

Bankettmappe



Wir bitten Sie um Verständnis, dass beim Bankett ein einheitliches Menu gewünscht wird. Für unsere Gäste, welche sich vegetarisch/vegan ernähren oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, stellen wir selbstverständlich gerne das passende Menu zusammen.

In unserer Bankettmappe haben wir Ihnen verschiedene Menus zusammengestellt, gerne dürfen Sie auch ganz nach Ihrem Gusto Ihr eigenes Menu zusammenstellen.



Apérovorschläge

Apéro I

Oliven
Parmesansplitter
Grissini mit San Daniele umwickelt
Cherrytomaten-Mozzarelline Spiessli
Bruschette al Pomodoro

CHF 21.- pro Person

Apéro II

Oliven
Parmesan
Grissini mit San Daniele umwickelt
Cherrytomaten-Mozzarelline Spiessli
Bruschette al Pomodoro
Diverse Pizzen

CHF 26.- pro Person

Apéro riche

Oliven
Parmesan
Grissini mit San Daniele umwickelt
Saisonale Suppe
Cheerytomaten-Mozzarelline Spiessli
Diverse Pizzen
Pasta mit einer saisonalen Sauce
Panna cotta mit Fruchtsauce

CHF 51.- pro Person



Menuvorschläge

Flying Dinner

(im stehen serviert)

Oliven

Parmesan

Grissini mit San Daniele umwickelt

Saisonale Suppe

Cherrytomaten-Mozzarelline Spiessli

Marinierter Lachs mit Avocadomousse & Sauerrahm

Rindspolpettine mit Ragu & Kartoffelpüree

Pasta mit Melanzane-Tomatensauce

Zitronenrisotto mit gebratener Black Tiger Crevette

Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salbeibutter & Parmesan

Kalbsbraten auf Polenta

Cheesecake

Schokoladenkuchen

Panna cotta mit Fruchtsauce

10' Gelato

CHF 86.- pro Person



Menu Vegetarisch

Parmigiana Melanzane & Bufala Mozzarella 17.-

Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salbeibutter & Parmesan 29.-

Trio von Tiramisu, Panna cotta & Mousse au Chocolat 16.-

CHF 62.- pro Person

Menu Vegan

Blattsalat mit gebratenen Pilzen & Cherrytomaten 19.-

Quinoa mediterran mit Oliven, Cherrytomaten, Zucchini & Peperoni 27.-

Früchtevariation 15.-

CHF 61.- pro Person

Menu Tavolata

(alle Gerichte in der Tischmitte, zum selber servieren)

Saisonaler Salat 13.-

Pizza al taglio

“Tris di Pasta”

Penne Pesto, Gnocchi an Pilzrahmsauce, Paccheri al Ragu 32.-

Tiramisu 13.-

CHF 58.- pro Person



Menu 1

Saisonaler Blattsalat 13.-

Pouletbrust vom Grill mit Rosmarinkartoffeln & saisonalem Gemüse 36.-

Tiramisu 13.-

CHF 62.- pro Person

Menu 2

Tomaten Carpaccio & Bufala Mozzarella 16.-

Doradenfilet vom Grill mit Couscous & Limonen-Kartoffelpüree 36.-

Schokoladenkuchen mit 10' Vanilleglace 15.-

CHF 67.- pro Person

Menu 3

Blattsalat mit Cherrytomaten & gebratenen Pilzen 19.-

Rindsossobuco mit Safranrisotto & saisonalem Gemüse 45.-

Mousse au Chocolat mit frischer Mango 13.-

CHF 77.- pro Person



Menu 4

Blattsalat mit gebratener Riesencrevette 19.-

Kalbpiccata auf Safranrisotto & saisonalem Gemüse 44.-

Trio von Tiramisu, Panna cotta & Mousse au Chocolat 17.-

CHF 80.- pro Person

Menu 5

Salatbukett mit San Daniele & Bufala Mozzarella 25.-

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree & saisonalem Gemüse 44.-

Schokoladenmousse mit Beeren & Nusscrumble 15.-

CHF 84.- pro Person

Menu 6

Lachstatar mit Avocado, Couscous & Fenchelsalat 20.-

Rindsfilet am Stück gebraten an Thymianjus,
mit Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse 56.-

“Dessertvariation”

Panna cotta, Schokoladenkuchen, Mousse au Chocolat & 10' Gelato 19.-

CHF 95.- pro Person



Menu 7

Antipasto all'italiana 22.-

Duo von Kalbs- & Rindsfilet auf Parmesanrisotto & saisonalem Gemüse 62.-

“Dessertvariation”

