOURBONSAUCE
KREVETTEN „FONTANA“ MIT EXOTISCHER SALSA
GURKEN LASSI MIT MARINIERTEM LACHSSPIESSCHEN

WARME HÄPPCHEN

LACHS UND SPARGEL FRÜHLINGSROLLE MIT ZITRONENGRASS - HOLLANDAISE
LACHSMEDAILLON IM NORIBLATT, KORIANDER KARTOFFEL, SOYA-INGWER SCHAUM
SEEZUNGENRÖLLCHEN MIT ZUCCHINI AM SPIESSCHEN MIT SAFRAN BEURRE BLANC
SEETEUFELWÜRFEL AUF SAFRAN RISOTTO MIT TOMATEN-BASILIKUM SALSA
THUNFISCH MIT PANCETTA UND KALAMATA OLIVE, ROTES PEPPERONI AIOLI
CURRY SÜPPCHEN SHOTS MIT KOKOSNUSS-KREVETTE
GEBACKENE KREVETTEN IM KARTOFFEL MANTEL MIT WASABI DIP
PANKO FRITTIERTER KREVETTENSPIESS MIT MANGO-CURRY DIP

VEGETARIA

KALTE HÄPPCHEN

TÊTE DE MOINE MIT TRAUBE AUF TREBERBROT
SCHWEIZER BRIE AUF BIRNENBROT
CHERRYTOMATEN, FETAKÄSE- UND KALAMATA-OLIVENSPIESSCHEN MIT PESTO DIP
CRÊPEROLLE GEFÜLLT MIT CHAMPIGNON-KRÄUTERMOUSSE
CHOUX GEFÜLLT MIT AVOCADO UND ORANGEN
EI- UND SCHNITTLAUCH TARTAR MIT CHERRYTOMATEN
PARMESAN-ROSMARINGUETZLI MIT TOMATEN UND FETABÄLLCHEN
WALDPILZTERRINE AUF TOMATEN-OLIVENTOAST
STEINPILZ-PETERSILIENTARTAR AUF CROSTINI
KRÄUTERKÄSE TRÜFFEL MIT PEPERONI CONFIT

SHOTS VON RÜEBLI-APFEL-INGWER SÜPPCHEN
GAZPACHO SHOT MIT GURKENWÜRFELI

WARME HÄPPCHEN

POLENTAKÜCHLEIN MIT ZIEGENKÄSE UND CHERRYTOMATENKOMPOTT
BONA DEA GEMÜSESAMOSA MIT RAITA
MINI PHILO FETA- UND SPINATSTRUDEL
RICOTTA TORTELLONI AUF BASILIKUM-TOMATEN FONDUE
FRÜHLINGSROLLE MIT ASIATISCHEN GEMÜSEN UND SWEET AND SOUR DIP
JALAPENO PEPPERS GEFÜLLT MIT CHEDDARKÄSE
CHAMPIGNON KÖPFE GEFÜLLT MIT SPINAT UND KÄSE
MINI PASTETLI MIT WALDPILZFÜLLUNG
ZUCCHINI-TOFU SPIESSCHEN MIT BROCCOLI-SHITAKI-ZITRONENGRAS RISOTTO
KÄSEKÜCHLEIN

SÜSSES FINALE

MINI FRÜCHTETÖRTCHEN (SAISONAL)
FRÜCHTESPIESSCHEN MIT MANGO DIP
MINI APFELTARTINS
MINI MOHNMOUSSE TÖRTCHEN
ZITRONEN ROULADE MIT BAISER HAUBE
MANDELHÜPPE GEFÜLLT MIT BEERENMOUSSE
MINI AARGAUER RÜEBLITÖRTLI
PETIT CHOUX GEFÜLLT MIT MOKKACRÈME
SCHOKOLADENBECHER GEFÜLLT MIT SCHOKOLADEN MOUSSE
SHOTS VON ZITRONENGRAS PANNA COTTA
HAUSGEMACHTE GEBRANNTTE CRÈME MIT SCHLAGRAHM
MINI EISKAFFEE MIT SCHOKO DEKOR
MINI SCHOKOLADEN-BANANEN KÜCHLEIN

KLASSIKER, DELIKATESSEN UND PARTYBROTE

KLASSISCHE APÉROPLATTE (5 STÜCK / PERSON)
SCHINKENGIPFELI, KÄSE- UND SPINATKÜCHLEIN PRO PERSON 9.00

DIE KLASSIKER KÖNNEN SIE AUCH EINZELN BESTELLEN JE STÜCK 3.00

BLÄTTERTEIGGEBÄCK 4 STÜCK PRO PERSON
(AUSWAHL VON FRISCHKÄSE, CURRYGEFLÜGEL,
SPINAT, TOMATEN) PRO PERSON 7.00

TORTILLA CHIPS MIT SAUERRAHM, GUACAMOLE
UND TOMATENSALSA PRO PERSON 6.00

GEMÜSESTENGELCHEN MIT HUMMUS
UND WASABI-SAUERRAHMDIP PRO PERSON 5.50

OLIVEN UND / ODER SALZMANDELN PRO PERSON 2.80

SALZMANDELN PRO PERSON 2.80

POMMES CHIPS PRO PERSON 2.50

SALZNÜSSLI PRO PERSON 2.50

SALZSTICKS PRO PERSON 2.50

SUSHI AUSWAHL

CALIFORNIA ROLL PRO STÜCK 4.50

FUTOMAKI ROLL PRO STÜCK 4.20

NIGIRI SUSHI (LACHS, THUN, SHRIMP) PRO STÜCK 7.00

NIGIRI SUSHI VEGI, MIT EI PRO STÜCK 6.00

PARTYBROTE

(CA. 2.5KG, AUSREICHEND FÜR 15 PERSONEN) PRO STÜCK 140.00

FOCACCIA GEFÜLLT MIT MOZZARELLA, TOMATEN UND SALAMI

BAUERNBROT GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND EMMENTALER KÄSE

GÄRTNERBROT GEFÜLLT MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND KRÄUTER

VIP APÉRO AU PREMIER

VIP APERITIF-BUFFET - AB 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 96.00
- WÄHLEN SIE 4 KALTE GERICHTE, 4 WARME GERICHTE SOWIE 4 SÜSSSPEISEN

