

BANKETTUNTERLAGEN AU PREMIER

HERZLICH WILLKOMMEN	2
BANKETTE	4
CHECKLISTE FÜR DEN VERANSTALTER	5
SEMINARPAUSCHALE	6
FRÜHSTÜCKSANGEBOT	7
BRUNCHBUFFET	8
PAUSENANGEBOTE	9
FINGERFOOD & HÄPPCHEN	10
STEHLUNCH-ANGEBOT	14
BUFFETS	15
BANKETTANGEBOT ZUR AUSWAHL	21
UNSERE AUSGESUCHTEN WEINE	25
GETRÄNKEANGEBOT	28
ANNULLIERUNGEN	30

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 DIREKT IM HAUPTBAHNHOF ZÜRICH 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
UNSER TELEFON 044 217 15 25, 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

I FLIPCHART	KOSTENLOS
REDNERPULT	KOSTENLOS
PINNWAND & ZUS. FLIPCHART	CHF 40.00
W-LAN AU PREMIER	KOSTENLOS

SYSTEM - VORAUSSETZUNG:

WINDOWS XP MIT SP2 ODER HÖHER

ZWEI VDSL LEITUNGEN:

DOWNLOAD: 50 MBIT

UPLOAD: 50 MBIT

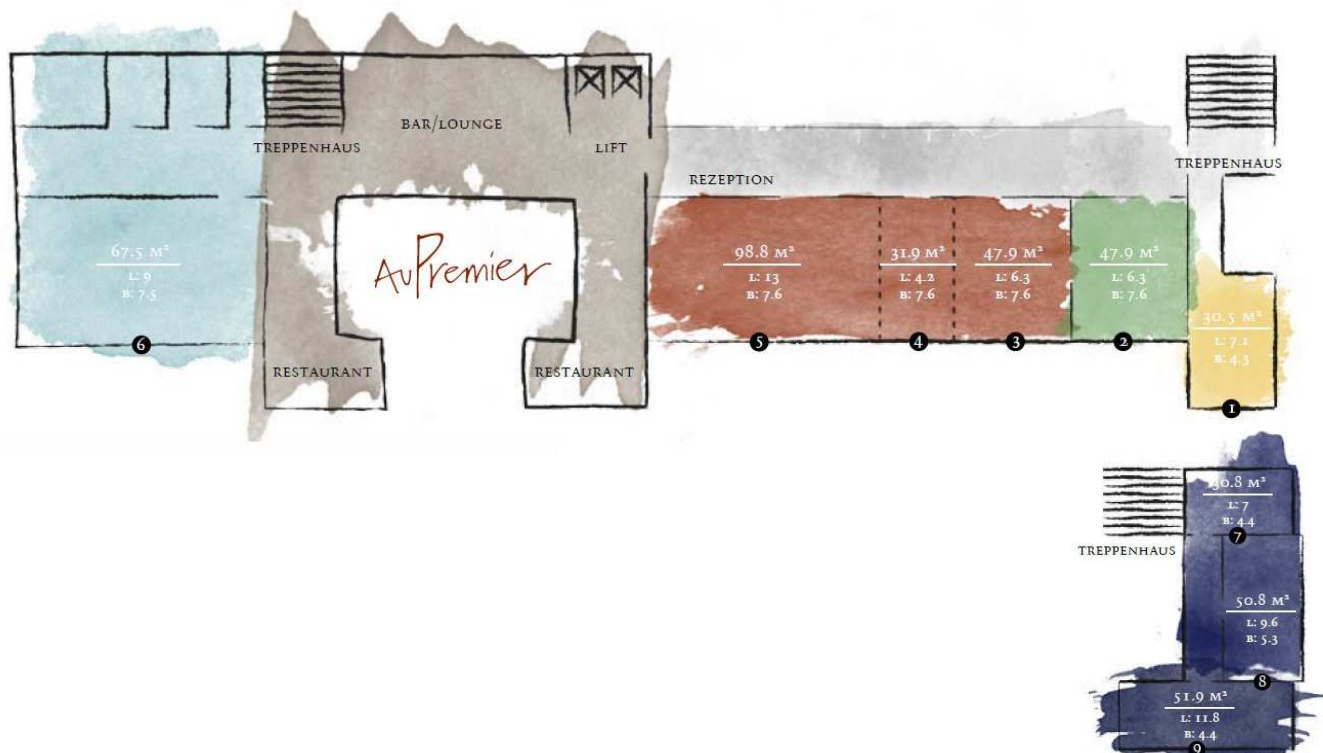
MIKROFONANLAGE (OHNE MIKROFON) À	CHF 280.00
HEADSET, HANDMIKROFON	
UND CLIP-MIKROFON MÖGLICH PRO STÜCK À	CHF 120.00
DVD PLAYER & TV TUNER	CHF 100.00
TELEFONSPINNE	CHF 100.00
BEAMER: ACER P5270 XGA / DLP,	
EXKL. TECHNISCHER SUPPORT	CHF 200.00