Panna cotta, Schokoladenkuchen, Cheesecake & Mousse au Chocolat 19.-

CHF 103.- pro Person

Menu 8

Gebratene Riesengrille & Tuna Carpaccio auf Couscous 23.-

„Tris di Pasta“

Trofie mit Peperoni, Zucchini & Melanzane,
Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salzeibutter & Parmesan,
Rigatoni al Ragù & Parmesanchips 24.-

Roastbeef an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin & saisonales Gemüse 56.-

“Dessertvariation”

Panna cotta, Schokoladenkuchen, Cheesecake & Mousse au Chocolat 19.-

CHF 122.- pro Person

Menu 9

Duo von Lachs Tatar & gebratener Lachs mit Avocado & Fenchelsalat 23.-

Paccheri al Ragù mit Parmesanchips 24.-

Trio vom Filet

Rind, Kalb & Pata Negra mit Rosmarinkartoffeln & saisonalem Gemüse 60.-

“Dessertvariation”

Panna cotta, Cheesecake, Mousse au Chocolat & 10' Gelato 19.-

CHF 126.- pro Person



Weinempfehlungen

7,5 dl

Prosecco

Le Contesse Extra Dry DOC Venetien - Italien	100% Glera	67.-
---	------------	------

Weissweine

Norico Bianco IGT, 2022 Cavit, Trento - Italien	50% Chardonnay 50% Sauvignon Blanc	52.-
--	------------------------------------	------

Santannella DOC, 2019 Mandrarossa, Sizilien - Italien	50% Chenin Blanc 50% Fiano	60.-
--	----------------------------	------

Roséwein

Rosé Cerasuolo DOC, 2019 Talamonti, Abruzzen - Italien	100% Montepulciano d'Abruzzo	52.-
---	------------------------------	------

Rotweine

Papale Linea Oro DOP, 2019 Varvaglione, Apulien - Italien	Primitivo	58.-
--	-----------	------

Bonera DOC, 2018 Mandrarossa, Sizilien, Italien	50% Nero d'Avola 50% Cabernet Franc	60.-
--	-------------------------------------	------

Moreccio Bolgheri DOC, 2019 Casa di Terra, Toskana - Italien	50% Cabernet Sauvignon 40% merlot 10% Syrah	70.-
---	---	------



Aperitifs

Aperol Spritz		14.-
Gespritzter süss oder sauer		12.-
Hugo		14.-
Campari Orange, Campari Soda, Campari Spritz		14.-
Martini Bianco, Rosso		10.-
Negroni		17.-

Biere

Chopfap offen	33 cl	6.-
Erdinger Weissbier, Alkoholfrei	50 cl	8.-
Eichof Alkoholfrei	33cl	7.-
Moretti	33 cl	6.-

Soft Drinks

Castello mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	6.-
Castello mit Kohlensäure	100 cl	10.-
Castello ohne Kohlensäure	100 cl	10.-
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	6.-
Ramseier Apfelsaft / Schorle	33 cl	6.-
Elmer Citro, Fanta	33 cl	6.-
Rivella Rot / Blau	33 cl	6.-
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	20 cl	6.-
Züriwasser offen	50 cl	3.-

Cafeteria

Amici Espresso		4.-
Amici Espresso doppio		6.-
Amici Caffè creme		5.-
Cappuccino		6.-
Latte Macchiato		6.-
Tee (Breakfast, Grün, Kamille, Minze, Rooibos, Vervene)		5.-



Informationen

Menükarten: gerne kreieren wir Ihre individuelle Menükarte in A5, schwarz/weiss

Beamer/Leinwand: vorhanden, mobil

Flipchart: vorhanden

WLAN: vorhanden

Rauchen: die Gäste dürfen im Garten/Terrasse rauchen

Beleuchtung: wir haben dimmbare Leuchten

Musik: Sonos App

Torte: falls Sie eine Torte mitbringen, verrechnen wir CHF 2.- pro Kuchenstück

Parkplätze: beschränkte Anzahl vor dem Haus vorhanden oder öffentliche

Mindestkonsumation: keine

Nachzuschlag: 24.00 – 2.00 Uhr, Bewilligung/Servicepauschale von CHF 250.-.

Preise

Raummiete Apéro/Bankette: keine

Raummiete Seminar: Primo im 1. OG, max. 80 Personen, 8.00-18.00 Uhr CHF 300.-

Raummiete Seminar: Sala media im EG, max. 40 Personen, 8.00-18.00 Uhr CHF 300.-

Miete Beamer/Leinwand: CHF 50.-

Miete Flipchart: CHF 20.-

Annulation/Änderungen Teilnehmerzahl:

- Kostenlos bis 1 Woche vor Anlass

- Weniger als 1 Woche vor Anlass 10% der zu erwartenden Gesamtkosten

- Bitte teilen Sie uns die Personenzahl 2 Tage im Voraus mit, diese werden verrechnet.