KALTE HÄPPCHEN

ENTENLEBER TRÜFFEL AUF DUNKLEM BROT MIT GEWÜRZAPFEL
KALBSHAXEN SÜLZCHEN MIT MEERRETTICH SCHAUM
HUMMER MEDAILLON AUF AVOCADO SALAT MIT HIMBEER GELEE
KAVIAR AUF MAIS BLINIS UND SAUERRAHM
CALIFORNIA ROLLS MIT WASABI, GARI UND SOYA SAUCE
FUTOMAKI ROLLS MIT WASABI, GARI UND SOYA SAUCE
SASHIMI VON THUN UND LACHS MIT WASABI, GARI UND SOYA SAUCE
KALBSRÜCKEN MIT PEPERONI-OLIVEN UND BASILIKUM SCHAUM
ENTENLEBER PRALINE AUF VINO SANTO GELEE UND VANILLE BIRNE
RAUHLACHS-FRISCHKÄSE RÖLLCHEN MIT SEVRUGA KAVIAR
BLUMENKOHL PANNA COTTA MIT YABBIE SCHWÄNZCHEN UND ROTES PEPERONI COULIS
ENTENLEBER BRULEE MIT „FIVE SPICE“ UND MANGO
POCHIERTES WACHTELEI MIT CURRYSTAUB AUF RUSSISCHEM SALAT
LÖROM IM DILLCREPE MIT SAUERRAHM

WARME HÄPPCHEN

SWISS KALBSSTEAK STREIFEN MIT MORCHELN AUF SAFRAN RISOTTO
RINDSFILET UND ENTENLEBER „MINI ROSSINI“ PORTWEIN JUS AUF BLATTSPINAT
GLASIERTES WACHTELBRÜSTCHEN AUF BIRNEN KOMPOTT, BALSAMICO REDUKTION
LAMM MEDAILLONS AUF OLIVEN POLENTA-KÜCHLEIN UND MINZEN HOLLANDAISE
HAUSGEMACHTES GETRÜFFELTES, GERÄUCHERTES SCHWEINSWÜRSTCHEN AUF LAUCH
RAHM GEMÜSE
TERIYAKI ENTENBRUST STREIFEN MIT BASILIKUM-STOCK UND AGRUMEN REDUKTION
HIRSCHRÜCKEN-MEDAILLON AUF ROTKRAUT, STEINPILZRÖLLCHEN UND APFELKOMPOTT
GEFÜLLTE KALBS PAUPIETTES MIT ENTENLEBER UND TRÜFFEL AUF SAVOYKOHL
LAMMENTRECOTE „PROVENCALE“ AUF GEGRILLTEM GEMÜSEKOMPOTT, CHAMPIGNON
KARTOFFEL

SAFRAN SÜPPCHEN MIT HUMMER SALPICON
ORKNEY LACHS DOMINO AUF PESTO-RISOTTO, RAMATI TOMATEN KOMPOTT
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL AUF WASABI STOCK UND MANGO SALSA
THUNFISCH-PANCETTA LOLLI AUF SELLERIE-TRÜFFEL PÜREE
DORADE AUF KOKOS-RISOTTO MIT GRÜNER THAI CURRY SAUCE
GEBRATENE FORELLEN STREIFEN AUF DILL KARTOFFEL UND MANDEL BUTTER
EGLI KNUSPERLI AUF TOMATEN-OLIVEN SALAT MIT TARTAR SAUCE
SCAMPI TAIL AUF CHAMPAGNER-ORANGEN BEURRE BLANC UND TRÜFFEL STOCK
GEGRILLTE KREVETTE AN ZITRONENGRASSPIESS MIT PERNOD SAUCE UND FENCHELPÜREE

WARMES SÜSSMAIS PANNA COTTA MIT PEPERONI KOMPOTT UND TRÜFFELSCHAUM
PANKO FRITTIERTES TOFUKÜCHLEIN AUF INDISCHEM DHAL CURRY MIT ANANAS
CHUTNEY
HAUSGEMACHTE ZWIEBEL FALAFEL AUF MEDITERRANEM RATATOUILLE
KNUSPRIGES PORCINI RÖLLCHEN AUF BLATTSPINAT UND TOMATEN FONDUE
TRÜFFEL-KARTOFFEL RAVIOLI MIT SCHNITTLAUCH SCHAUM UND KONFIERTE TOMATE

DESSERT

GORGONZOLA PANNA COTTA MIT BALSAMICO REDUKTION UND ERDBEEREN

GRAPEFRUIT-BASILIKUM MOJITO

MOHNMOUSSE TÖRTCHEN MIT BLATTGOLD

BAUMKUCHEN PASTETCHEN MIT BAISERHAUBE

PETIT TOPFEN SOUFFLEE MIT HIMBEEREN

HAUSGEMACHTE MACCARONS MIT ERDBEER, VANILLE,

SCHOKOLADEN UND MOCCA FÜLLUNG

SCHOKOLADEN FEUILLETÉ GEFÜLLT MIT TONKABOHNEN MOUSSE

BLUTORANGEN SORBET MIT PROSECCO

PINA COLADA BOWLE MIT KOKOSNUSS GLACE

MANGO ESPUMA AUF GEEISTEM KAFFEE

UNSER STEHLUNCH-ANGEBOT

STEHLUNCH-BUFFET - AB 30 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 48.00
- WÄHLEN SIE 4 KALTE GERICHTE, 4 WARME GERICHTE SOWIE 4 SÜSSSPEISEN

KALTE GERICHTE

N.Y. BAGEL MIT RAUHLACHS, GURKEN UND SÜSSER SENFSPREAD
FOCACCIA-TORTE GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN, TOMATEN UND MOZZARELLA
GEGRILLTES TOSKANA GEMÜSE MIT TABOULÉ-SALAT
BROKKOLI – TOMATEN – OLIVEN- UND FETAQUICHE
CHERRYTOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSLI MIT BASILIKUM-PESTO
KÄSE RÖLLCHEN MIT NUSSFÜLLUNG AUF BIRNENBROT
JAPANISCHE FUTOMAKI UND KALIFORNIA ROLLEN MIT SOJA, WASABI UND INGWER
ALPENTROCKENFLEISCHPLATTE MIT MELONEN
GERÄUCHERTE POULETBRUST MIT PASTA-PEPERONI SALAT
PAZIFISCHE KREVETTEN MIT BOURBON DIP UND MANGO SALSA
RAUHLACHS-DILLCREME WRAPS MIT SCHWEDISCHEM GURKEN SALAT
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT KERNEN UND SPROSSEN IN KLEINEN SCHÄLCHEN

WARME GERICHTE

ZITRONENGRAS MARINIERTER MAISPOULARDENBRUST AUF GRÜN CURRY SAUCE
„STROGANOFF“ RINDSHUFT WÜRFELI IN PAPRIKA-RAHMSAUCE
HAUSGEMACHTER MINI HACKBRATEN MIT CHAMPIGNON-PETERSILIENRAHM
BALI STYLE POULET-SATÉ MIT ERDNUSSSAUCE
FRICASSÉ VON HEILBUTT UND KREVETTEN AN „SAFRAN BEURRE BLANC“
LACHS FILET MIT BLATTSPINAT, GEGRILLTE PEPERONI UND „BASILIKUM BEURRE BLANC“
GEBACKENE FISCHKNUSPERLI MIT WASABI-TARTAR SAUCE
THAI GEMÜSECURRY MIT KOKOSNUSSMILCH UND ZITRONENGRASS
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTFLAUCHSCHAUM UND KONFIERTE CHERRY TOMATEN
GEMÜSE-SAFRAN RISOTTO MIT PARMESAN
REIS PARFÜMIERT MIT ZITRONENGRAS
ROSMARIN BRATKARTOFFELN
VARIATIONEN VON GEMÜSE