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

BLUETRAC AG
MOTORENSTRASSE 2A
8623 WETZIKON

TELEFON 044 931 12 12

SITZUNGEN



RÄUME	RAUMMASSE		FLÄCHE M2	ANZAHL SITZPLÄTZE					MONTAG BIS FREITAG	MONTAG BIS FREITAG
	LÄNGE	BREITE		RUNDE TISCHE	OVALER TISCH	U – FORM	SEMINAR	KINO	½ TAG MAX. 5H	I/I TAG MAX. 10H
1. LIMMATZIMMER	7.1	4.3	30.5	-	14	-	-	-	380.--	760.--
2. JAGDZIMMER	6.3	7.6	47.9	30	18	16	24	30	480.--	960.--
3. NORMA	6.3	7.6	47.9	30	18	16	24	30	480.--	960.--
4. LULU	4.2	7.6	31.9	16	14	-	-	-	380.--	760.--
5. ALCINA	13	7.6	98.8	70	-	42	50	100	760.--	1'520.--
3 & 4. NORMA & LULU	10.5	7.6	79.8	45	-	36	48	70	1'080.--	1'440.--
4. & 5. ALCINA & LULU	17.2	7.6	130.7	100	-	48	70	120	1'080.--	2'160.--
3., 4. & 5. ALCINA & NORMA & LULU	23.5	7.6	178.6	115	-	-	94	150	1'420.--	2'840.--
6. TROUVAILLES	9	7.5	67.5	40	25	30	50	70	720.--	1'440.--
							DIE RAUMPREISE FÜR SAMSTAG, SONNTAG SOWIE WÄHREND DER FERIENZEIT, ERFAHREN SIE ÜBER UNSER RESERVATIONSBÜRO.			
IM ZWISCHEN-GESCHOSS									MONTAG BIS SONNTAG	MONTAG BIS SONNTAG
7. MARTIN	7.0	4.4	30.8	-	14	-	-	-	380.--	760.--
8. PRIMUS	9.6	5.3	50.8	-	20	-	-	-	420.--	840.--
9. RUDOLF	11.8	4.4	51.9	-	22	-	-	-	420.--	840.--

IN DER RAUMMIETE SIND 1 BEAMER, 1 LEINDWAND, 1 FLIPCHART, W-LAN UND MINERALWASSER À DISCRÉTION INBEGRIFFEN.

TELEFONKABINEN UND FAX – BEDIENT DURCH DIE MITARBEITERINNEN UNSERES EMPFANGS-TEAM – SIND VORHANDEN.

WIR BIETEN IHNEN AUCH EINEN KOPIERSERVICE. UNSERE MITARBEITERINNEN AM EMPFANG HELFEN IHNEN GERNE WEITER. PRO KOPIERTE SCHWARZ-WEISS 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, MUSS AB 10 PERSONEN EIN EINHEITLICHES MENU AUSGEWÄHLT WERDEN.

