

## SEATED DINNER

AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN

Hausgemachtes Kräuter Blätterteiggebäck mit Parmigiano

Im Basilikum – Pesto marinierte Kalamata Oliven

Focaccia Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone

Gewürzte Hausnussmischung mit Pom Chips

~~~~~

Bunter Blattsalat an hausgemachtem Orangendressing, Granatapfel und Croûtons

oder

hausgemachter cremige Suppe der Saison mit Croûtons

~~~~~

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 2 Hauptgänge.

Gnocchi Caperese

Basilikum Kartoffel – Gnocchi an Orangen – Tomatensugo und Mascarpone

Risotto Funghi

Weisswein Thymian Risotto an hausgemachten Steinpilzpesto und Parmigiano

Äpler Polenta

Cremiges Steinmühlenpolenta mit glasiertem Lauch, Rübli und Bergkäse

~~~~~

Poulet Kokos Curry

Geschnetztes von Schweizer Poulet an Masala Kokossauce mit buntem Gemüse und Basmatireis

Stroganoff

Stroganoff vom Schweizer Rind an Butter Tagliatelle und bunten Gemüse

Hackbraten Metzger Art

Gebackener Hackbraten an Rotwein – Deijon – Jus an Rosmarinkartoffel

~~~~~

Panna Cotta a la Nonna an Himbeer – Passion Frucht Sauce

Exotischer Fruchtsalat mit geröstetet Kokosflocken, Maraschino und Vanillezucker

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Personal.

Apero / Vorspeise / Hauptgang / Dessert	pro Pers. 68.- CHF
Apero / Hauptgang / Dessert	pro Pers. 60.- CHF
Apero / Hauptgang	pro Pers. 54,- CHF

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Seated Dinner als Tavolata oder Tellerservice.  
Seated Dinner Bestuhlung mit weissen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen 5.00 CHF pro Person.

## SEATED DINNER

### AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 4 Varianten. 8 Häppchen pro Person.

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum

Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirschpeperoni Creme

Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico

Canape mit Spinat – Feta Mousse und Blueberry

Focaccia Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone

Lachs Tatar im japanischen Stil im Crêpemantel

Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen

Marokkanische Dattel im Speckmantel auf Toastini mit Passionsfrucht Creme

Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili

~~~~~

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 2 Hauptgänge.

Risotto Milanese

Cremiges Safranrisotto mit Zuckererbsen und Parmigiano

Ravioli Limone

Gefüllte Ravioli gefüllt mit Zitronenfrischkäse an Salbeibutter und Baumnusspesto

Gemüse Masala Curry

Buntes Wok – Gemüse an Masala Kokos Sauce mit gerösteten Erdnüssen, Randensprossen und Basmatireis

~~~~~

Poulet Piccata

Schweizer Pouletbrust im Parmigiano – Ei – Mantel auf Risotto Pomodoro

Züri Geschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Kalb an Waldchampignon – Rahmsauce und Tannenzapfen Kroketten

Boef Bourguignon

In Pinot Noir geschmortes Rindsragout mit Speck, Waldchampignons und Rosmarinkartoffel

Black Angus Entrecôte

Black Angus Entrecôte am Stück an Café de Paris mit Speckbohnenbündchen und Rosmarinkartoffel  
9.- CHF AUFPREIS

~~~~~

Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Milch und weisser Schokolade an marinierten Beeren

Tiramisu Italio Clasico

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Personal.

Apero / Hauptgang / Dessert  
ohne Dessert

pro Pers. 72.- CHF  
pro Pers. 65.- CHF

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Seated Dinner als Tavolata oder Tellerservice.  
Seated Dinner Bestuhlung mit weissen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen 5.00 CHF pro Person.

**SEATED DINNER**  
**AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN**

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum  
 Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico  
 Lachs Tatar im japanischen Stil im Crêpemantel  
 Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen  
 Crostini mit Ziegenkäsemousse und Thymian Honig

~~~~~

Black Angus Rindsfilet  
 Schweizer Black Angus Filet am Stück an Morchelsauce und Kräuter Kartoffelpüree mit glasiertem Gemüse

oder

Black Tiger Crevetten  
 Riesencrevetten mit Salbeibutter auf Limonen Kartoffelpüree mit glasiertem Gemüse

oder

Ravioli Steinpilz  
 Gefüllte Ravioli mit Steinpilz an Salbeibutter und Baumnusspesto

~~~~~

Lava Cake  
 Lauwarmer Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und karamelisierten Beeren

Mellow Cheesecake  
 New Yorker Cheesecake an hausgemachter Himbeere – Basilikum Pesto

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Personal.

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Apero / Hauptgang / Dessert | pro Pers. 88.00 CHF |
| Apero / Hauptgang           | pro Pers. 78.00 CHF |

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, oder als Seated Dinner mit Tellerservice.  
 Seated Dinner Bestuhlung mit weissen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen 5.00 CHF pro Person.