DESSERTS UND SÜSSSPEISEN

SAISONALE FRÜCHTE UND BEEREN-TARTELETTES
FRUCHTPLATTE MIT GESCHNITTENEN FRÜCHTEN
EXOTISCHER FRUCHTSALAT IM TÄSSCHEN
PISTAZIEN PANNA COTTA MIT MANGO-COULIS
TIRAMISU-SCHNITTEN
MINI SAVARIN GEFÜLLT MIT PASSIONS FRUCHT CREME
SAISONALE FRUCHTWÄHE MIT SCHLAGRAHM
KIRSCHEN-TOPFEN STRUDEL
MOUSSE AU CHOCOLAT MIT BIRNENSTÜCKLI IM TÄSSCHEN SERVIERT
HAUSGEMACHTE MINICREMESCHNITTEN
MINI-MOHRENKÖPFLI
RÜEBLI-TÖRTLI
BROWNIES

BUFFETS

ITALIANITÀ

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 78.00

KALTES BUFFET

CROSTINI MIT OLIVEN UND TOMATEN
MARINIRTER LACHS TOSKANISCHE ART MIT KAPERNBEELEN UND CREME FRAÎCHE
MOZZARELLA UND ROMATOMATEN ALLA CAPRESE
PARMASCHINKEN MIT SÜSSER MELONE
RINDSCARPACCIO MIT PARMESANSPÄNEN UND ZITRONEN-OLIVENSAUCE
MEERESFRÜCHTESALAT MIT TINTENFISCH, KRETTEN UND MUSCHELN
VITELLO TONNATO MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND OLIVEN
BRESAOLA MIT GRÜNEN SPARGELN UND GEGRILTEM GEMÜSE
GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT FEIGEN UND RUCCOLA
PANZANELLA-BROTSALAT MIT TOMATEN UND BASILIKUM
BUTTERBOHNENSALAT MIT PETERSILIE UND GEGRILLTEN PEPPERONI
FÜNF VERSCHIEDENE BLATTSALATE UND DRESSINGS

WARMES BUFFET

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN, MARSALAJUS
BRASATO ALLA MILANESE MIT POLENTA UND MERLOTSAUCE
PERLUHNBRUST FIORENTINA, GEFÜLLT MIT SPINAT UND STEINPILZEN
GEBRATENES KANINCHEN MIT FENCHEL, OLIVEN, TOMATEN UND BRATENJUS
TORTELLINI GEFÜLLT MIT RICOTTA, BASILIKUM FONDUE
LASAGNA AL FORNO
VERDURA ALLA PRIMAVERA
TORTIERA DI PATATE E FUNGHI

SUPPE

MINISTRONE CON PESTO

DESSERT BUFFET

TIRAMISU
PANNA COTTA MIT BALSAMICO-CARAMELSAUCE
ZABAIONE IM WEISSWEINGLAS
ZUPPA INGLESE
FRUCHTSALAT MIT MARASCHINO, MERANER APFELSTRUDEL
PAROZZANER SCHOKOLADENKUCHEN
GELATO DI MOCCA, LIMONE E STRACCIATELLA
AMARETTI UND BISCOTTI

MÖGLICHE ERGÄNZUNG:

EINE ZUSÄTZLICHE FLEISCH STATION À CHF 10.00 / PERSON MIT:

- GEBRATENES LAMMKAREE IN DER KRÄUTERKRUSTE, ROSMARINJUS UND OFENGEMÜSE

EINE ZUSÄTZLICHE PASTA STATION À CHF 7.50 / PERSON MIT:

- DREIERLEI PASTA MIT VIER SAUCEN (BOLOGNESE, TOMATEN, CARBONARA UND PESTO)

BONA DEA – GÖTTLICH VEGETARISCH

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 69.00

KALTES BUFFET

SHITAKE-CHAMPIGNONTERRINE MIT TOMATENKOMPOTT
GEMÜSETERRINE TOSKANISCHER ART
MARINierter KORSISCHER ZIEGENKÄSE MIT ARTISCHOCKEN UND OLIVEN
LIBANESISCHER TABOULÉSALAT MIT ZITRUSFRÜCHTEN
MIT KRÄUTERMousse GEFÜLLTE EIERHÄLFTEN
ASIATISCHE GEMÜSELUMPIAROLLEN MIT SWEET AND SOUR SAUCE
JAPANISCHE FUTOMAKI UND SUSHI MIT WASABI UND SOYASAUCE
GEMÜSESTENGELCHEN MIT AVOCADO DIP
GEMÜSEQUICHE MIT AUBERGINEN, BROKKOLI UND CHERRYTOMATEN
SALATBUFFET MIT BLATT-UND GEMISCHTEN SALATEN

SUPPE

GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM UND KNUSPRIGEN TORTILLASTREIFEN

WARMES BUFFET

YOUNG CHOW GEBRATENER REIS MIT EI UND GEMÜSE
KLASSISCHES FRANZÖSISCHES RATATOUILLE
BUTTERNUSSKÜRBIS UND MARONENCURRY
TERIYAKI TOFU MIT WOKGEMÜSE
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTTLAUCHSCHAUM, PARMESAN UND TRÜFFELÖL
LINSENCURRY MIT HOME MADE CHUTNEY
POLENTAKÜCHLEIN GRATINIERT MIT SBRINZ UND TOMATEN
IM OFEN GEBRATENE KARTOFFELN MIT ROSMARIN, PEPERONI UND OLIVEN

DESSERT BUFFET

EXOTISCHER FRUCHTSALAT
SCHOKOLADENMOUSSE MIT BIRNENSTÜCKLEIN
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE
SAISONALER BLECHKUCHEN
ZITRONENTARTE
LINZERTORTE
APRIKOSENWÄHE
TIRAMISÙ
CRÈME CARAMEL MIT ZITRUSFRÜCHTEN
SAFFRANCRÈME IM WEISSWEINGLAS
GLACE (3 SORTEN) MIT SCHLAGGRAHM

