

SEATED DINNER

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 Steinpilz

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

Gebakener Hackbraten an Rotwein – Deijon – Jus an Rosmarinkartoffel

~~~~~

Panna Cotta a la Nonna an Himbeer – Passion Frucht Sauce

Exotischer Fruchtsalat mit geröstet Kokosflocken, Maraschino und Vanillezucker

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete und einem Personal.

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Apero / Hauptgang

pro Pers. 56.- CHF

Apero / Hauptgang / Dessert

pro Pers. 64.- CHF

Apero / Vorspeise / Hauptgang / Dessert

pro Pers. 72,- CHF

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Seated Dinner als Tavoletta oder Tellerservice.
Seated Dinner Bestuhlung mit weissen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen 5.50 CHF pro Person.

SEATED DINNER

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

Canape mit Spinat – Feta Mousse und Blueberry

Focaccia Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone

Lachs Tatar im japanischen Stil im Crêpemantel

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 schweizer Kalb an Waldchampignon – Rahmsauce und Tannenzapfen Kroketten

Boef Bourguignon

In Pinot Noir geschmortes schweizer Rindsragout mit Speck, Waldchampignons auf Kräuter Kartoffelpüree

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 Italiano Classico

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete und einem Personal.

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Apero / Hauptgang

pro Pers. 65.- CHF

Apero / Hauptgang / Dessert

pro Pers. 72.- 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 5.50 CHF pro Person.

## SEATED DINNER

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum

Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico

Lachs Tatar im japanischen Stil im Crêpemantel

Crostini mit Ziegenkäsemousse und Thymian Honig

~~~~~

Bunter Blattsalat an hausgemachtem Orangendressing, Granatapfel und Croûtons mit hausgemachten Rosmarin Focaccia

oder

hausgemachter cremige Suppe der Saison mit Croûtons mit hausgemachten Rosmarin Focaccia

~~~~~

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

Agnolotti Tartufo

Gefüllte Ravioli mit Trüffel an Salbeibutter und Baumnuss Pesto

~~~~~

Lava Cake

Lauwarmer Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und karamellisierten Beeren

Mellow Cheesecake

New Yorker Cheesecake an hausgemachter Himbeere – Basilikum Pesto

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete und einem Personal.

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Apero / Hauptgang

pro Pers. 78.00 CHF

Apero / Hauptgang / Dessert

pro Pers. 87.00 CHF

Apero / Vorspeise / Hauptgang / Dessert

pro Pers. 96.00 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 5.50 CHF pro Person.