

10'
dieci

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 19.- pro Person

Apéro II

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

CHF 24.- 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 49.- 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 Ragù & 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 16.-

Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salbeibutter & Parmesan 28.-

Trio von Tiramisu, Panna cotta & Mousse au Chocolat 15.-

CHF 59.- pro Person

Menu Vegan

Blattsalat mit gebratenen Pilzen & Cherrytomaten 18.-

Quinoa mediterran mit Oliven, Cherrytomaten, Zucchini & Peperoni 26.-

Früchtevariation 14.-

CHF 50.- pro Person

Menu Tavolata

(alle Gerichte in der Tischmitte, zum selber servieren)

Saisonaler Salat 12.-

Pizza al taglio

“Tris di Pasta”

Penne Pesto, Gnocchi an Pilzrahmsauce, Paccheri al Ragù 28.-

Tiramisu 12.-

CHF 52.- pro Person



Menu 1

Saisonaler Blattsalat 12.-

Pouletbrust vom Grill mit Rosmarinkartoffeln & saisonalem Gemüse 34.-

Tiramisu 12.-

CHF 58.- pro Person

Menu 2

Tomaten Carpaccio & Bufala Mozzarella 15.-

Doradenfilet vom Grill mit Couscous & Limonen-Kartoffelpüree 34.-

Schokoladenkuchen mit 10' Vanilleglace 14.-

CHF 63.- pro Person

Menu 3

Blattsalat mit Cherrytomaten & gebratenen Pilzen 18.-

Rindsossobuco mit Safranrisotto & saisonalem Gemüse 40.-

Mousse au Chocolat mit frischer Mango 12.-

CHF 70.- pro Person



Menu 4

Blattsalat mit gebratener Riesencrevette 18.-

Kalbspiccata auf Safranrisotto & saisonalem Gemüse 42.-

Trio von Tiramisu, Panna cotta & Mousse au Chocolat 15.-

CHF 75.- pro Person

Menu 5

Salatbukett mit San Daniele & Bufala Mozzarella 23.-

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree & saisonalem Gemüse 42.-

Schokoladenmousse mit Beeren & Nusscrumble 14.-

CHF 79.- pro Person

Menu 6

Lachstatar mit Avocado, Couscous & Fenchelsalat 18.-

Rindsfilet am Stück gebraten an Thymianjus,
mit Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse 52.-

“Dessertvariation”

Panna cotta, Schokoladenkuchen, Mousse au Chocolat & 10' Gelato 18.-

CHF 88.- pro Person



Menu 7

Antipasto all'italiana 20.-

Duo von Kalbs- & Rindsfilet auf Parmesanrisotto & saisonalem Gemüse 56.-

“Dessertvariation”

Panna cotta, Schokoladenkuchen, Cheesecake & Mousse au Chocolat 18.-

CHF 94.- pro Person

Menu 8

Gebratene Riesencrevette & Tuna Carpaccio auf Couscous 22.-

„Tris di Pasta“

Trofie mit Peperoni, Zucchini & Melanzane,
Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salbeibutter & Parmesan,
Rigatoni al Ragù & Parmesanchips 20.-

Roastbeef an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin & saisonales Gemüse 56.-

“Dessertvariation”

Panna cotta, Schokoladenkuchen, Cheesecake & Mousse au Chocolat 18.-

CHF 116.- pro Person

Menu 9

Duo von Lachs Tatar & gebratener Lachs mit Avocado & Fenchelsalat 22.-

Paccheri al Ragù mit Parmesanchips 23.-

Trio vom Filet

Rind, Kalb & Pata Negra mit Rosmarinkartoffeln & saisonalem Gemüse 58.-

“Dessertvariation”

Panna cotta, Cheesecake, Mousse au Chocolat & 10' Gelato 18.-

CHF 121.- pro Person



Weinempfehlungen

7,5 dl

Prosecco

Prosecco Spumante Vigni Verde, Venetien - Italien	Prosecco	63.-
--	----------	------

Weissweine

Janare DOP, 2020 La Guardianse - Italien	Falanghina del Sannio	50.-
Passerina, 2019 Fazi Battaglia - Italien	Passerina	52.-
Vinattieri Bianco DOC, 2019 Vinattieri - Tessin	Chardonnay, Sauvignon Blanc	66.-

Roséwein

Polvanera rosato IGT, 2018 Polvanerai, Apulien - Italien	Aglianico, Primitivo	56.-
---	----------------------	------

Rotweine

Eremo delle Fate, 2018 Eremo delle Fate, Apulien - Italien	Primitivo	49.-
Tre Volte DOC, 2015 Tenuta Preli, Piemont, Italien	Barbere, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon	65.-
Secco Bertani IGT, 2015 Bertani, Venetien - Italien	Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Corvina	70.-