NORDLICHT

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 79.00

KALTES BUFFET

RAUHLACHSPLATTE MIT TRADITIONELLEN GARNITUREN
GRAVED LAX MIT SÜSSER SENFSAUCE
DREI SORTEN HERINGE MIT SENF-, APFEL- UND TOMATENSAUCE
KALTES RIPPLI MIT EINGELEGTEN DILLGURKEN
SCHWEDISCHER SCHWARTENMAGEN MIT SALSA VERDE
HAUSPASTETE MIT PREISELBEERKOMPOTT
GANZER, GERÄUCHERTER LACHS MIT DILLSENFSAUCE
BLATTSALATE
SCHWEDISCHER GURKENSALAT MIT DILL
RANDENSALAT
SELLERIESALAT MIT BAUMNÜSSEN
KAROTTENSALAT MIT ORANGEN DRESSING
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN
RUSSISCHER SALAT MIT GEKOCHTEN EIERN
KREVETTENSALAT MIT SAUERRAHM-COCKTAILSAUCE
BROTKORB MIT KNÄCKEBROT UND DILL-TOAST

WARMES BUFFET

SCHWEDISCHE FLEISCHBÄLLCHEN MIT PREISELBEERSAUCE
RENTIERRAGOUT MIT EIERSCHWÄMMLI
DÄNISCHER GERÖSTETER SCHWEINSBRATEN
POCHIERTER NORWEGISCHER KABELJAU MIT DILL-HOLLANDAISE
KARTOFFELN MIT DILL
SÜSS-SAURES ROTKRAUT
ROSENKOHL UND KAROTTEN

DESSERT BUFFET

PRINCESS TORTE
KÖNIG OSCAR TORTE
SCHWEDISCHE APFELTORTE
FRUCHTSALAT
SCHOKOLADENMOUSSE
HIMBEERMOUSSE
RIS À LA MANTA
MINI ECLAIR
WALDBEERKOMPOTT

FROM THE RISING SUN TO THE ASIAN TIGERS

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 81.00

KALTES BUFFET

JAPANISCHE MAKI UND SUSHI AUSWAHL MIT WASABI, GARI UND SOYASAUCE
CHINESISCHER HOCHZEITSSALAT MIT KRETTEN UND FRÜCHTEN AN LEICHTER
MAYONNAISE
THAILÄNDISCHER RINDFLEISCHSALAT MIT KORIANDER UND CHILI
POULETBRUST SINGAPUR ART MIT INGWER, CHILI UND SOYA DIP
LUZON HIGHLANDS GEMÜSELUMPIAROLLEN MIT SÜSSER KNOBLAUCHSAUCE
SHANGHAI ART SCHWEINS B.B.Q-PLATTE MIT HOISINSAUCE

SALATE

GLASNUDELSALAT
TOMATEN-UND AUBERGINENSALAT
TOMATEN-UND EIERSALAT
GADO-GADOSALAT MIT SPROSSEN, BOHNEN, CHINAKOHL UND ERDNUSSSAUCE
VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT DRESSINGS UND KONDIMENTS

SUPPE

TOM YAM SUPPE

WARMES BUFFET

INDONESISCHES KARE AYAM
BALINESISCHE SATAY MIT ERDNUSSSAUCE
MANILA SCHWEINSVORESEN „ADOBO“
STIR FRIED RINDSWÜRFEL MIT SPARGELN, SHITAKI UND AUSTERNSAUCE
KRETTEN SWEET AND SOUR MIT ANANAS UND PEPPERONI
YOUNG CHOW GEBRATENER REIS
IM WOK GESCHWENKTER PACK CHOI
GEDÄMPFTER YASMINREIS

DESSERT BUFFET

LECHE FLAN THE PHILIPPINE ISLANDS FAVORIT
HONG KONG SAGO MIT MELONEN
MANGOPUDDING
EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT MANDELJELLY
KOKOSNUSS-MACCARONS
BANANENCRÊPE MIT SCHOKOLADENSAUCE
GRÜNTEE-MOUSSE
SAISONALE FRÜCHTEPLATTE
ANANAS UND RUM-RAISINGLACÉ

MITTELMEER-KREUZFAHRT

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 78.00

KALTES BUFFET

MUSCHELN MIT ORANGEN UND KALAMATA-OLIVEN
GRIECHISCHER SALAT MIT FETAKÄSE, TOMATEN, GURKEN, OLIVEN UND
ZITRONENDRESSING
POCHIERTE KREVETTEN MIT GAZPACHO DIP
TÜRKISCHE DOLMAS GEFÜLLT MIT REIS
KICHERERBSENPÜREE MIT PITABROT UND GEMÜSESTENGELCHEN
KURZ GEBRATENES THUNFISCHFILET MIT TABOULÉSALAT
LINSENSALAT MIT GEKOCHTEN EIERN UND OLIVEN
TUNESISCHER KARTOFFEL-BLUMENKOHLSALAT MIT HARISSA
VERSCHIEDENE BLATTSALATE UND DRESSINGS

SUPPE

BOUILLABAISSE MIT FANGFRISCHEN FISCHEN, KNOBLAUCH-CROSTINI UND ROUILLE

WARMES BUFFET

GEGRILLTE LAMMGIGOT-KEBABS MARINIERT MIT JOGHURT UND KNOBLAUCH
IM OFEN GEGARTES FARMPOULET MIT OREGANO UND ZITRONEN
PAELLAREIS MIT KANINCHEN, KALAMARES UND MUSCHELN
SIZILIANISCHES DORADE FILET GESCHMORT MIT TOMATEN, OLIVEN UND KAPERN
ÄGYPTISCHES RINDSRAGOUT MIT OKRA UND KORIANDER
MAROKKANISCHER COUSCOUS MIT GEMÜSE, TOMATEN UND HARISSA
NORDAFRIKANISCHE LINSEN UND KÜRBISKASSEROLLE
TÜRKISCHER REIS MIT CURRANTS UND NÜSSEN
GEFÜLLTE TOMATEN PROVENZALISCHER ART

DESSERT BUFFET

CREME CATALANE
TARTE AU CITRON
GRIECHISCHES BAKLAVA
MARSALA SABAYON
CASSATA ALLA SICILIANA
APRIKOSEN-DATTELFILOSTRUDEL MIT PARFÜMIERTER VANILLESAUCE
FRISCHER SAISONALER FRUCHTSALAT
KIRSCHENCLAFOUTI
MOKKA, ZITRONEN UND PISTAZIENGLACÉ

PACIFIC PRIME TIME

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 83.00

KALTES BUFFET

KURZ GEBRATENES RINDSCARPACCIO MIT ZITRONENGRAS UND SPROSENSALAT
TÜRMCHEN VON AHI TUNA SASHIMI AUF SUSHIREIS UND AVOCADO
POCHIERTE KREVETTEN MIT PAPAYA-MINZEN-RELISH
ORIENTALISCH MARINIRTER LACHS MIT WASABICRÈME
CALIFORNIAN ROLLS MIT AVOCADO, SURIMI UND OMELETTE
TERIYAKI ENTENSALAT MIT MANGOSALSA
GRÜNE SPARGELN MIT PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE
VERSCHIEDENE BLATTSALATE UND SPROSSEN MIT DIVERSEN DRESSINGS