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 24.00 UHR PAUSCHAL CHF 250.00 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 10 WERKTAGE VOR DEM ANLASS MITZUTEILEN. ZWEI WERKTAGE 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
TALSTRASSE 62
8001 ZÜRICH

TELEFON 044 225 95 85
TELEFAX 044 225 95 80

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.

- TEILNEHMERZAHL, WOCHENTAG, DATUM UND ZEIT DER VERANSTALTUNG FIXEN, AUSWEICHDATUM BEREITHALTEN
- PROGRAMM / DAUER (INKLUSIVE EINRICHTUNGSZEIT) / REDEN / ZEITEN VON APERITIF UND ESSEN
- TECHNISCHE AUSSTATTUNG (BEAMER, MIKROFONANLAGE, REDNERPULT, PINNWAND ETC.)
- SAALBESCHRIFTUNG
- ANSPRECHPERSON VOR ORT
- ANLASSOBJEKT BESICHTIGEN (TERMIN FESTLEGEN)
- TISCHORDNUNG, TISCHPLAN, BESTUHLUNG
- TRANSPORT ZU / VON UNSEREN BETRIEBEN (EVT. ANFAHRTSSKIZZE), MATERIALLIEFERUNGEN
- GETRÄNKE (KAFFEE, MINERAL USW.) / PAUSENVERPFLEGE VOR BZW. WÄHREND DER VERANSTALTUNG
- 10 ARBEITSTAGE VOR DEM ANLASS: BEKANNTGABE DER APÉROWÜNSCHE SOWIE DES EINHEITLICHEN MENÜS MIT EVT. VEGETARISCHEM HAUPTGANG (KINDERMENU?) UND GETRÄNKE
- KAFFEE, TEE UND SPIRITUOSEN (WAS? WIE VIEL? WER BEZAHLT SPIRITUOSEN?)
- MUSIK UND TANZFLÄCHE (KÜNSTLER, TECHNIK, BUDGET?)
- ÜBERZEITBEWILLIGUNG (AB 24.00 UHR)
- MITTERNACHTSIMBISS
- LOGO FÜR MENUKÄRTCHEN
- BLUMEN, DEKORATION ALLGEMEIN
- 2 WERKTAGE VOR DEM ANLASS DIE GENAUE PERSONENZAHL BEKANNT GEBEN

SELBSTVERSTÄNDLICH STEHEN WIR FÜR FRAGEN UND ANREGUNGEN GERNE ZUR VERFÜGUNG!

SEMINARPAUSCHALE FÜR EINEN GANZEN TAG

(MAX. 10 STUNDEN)

IN DIESEM ARRANGEMENT SIND FOLGENDE LEISTUNGEN INBEGRIFFEN:

- SAALMIETE, MINERALWASSER IM RAUM À DISCRÉTION, BEAMER, LEINWAND, FLIPCHART UND W-LAN
- KAFFEPAUSE AM VORMITTAG MIT KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT, FRÜCHTEKORB UND CROISSANT
- EIN DREI-GANG-MENU IM RESTAURANT NACH IHRER WAHL: DA CAPO, BONA DEA, IMAGINE ODER AU PREMIER *
- KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG MIT KAFFEE, TEE, SAISONALER FRUCHTSAFT, FRÜCHTEKORB UND SÜSSE KLEINIGKEITEN

AB 6 BIS 19 PERSONEN	140.00 PRO PERSON
AB 20 BIS 29 PERSONEN	120.00 PRO PERSON
AB 30 PERSONEN	105.00 PRO PERSON

*BITTE BEACHTEN SIE, DASS IM RESTAURANT AU PREMIER NUR RESERVATIONEN BIS ZU 10 PERSONEN ANGENOMMEN WERDEN. AB 10 PERSONEN BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EIN BANKET TSAAL ZU RESERVIEREN. FÜR EINE RESERVATION IM AU PREMIER WIRD EIN KOSTENZUSCHLAG VON CHF 20.- VERRECHNET

UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT

FRÜHSTÜCKSBUFFET KLEIN

AB 10 PERSONEN, PRO PERSON 34.00

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

CROISSANTS, GEMISCHTE BRÖTCHEN, ZOPF, UND MUFFINS

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

CROISSANTS, GEMISCHTE BRÖTCHEN, ZOPF MUFFINS UND DONUTS

FLEISCHPLATTE MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, LYONER UND TROCKENFLEISCH
HAUSGERÄUCHTER LACHS MIT DILL-SENFSAUCE

AUSWAHL VON WEICH- UND HARTKÄSE

KONFITÜREN, HONIG, BUTTER

BIRCHERMÜESLI UND JOGHURT

POTPOURRI VON SAISONFRÜCHTEN

WARME GERICHTE:

GEBRATENE CIPOLLATA, 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

CROISSANTS, RUSTICOGIPFEL, ZOPF, GEMISCHTE BRÖTCHEN, 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 DILL-SENFSAUCE

JAPANISCHE MAKIROLLEN WASABI, GARI UND SOJASAUCE

GRILLIERTES MEDITERRANES GEMÜSE MIT APPENZELLER ZIEGENKÄSE UND BALSAMICO

GROSSE KÄSEAUWAHL MIT NÜSSEN, TRAUBEN UND BIRNENBROT

FRÜHSTÜCKSECKE

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI

FRÜCHTE- UND NATUREJOGHURT

EXOTISCHER POTPOURRI VON FRÜCHTEN, SAISONALE FRÜCHTEPLATTEN

2 SORTEN CEREALIEN MIT FRISCHER MILCH

PORTIONEN VON: KONFITÜREN, HONIG, BUTTER UND MARGARINE

WARME GERICHTE

CIPOLLATA 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 GLACES 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

BOHNENKAFFEE AUS DER MASCHINE IN THERMOS &
TEE IN THERMOS PRO LITER 16.00

EINFACHE KAFFEIPAUSE
KAFFEE, TEE UND CROISSANT 9.00

EARLY BIRD
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT 9.00

CROISSANT-PAUSE
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT UND CROISSANT 11.00

SWISS BREAKFAST
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT UND BIRCHERMÜESLI IN
DER ESPRESSOTASSE 12.00

SÜSSE VERFÜHRUNG
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT UND SÜSSE KLEINIGKEITEN 13.00

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

TUTTI FRUTTI
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT, SAISONALER FRÜCHTEKORB,
FRUCHTTÖRTCHEN 15.00

SANDWICHPAUSE
ASSORTIERTE SANDWICHES GEFÜLLT MIT SCHINKEN, SALAMI,
BÜNDNERFLEISCH, RAUHLACHS, TOMATEN-MOZZARELLA,
GREYERZER KÄSE 7.00

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

FINGERFOOD & HÄPPCHEN

OB SIE EINEN EXKLUSIVEN APÉRO RICHE ODER EINEN UNGEZWUNGENEN STEHCOCKTAIL VERANSTALTEN: UNTER UNSEREM FINGERFOOD ANGEBOT 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

BITTE BEACHTEN SIE, DASS MINDESTENS 10 STÜCK PRO SORTE BESTELLT WERDEN MÜSSEN.

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
PRIME RINDSTARTAR MIT SELLERIESCHAUM UND PARMESANFLOCKEN
IN SESAM GEBRATENES KANINCHENMEDAILLON MIT ORANGENSALAT
ORANGEN MUFFIN GEFÜLLT MIT ENTENTATAKI UND WASABICRÈME