Die Rechnung erfolgt in CHF inkl. 8,1% MwSt. nach Offerte und Konsumation, bei Zustellung zahlbar innerhalb 10 Tagen rein netto.



Falls Sie unserem Team mit einem Trinkgeld danken möchten, bitten wir Sie, dies aus buchhalterischen Gründen direkt vor Ort zu tun. Vielen Dank.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt., Januar 2024



Primo

(grosser Saal, im 1. OG, max. 80 PAX)

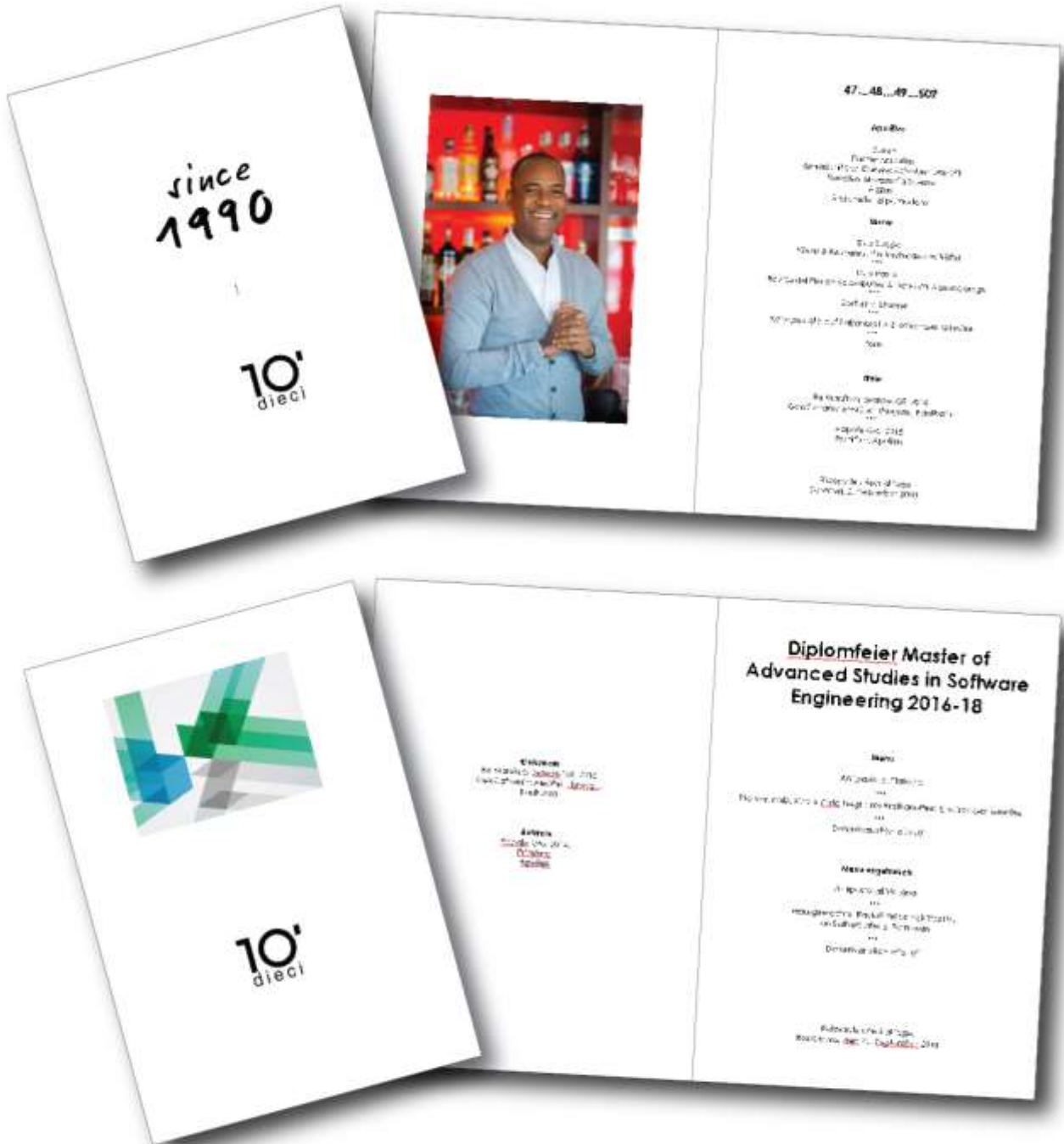


Sala media

(kleiner Saal, im EG, max. 40 PAX)



Menükartenvorschläge



10'
dieci



365 giorni insieme