VERSCHIEDENE BROTE AUS UNSERER HAUSBÄCKEREI

WARMES BUFFET

MARINIERTE LAMMHUFT MIT THAICURRYSAUCE
HIBACHILACHS MIT WOKPEPERONI UND SOYA BEURRE BLANC
GEBRATENE POULETBRUST MIT ZITRONENGRAS
GEGRILLTE RINDSSHORT-RIBS MIT WASABI PARFÜMIERTES KARTOFFELPÜREE
CHINA TOWN SCHWEINSHALS MIT STERNANIS-VANILLE APFELSAUCE
THAI RATATOUILLE
JASMINREIS MIT GETOASTETEN SESAMKERNEN
ASIATISCHE NUDELN PRIMAVERA
IM WOK GESCHWENKTES GEMÜSE MIT INGWER

SUPPE

HAWAII KOKOSNUSS-CURRY BISQUE MIT KREVETTEN

DESSERT BUFFET

CREME BRÛLÉE MIT ZITRONENGRAS UND MANGO
LIME CHIFFON PIE
MANGO UND PASSIONSFRUCHTMOUSSE
HAUPIA MIT MANGOCOULIS
KOKOSNUSSMOUSSE MIT ANANAS UND RUM
JAPANISCHE GRÜNTEEMOUSSE MIT BIRNEN
MANGO-, KOKOSNUSS- UND BANANENGLACE
BANANEN MACADAMIA NUSSBROT
TROPISCHE FRÜCHTEPLATTE
EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT MANDELJELLY

LES TROIS MUSQUETAIRES

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 86.00

KALTES BUFFET

SAUMON FUMÉ AU RAIFORT MIT KAPERN, ZWIEBELN UND BRIOCHE
PÂTÉ EN CROÛTE MIT APRIKOSENKOMPOTT
PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE MIT APFEL-SELLERIESALAT
SAUMON POCHÉ BELLEVUE MIT SAUERRAHM-SCHNITTLAUCHSAUCE
GEBRATENER THUNFISCHSALAT NIÇOISE
ENTENRILLETTE MIT PARISER BAGUETTE
SALATBUFFET MIT BLATT- UND GEMISCHTEN SALATEN
FRANZÖSISCHE KÄSEPLATTE MIT NÜSSEN UND TRAUBEN

SUPPEN

BOUILLABAISSE MARSEILLAISE MIT CROÛTONS UND ROUILLE

WARMES BUFFET

GEBRATENE ENTENBRUST MIT EINER MILDEN ORANGEN-PFEFFERSAUCE
SAUTÉ DE VEAU À LA GRAND-MÈRE MIT SPECK, PERLZWIEBELN UND PETERSILIE
GIGOT D'AGNEAU MIT WEISSEN BÖHNCHEN, SAUCE PALOISE UND KNOBLAUCHKONFIT
POUSSIN RÔTI MIT ESTRAGONSAUCE UND SAUTIERTEN ERBSEN UND CHAMPIGNONS
RINDFLEISCHROULADEN MIT VICHY KAROTTEN
POCHIERTE SEEZUNGENFILETS MIT KREVETTEN, TOMATENWÜRFELI UND NOILLY PRAT-
SAUCE
FÈVES EN RAGOUT MIT BOHNEN, KAROTTEN UND PERLZWIEBELN
GEFÜLLTE ZUCCHINI KORSISCHE ART
GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT BUFFET

TARTE TATIN MIT CRÈME CARAMEL
MOUSSE AU CHOCOLAT
GÂTEAU SAINT HONORÉ
OEUF A LA NEIGE MIT VANILLESAUCE
CRÊPES NORMANDIE MIT APRIKOSENSAUCE
ECLAIR MIT MOCCAFÜLLUNG
SCHOKOLADEN-TRUFFETORTE
SAISONALER FRÜCHTEFLAN
FRUCHTSALAT
VANILLE-, WALLNUSS- UND ERDBEERGLACÉ MIT CHANTILLY

LAND UF, LAND AB

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 79.00

KALTES BUFFET

PILZTERRINE MIT SCHNITTLAUCH- UND TOMATENSALAT

WALLISER- UND BÜNDNERALPENPLATTE

PLATTE MIT HAUSGERÄUCHERTEM LACHS MIT MEERRETTICH, KAPERN UND ZWIEBELN

APPENZELER ZIEGENKÄSE MIT GEGRILTEM MAGADINO VERDURA

METZGERMEISTER SCHWARTENMAGEN MIT KRÄUTERVINAIGRETTE

HEISS GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET MIT SÜSSER SENFSAUCE

SWISS PRIM RINDSTARTAR MIT SBRINZSPÄNEN UND STEINPILZSALAT

SCHWEIZER SALATBUFFET

SUPPE

FRÜHLING: KARTOFFELSUPPE MIT BÄRLAUCH UND KALBSMILKENWÜRFELI

SOMMER: BUSECCA TICINESE, GEMÜSESUPPE MIT KUTTELSTREIFEN

HERBST: KÜRBISRAHMSUPPE MIT GEHACKTEN HASELNÜSSEN

WINTER: BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT „KALBSFÜESSWÜRFELI“

WARMES BUFFET

ZÜRI GSCHNETZELTES MIT RAHMIGER PILZSAUCE

FORELLENFILET MIT ZUGER KRÄUTERSAUCE

TESSINER POULET MIT PANCETTA, POLENTAKÜCHLEIN UND MERLOTSAUCE

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN, ERBSLI UND RÜEBLI

LAMMKARREE „INNERSCHWEIZ“

BERNER „SUURE MOCKE“

GROSIS KARTOFFELSTOCK

SEELANDGEMÜSE POT-POURRI

VIVA CAPUNS MIT STEINPILZSAUCE

DESSERT BUFFET

AARGAUER RÜEBLITORTE

ZUGER KIRSCHTORTE

MOUSSE AU CHOCOLAT

EMMENTALER GEBRANNTRE CREME

MINI CRÈMESCHNITTEN

ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE

THURGAUER APFELCHÜECHLI MIT ZIMTZUCKER UND VANILLESAUCE

MERINGUE-STATION MIT GLACÉ UND GESCHLAGENEM RAHM

AROUND THE WORLD

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 82.00

KALTES BUFFET

SCHWEIZER ALPENTROCKENFLEISCH MIT GALIA MELONEN
SKANDINAVISCHES LACHSDUO MIT TRADITIONELLEN BEILAGEN
SUSHI SELEKTION
NORDAFRIKANISCHER COUSCOUSSALAT MIT AGRUMEN UND ENTENBRUST
HAWAIIANISCHER AHI-THUNFISCH KURZ GEBRATEN, SERVIERT MIT ISLAND SALSA
GEGRILLTES GEMÜSE „DOWN UNDER“ MIT MARINIERTEM ZIEGENKÄSE
MEXIKANISCHE TORTILLAWRAPS MIT WÜRZIGEM RINDFLEISCH
SALATBUFFET MIT BLATT- UND GEMISCHTEN SALATEN