Aperitifs

Aperol Spritz		12.-
Gespritzter süss oder sauer		10.-
Hugo		12.-
Grappa	2 cl	10.-

Biere

Chopfap offen	33 cl	5.-
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.-
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	5.-
Ramseier Apfelsaft / Schorle	33 cl	5.-
Elmer Citro, Fanta	33 cl	5.-
Rivella Rot / Blau	33 cl	5.-
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	20 cl	5.-
Züriwasser offen	50 cl	2.-

Cafeteria

Amici Espresso		4.-
Amici Espresso doppio		6.-
Amici Caffè creme		5.-
Cappuccino		6.-
Latte Macchiato		6.-
Dammann 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. 60 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. 7,7% 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. 7,7% MwSt., Januar 2020



Primo

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

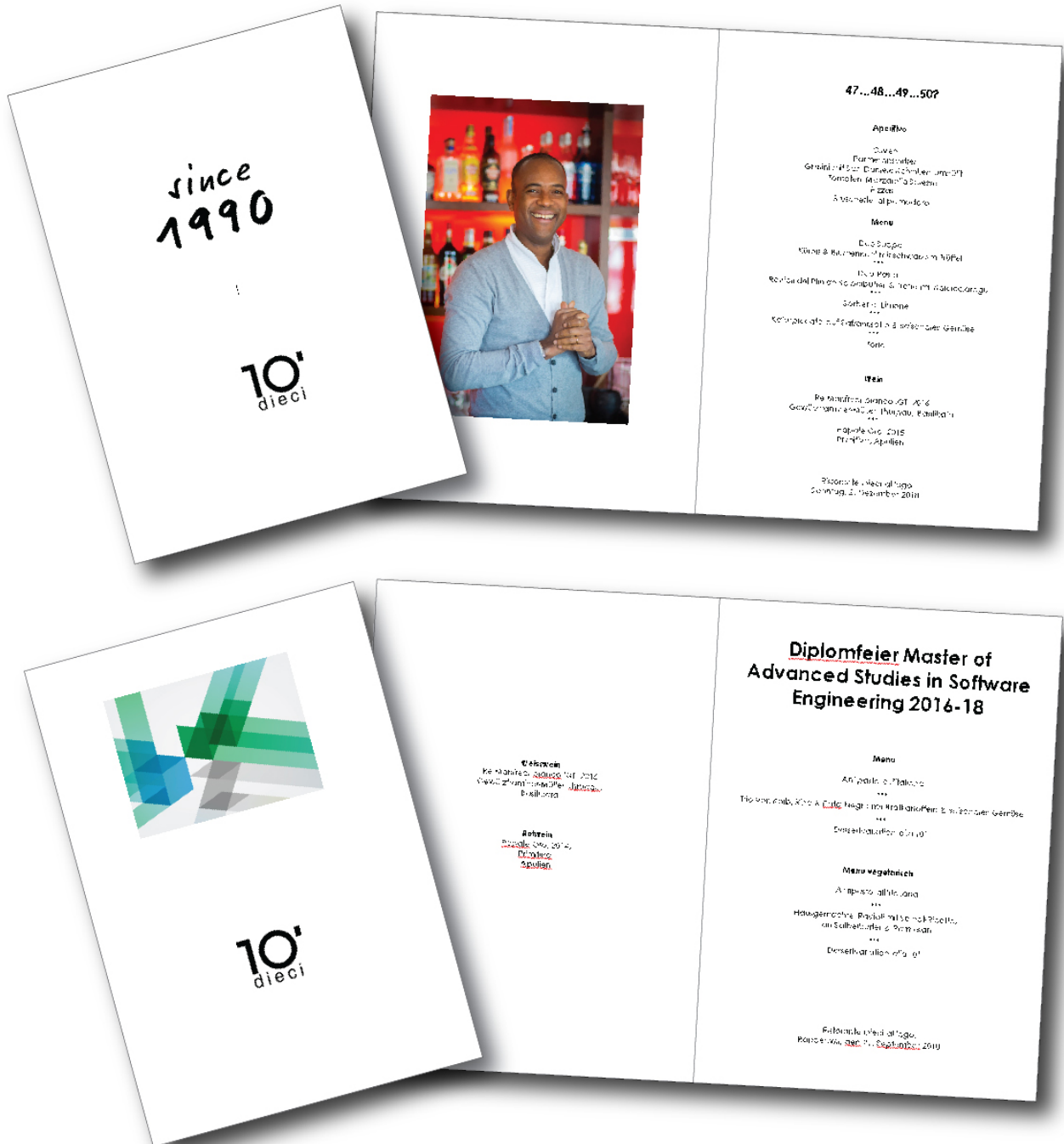


Sala media

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



Menükartenvorschläge



10'
dieci



365 giorni insieme