SUPPE

MINISTRONE MIT PILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

WARMES BUFFET

QUEENSLAND BUTTERFLYED LAMMGIGOT MIT MINZEN-HOLLANDAISE
KANADISCHES POULETBRÜSTCHEN MIT AHORNSIRUP UND MANITOBA-WILDREIS
WALLISER SCHWEINSHALSBRATEN MIT GETROCKNETEN APRIKOSEN
KOLUMBIANISCHES KANINCHENRAGOUT MIT KOKOSMILCH UND PEPERONI
HONGKONG KREVETTEN SWEET AND SOUR MIT PEPERONI UND ANANAS
MAROKKANISCHE LINSEN- UND KÜRBISKASSEROLLE
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTCLAUCHSCHAUM UND PARMESAN
GEMÜSE POT-POURRI MIT OLIVENÖL
GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN
BASMATIREIS

DESSERT BUFFET

TIRAMISU
CREME CATALANE MIT HIMBEEREN
NEW YORK CHEESE CAKE
SCHOKOLADENMOUSSE MIT BIRNENMÖCKLI
FRANZÖSISCHER APFELKUCHEN TARTE TATIN
WIENER SACHERTORTE
ORIENTALISCHER MANGOFLAN MIT ZITRONENGRAS
EXOTISCHER FRUCHTSALAT
ROYAL BREAD AND BUTTER PUDDING MIT VANILLESAUCE
GLACE - AUSWAHL (DREI SORTEN) MIT SCHLAGRAHM
INTERNATIONALE KÄSEPLATTE MIT BIRNENBROT

BANKETTANGEBOT AU PREMIER ZUR AUSWAHL

WÄHLEN SIE IHR MENU GANZ NACH IHREM GESCHMACK.
HIER HABEN WIR FÜR SIE EINE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN SPEISEN
ZUSAMMENGESTELLT, DIE SIE NACH LUST UND LAUNE KOMBINIEREN KÖNNEN.

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON ZITRONENGRAS UND KOKOSNUSS MIT GRÜNEM THAI-CURRY UND GEFLÜGELSATAY	14.00
RAMATITOMATEN-SUPPE MIT EINEM RUCCOLA CROSTINE	12.00
ESSENZ VOM SCHWEIZER RIND MIT GEMÜSESTREIFEN UND TRÜFFELKLÖSSCHEN	13.00

VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT MIT KERNEN, GEHACKTEN EIERN UND BALSAMICO-OLIVEN EMULSION	13.00
KLASSISCH GEMISCHTER SALAT MIT KRÄUTERCROUTONS	14.00
TOMATEN-MOZZARELLA TERRINE MIT KRÄUTERSALAT KALAMATA OLIVEN UND PESTO AIOLI	15.00
„CEASAR'S SALAT“ JUNGER LATTICH MIT SPECKWÜRFELI, PARMESANFLOCKEN UND FOCACCIA CROUTONS	15.00
- MIT GERÄUCHTER POULETBRUST	PLUS CHF 2.00
- MIT MARINIERTEN KREVETTEN	PLUS CHF 4.00
WARMER KANINCHENSALAT MIT FENCHEL, ORANGEN UND OLIVEN TAPENADE	19.00
KURZ GEBRATENES THUNFISCH SASHIMI, MANGO SALSA, WASABI CREME UND KRÄUTERSALAT	22.00
VELTLINER BRESAOLA CARPACCIO MIT PORCINI TARTAR, SELLERIECREME UND PARMESAN	22.00
RÖSCHEN VON NORWEGISCHEM FJORD RAUHLACHS FRISCHLACHSTARTAR MIT AVOCADO UND DILL-SENSAUCHE	21.00

HAUPTSPEISEN

VOM SCHWEIZER SCHWEIN

AM STÜCK GEBRATENES SCHWEINSFILET IM PILZ-KRÄUTERMANTEL
MASCARPONE-NUSS RISOTTO UND MAGEDINO GEMÜSE 39.00

DUO VOM SPANFERKEL MIT KNUSPRIGEM RÜCKEN UND SAFTIGES RAGOUT,
BRETZEL-KNÖDEL, BIERSAUCE UND GLASIERTES WURZELGEMÜSE 38.00

VOM SCHWEIZER KALB

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT BUTTERNUEDELN 44.00
- MIT KNUSPRIGER BUTTERÖSTI PLUS CHF 2.00

KALBS-ENTRECOTE DOUBLE MIT SAUTIERTEN MORCHELN,
KARTOFFELBLINIS, KLEINES GEMÜSE UND CALVADOSSAUCE 51.00

IM OFEN AM STÜCK GEBRATENES KALBS RIB EYE AN PORTWEINJUS
MIT KARTOFFELGRATIN UND GLASIERTES SAISONGEMÜSE 45.00

VOM SCHWEIZER RIND

„BRASATO“
IN MERLOT GESCHMORTER RINDSBRATEN
SELLERIE-KARTOFFELPÜREE UND SCHMORGEMÜSE 37.00

VOM US RIND

ENGLISCH GEBRATENES ROASTBEEF BEGLEITET VON
BUTTERSAUCE MIT ESTRAGON UND PORTWEINSAUCE
OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN
GEDÜNSTETE BOHNEN UND TOMATEN 48.00

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN AN TRÜFFELREDUKTION
MANDELKARTOFFELN UND GEMÜSE POTPOURRI 58.00
- MIT EINER TRANCHE ENTENLEBER PLUS CHF 11.00

VOM AUSTRALISCHEN LAMM

LAMM-ENTRECOTE MIT KRÄUTERKRUSTE AN CHORIZO SCHAUM
KARTOFFELGNOCCHI UND ZWEIERLEI BOHNEN 45.00

LAMMKARREE IM OFEN GEBRATEN MIT OLIVENKRUSTE AN THYMIANJUS
MIT POLENTAKÜCHLEIN, RATATOUILLE UND KNOBLAUCHKONFIT 41.00

VOM FRANZÖSISCHEM GEFLÜGEL

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDENBRUST AUF SAFRAN-RISOTTO
SAUTIERTE STEINPILZE UND BALSAMICO-MARSALAJUS 36.00

POELIERTE PERLHUHNBRUST AUF THAI GEMÜSECURRY
MIT PARFÜMREIS, PAPPADAMS UND CHUTNEY 39.00

FISCH AUS SÜSS- UND SALZWASSER

GEBRATENES ZANDERFILET AN EINER SHIRAZ-REDUKTION
AUF MEERRETTICHGEMÜSE-RISOTTO MIT JUNGEM SPINAT 40.00

DORADE ROYALFILET MIT RIESENKRETTEN AN EINER
CHILI-ORANGENEMULSION UND ARTISCHOCKENGEMÜSE 43.00

NORWEGISCHER LACHS MIT SESAM-PFEFFERKRUSTE MIT
WASABI-KARTOFFELSTOCK GEMÜSE AUS DEM WOK UND
CASHEW-KORIANDER PESTO 39.00

VEGETARISCH

TRÜFFELRAVIOLI AN WEISSEM PORTWEINSCHAUM
WIRSINGGEMÜSE, GLASIERTE KAROTTEN UND ZWIEBELHEU 34.00

MEDITERRANES GEMÜSESPIESSCHEN AUF SAFRANRISOTTO
MIT KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN 33.00

DESSERT

KÄSE UND SÜSSES

SCHWEIZER KÄSEAUSSWAHL MIT DÖRRFRÜCHTEN-CHUTNEY UND BIRNENBROT	
- KLEINE PORTION	10.00
- PORTION	14.00
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT ANANAS-CHUTNEY UND SAUERRAHMEIS	14.00
HIMBEERCREME CATALAN MIT EINEM HÜPPENSEGEL UND KIWI-ORANGENSALAT	14.00
KNUSPRIGER BANANEN FILOBEUTEL MIT SCHOKOLADEN-CHILI-GLACE	15.00
MINI PANETONE MIT VINO-SANTO-GLACE DAZU ORANGENSALAT PARFÜMIERT MIT "VIRGINE"-OLIVENOEL	15.00
EINE APFEL-TRILOGIE MIT STRUDEL, MOUSSE UND CALVADOS-GLACE	14.00
ERFRISCHENDES MANGO LASSI MIT GRÜN TEE-GLACE UND SESAM BRANDY SNAP SPLITTER	16.00

KLASSISCHE DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE, CREMESCHNITTEN, GEBRANNTRE CREME
SORBETS UND VIELES ANDERE SIND AUCH ERHÄLTlich.
GEBEN SIE UNS IHRE WÜNSCHE BEKANNT!

UNSERE AUSGESUCHTEN WEINE

(JAHRGANGS- UND PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN)

SCHWEIZER WEISSWEINE

ZÜRCHER RIESLING X SYLVANER GOTTFRIED KELLER, LANDOLT ZÜRICH	2008	46.00
ST. SAPHORIN L' ARCHEVESQUE L. BOVARD, CULLY	2008	52.00
EPESES AOC TERRE À BOIRE L. BOVARD, CULLY	2008	59.00
FENDANT DU VALAIS AOC SOLEIVIN, VINA SA	2008	45.00
HEIDA DU VALAIS AOC CAVE ST. PIERRE	2007	55.00
MONT SUR ROLLE DOMAINE BEC D'OR MARCEL BERTHAUDIN	2008	49.00

FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

SANCERRE CLOS DE LA POUSSIE	2006	64.00
RIESLING MEDAILLE D'OR AC WILLY GISSELBRECHT	2007	49.00
POUILLY FUISSÉ AOC DOMAINE DU ROURE	2006	51.00

ITALIENISCHE WEISSWEINE

PINOT GRIGIO TRE PIGNE, DOC AZIENDA PRADIO, GRAVE DEL FRIULI	2008	56.00
CHARDONNAY TRE PIGNE, DOC AZIENDA PRADIO, GRAVE DEL FRIULI	2007/08	49.00
VERMENTINO DE SARDEGNA DOC VILLA SOLAIS	2008	59.00
BRUSIO INSOLITA-CHARDONNAY SIZILIA I.G.T. FAZIO CASA VINICOLA IN ENRICE	2008	41.00

SPANISCHER WEISSWEIN

CHARDONNAY NAVARRA, DO BODEGAS NEKEAS VINEDOS	2008	52.00
VERDEJO DO PALACIO DE MENEDA, RUEDA SUPERIOR	2008	56.00

CHILENISCHER WEISSWEIN

CHARDONNAY LAS HUERTAS DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD	2008	55.00
---	------	-------

KALIFORNISCHE WEISSWEINE

SAUVIGNON BLANC, NAPA VALLEY BERINGER VINEYARDS	2007	65.00
CHARDONNAY MONTEREY MANDOLIN	2006	52.00

AUSTRALISCHE WEISSWEINE

CHARDONNAY OCEAN ROAD SCOTCHMANS HILL WINERY	2005	54.00
---	------	-------

SCHWEIZER ROT & ROSÉWEINE

ROSÉ DE GAMAY BEAUSILLON MARCEL BERTHAUDIN	2008	45.00
NEUCHÂTEL CEIL DE PERDRIX AOC DOMAINE E. DE MONTMOLLIN	2008	52.00
ZÜRCHER PINOT NOIR BAUR-AMMON WEINE	2008	46.00
PINOT NOIR BARRIQUE HERMANN SCHWARZENBACH, MEILEN	2007	52.00
FÉCHY ROUGE AOC, SOLEILVIN VINA SA	2008	49.00
DÔLE DU VALAIS AOC SOLEILVIN VINA SA	2008	47.00
MERLOT DEL TICINO, TICINELLO DOC ZANINI	2007	48.00

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

ST. AMOUR, AOC DOMAINE DU CHAPITRE	2005	48.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CHÂTEAU BEAUCHÊNE	2005	65.00
CHÂTEAU PONTET-CANET PAUILLAC	1997	95.00
CHÂTEAU HAUTE BAGES LIBÉRAL PAUILLAC	1998	75.00
CHÂTEAU GLORIA ST. JULIEN	1996	91.00
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN AC MOULIS	2000	85.00
CHÂTEAU ROUILLAC PÉSSAC-LÉOGNAN	2000	85.00
MERLOT DOMAINE DE LA GRAVETTE CHÂTEAU LA GRAVE	2007	49.00

ITALIENISCHE ROTWEINE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO AZIENDA AGRICOLA CROCIANI	2006	58.00
BARBERA D'ALBA SERRA BOELLA DOC PASQUERA ELIA	2007	52.00
CABERNET SAUVIGNON TRE PIGNE AZIENDA PRADIO GRAVE DEL FRIULI	2006	49.00
MERLOT TRE PIGNE AZIENDA PRADIO GRAVE DEL FRIULI	2007	49.00
PRIMITIVO DEL TARANTINO IGT SETTE TORRI	2005	42.00
CHIANTI CLASSICO DOCG SAN FABIANO CALCINAIA	2007	52.00
ROSSO DI MONTALCINO DOC TENUTA FRIGGIALI	2008	52.00

SPANISCHE ROTWEINE

RIOJA VEGA CRIANZA DOC BODEGA RIOJA VEGA	2006	45.00
NEKEAS CRIANZA, TEMPRANILLO & CABERNET-SAUVIGNON NAVARRA DO	2006	48.00
COSTERS DEL SEGRE, A. PAIS DO CASTELL DEL REMEI KATALONIEN	2003	69.00
DOMINIO DE VALDEPUSA TOLEDO SYRAH MO MARQUES DE GRIÑON	<i>MAGNUM</i> 2004	150.00

CHILENISCHE ROTWEINE

CABERNET SAUVIGNON LAS HUERTAS DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD	2006	59.00
---	------	-------

ARGENTINIEN

TELTECA ANTÁ MALBEC TELTECA WINERY	2004	59.00
---------------------------------------	------	-------

KALIFORNISCHE ROT & ROSEWEINE

CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY WATERSTONE	2004	65.00
ZINFANDEL LODI OLD WINES MANDOLIN	2004	46.00
SYRAH CENTRAL COAST MANDOLIN	2005	46.00
ROSÉ OF CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY WATERSTONE VINTNERS	2006	49.00

AUSTRALISCHE ROTWEINE

CABERNET SAUVIGNON OCEAN ROAD SCOTCHMANS HILL WINERY	2006	54.00
SHIRAZ OCEAN ROAD SCOTCHMANS HILL WINERY	2006	54.00

CHAMPAGNER

LAURENT PERRIER BRUT		90.00
LAUREN PERRIER BRUT (VINTAGE)	1999	105.00

SCHAUMWEINE

PROSECCO BRUT DOC MONTELLLO E COLLI ASOLANI LOREDAN GASPARINI		59.00
--	--	-------

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

APÉRITIFS & DIGESTIFS

MARTINI WEISS ODER ROT	17,5 %	4 CL	9.00
ROSSI	18 %	4 CL	9.00
CAMPARI	23 %	4 CL	9.00
CYNAR	23 %	4 CL	9.00
APPENZELLER-ALPENBITTER	29 %	4 CL	9.00
PERNOD	40 %	4 CL	9.00
FERNET BRANCA	43 %	2 CL	9.00

SÜDWEINE

PORTWEIN WEISS ODER ROT		5 CL	9.00
SHERRY GONZALES BYASS, TIO PEPE VERY DRY		5 CL	9.00

SPIRITUOSEN

KIRSCH VIEUX	40 %	2 CL	9.50
CALVADOS MORIN	40 %	2 CL	9.50
GRAPPA TICINESE	40 %	2 CL	9.50

COGNAC

COGNAC COURVOISIER V.S.O.P.	40 %	2 CL	10.00
COGNAC RÉMY MARTIN	40 %	2 CL	10.00

BIER IN FLASCHEN

HEINEKEN DE LUXE	33 CL	7.00
ITTINGER KLOSTERBRÄU	33 CL	7.00
CALANDA SENZA, ALKOHOLFREI	33 CL	7.00

FRUCHT- UND OBSTSÄFTE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	20 CL	7.00
TOMATENSAFT	20 CL	5.50
TRAUBENSAFT, ROT	20 CL	5.50
APFELSCHORLE	33 CL	5.50
ENERGY DRINK (FRISCHER TRAUBEN-, KIWI- UND ORANGENSAFT)	LITER	28.00
POWER MIX (FRISCHER ORANGEN- UND BANANENSAFT)	LITER	28.00
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	LITER	28.00
ORANGENSAFT (LUFPUTTA)	LITER	18.00
TOMATENSAFT (GRANINI)	LITER	18.00

MINERAL- UND SÜSSWASSER

HENNIEZ LÉGÈRE GRÜN (MIT WENIG KOHLENSÄURE)	33 CL	5.00
HENNIEZ NATURELLE BLAU (OHNE KOHLENSÄURE)	33 CL	5.00
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT	33 CL	5.00
FANTA	33 CL	5.00
SPRITE	33 CL	5.00
RIVELLA ROT ODER BLAU	33 CL	5.00
BITTER LEMON	20 CL	5.00
GINGER ALE (SCHWEPPES)	20 CL	5.00
HENNIEZ LÉGÈRE GRÜN (MIT WENIG KOHLENSÄURE)	50 CL	7.50
HENNIEZ NATURELLE BLAU (OHNE KOHLENSÄURE)	50 CL	7.50

WARME GETRÄNKE

TEE	4.60
KAFFEE, ESPRESSO	4.60
KOFFEINFREIER KAFFEE	4.60
CAPPUCCINO	5.50
DOPPELTER ESPRESSO	6.00
KAFFEE MIT FRIANDISES	6.00

CHECKLISTE FÜR DEN VERANSTALTER

DAMIT IHRE VERANSTALTUNG ZUM ERFOLG WIRD UND NICHTS VERGESSEN GEHT, HABEN WIR FÜR SIE DIESE CHECKLISTE ERSTELLT. HIER FINDEN SIE ALLE WICHTIGEN PUNKTE UND EINIGE SINNVOLLE ANREGUNGEN ÜBERSICHTLICH AUFGELISTET.

- WOCHENTAG, DATUM UND ZEIT DER VERANSTALTUNG FIXEN, AUSWEICHDATUM BEREITHALTEN
- PROGRAMM / DAUER (INKLUSIVE EINRICHTUNGSZEIT) / REDEN / ZEITEN VON APERITIF UND ESSEN
- TECHNISCHE AUSSTATTUNG (HELLRAUMPROJEKTOR, MIKROFONANLAGE, PINWAND ETC.)
- BESCHRIFTUNG ANSCHLAGBRETT
- ANLASSOBJEKT BESICHTIGEN (TERMIN FESTLEGEN)
- TISCHORDNUNG, TISCHPLAN, BESTUHLUNG
- TRANSPORT ZU / VON UNSEREN BETRIEBEN (EVT. ANFAHRTSSKIZZE), MATERIALLIEFERUNGEN
- GETRÄNKE (KAFFEE, MINERAL USW.) / PAUSENVERPFLEGUNG VOR BZW. WÄHREND DER VERANSTALTUNG
- 1 WOCHE VOR DEM ANLASS: BEKANNTGABE DER APÉROWÜNSCHE SOWIE DES EINHEITLICHEN MENU'S MIT EVT. VEGETARISCHEM HAUPTGANG (KINDERMENU?) UND GETRÄNKE
- KAFFEE, TEE, SPIRITUOSEN UND RAUCHERWAREN (WAS, WIE VIEL, WER BEZAHLT SPIRITUOSEN UND RAUCHERWAREN?)
- MUSIK UND TANZFLÄCHE (KÜNSTLER, TECHNIK, BUDGET?)
- ÜBERZEITBEWILLIGUNG (AB 24.00 UHR)
- MITTERNACHTSIMBISS
- LOGO FÜR MENUKÄRTCHEN
- BLUMEN, DEKORATION ALLGEMEIN
- 2 TAGE VOR DEM ANLASS DIE GENAUE PERSONENZAHLE BEKANNT GEBEN

SELBSTVERSTÄNDLICH STEHEN WIR FÜR FRAGEN UND ANREGUNGEN GERNE ZUR VERFÜGUNG!