WARME HÄPPCHEN

KNACKIGES CHILIWÜRSTCHEN MIT MOUTARD DE MEAUX
HAUSGEMACHTE BUUREWÜRSTLI AUF APFEL-KARTOFFELSTAMPF
LAMM MEDAILLON AUF POLENTAGALETTE MIT MINZEN-HOLLANDAISE
MINI PASTETLI MIT LUZERNER KALBFLEISCHFÜLLUNG
KALBSWÜRFELCHEN „SALTIM BOCCA“ MIT MARSALASAUCE
KALBS-CHILI-EMPANADITAS MIT AVOCADO-SAUERRAHM DIP
RINDFLEISCHBÄLLCHEN AN RASSIGER TOMATENSAUCE
KANINCHEN IN KOKOSNUSSPANADE MIT THAI-GRÜNCURRY-SAUCE
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 DILL-SENFSAUCE AUF KARTOFFELTALER
LACHSTARTAR MIT KORIANDER AUF WASABI SPIEGEL IM ORIENTALISCHEN LÖFFEL
THUNFISCHMOUSSE MIT GURKEN UND ENGLISH TOAST
JAPANISCHES THUNFISCHFILET IM SESAM-MANTEL MIT EINER
PHILADELPHIA-WASABI-MOUSSE
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

WARME HÄPPCHEN

LACHS UND SPARGEL FRÜHLINGSROLLE MIT ZITRONENGRASS-HOLLANDAISE
LACHSMEDAILLON IM NORIBLATT, KORIANDER KARTOFFEL, SOJA-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 PEPERONI 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 OLIVEN-SPIESSCHEN 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
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 ASIATISCHEM GEMÜSE UND SWEET CHILI DIP
JALAPEÑO 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 MOHNMUSSE TÖRTCHEN
ZITRONEN ROULADE MIT BAISER HAUBE
MANDELHÜPPE GEFÜLLT MIT BEERENMUSSE
MINI AARGAUER RÜEBLITÖRTLI
PETIT CHOIX GEFÜLLT MIT MOKKACRÈME
SCHOKOLADENBECHER GEFÜLLT MIT SCHOKOLADEN MOUSSE
SHOTS VON ZITRONENGRAS PANNA COTTA
HAUSGEMACHTE GEBRANNTTE CRÈME MIT SCHLAGRAHM
MINI EISKAFFEE MIT SCHOKOLADEN DEKORATION
MINI SCHOKOLADEN-BANANEN KÜCHLEIN

KLASSIKER, DELIKATESSEN UND PARTYBROTE

	PRO PERSON
KLASSISCHE APÉROPLATTE (5 STÜCK / PERSON) SCHINKENGIPFELI, KÄSEKÜCHLEIN, SPINATKISSEN	9.00
DIE KLASSIKER KÖNNEN SIE AUCH EINZELN BESTELLEN	JE STÜCK 3.00
BLÄTTERTEIGGEBÄCK 4 STÜCK PRO PERSON (AUSWAHL VON PILZ-SPINAT-SCHINKEN-KISSEN)	7.00
TORTILLA CHIPS MIT SAUERRAHM, GUACAMOLE UND TOMATENSALSA	6.00
GEMÜSESTENGELCHEN MIT HUMMUS UND WASABI-SAUERRAHMDIP	5.50
SBIRNZ ODER PARMESAN-MÖCKLI	3.50
OLIVEN	2.80
SALZMANDELN	2.80
POMMES CHIPS	2.50
SALZNÜSSLI	2.50
	PRO STÜCK
SUSHI AUSWAHL	
CALIFORNIA / FUTOMAKI ROLL	4.50
NIGIRI SUSHI (LACHS, THUN, SHRIMP)	7.00
NIGIRI SUSHI VEGI, MIT EI	6.00
	PRO STÜCK
PARTYBROTE	
(CA. 2.5KG, AUSREICHEND FÜR 15 PERSONEN)	140.00
FOCACCIA GEFÜLLT MIT MOZZARELLA, TOMATEN UND SALAMI	
BAUERNBROT GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND EMMENTALER KÄSE	
GÄRTNERBROT GEFÜLLT MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND KRÄUTER	

UNSER STEHLUNCH-ANGEBOT

STEHLUNCH-BUFFET - AB 30 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 48.00
- WÄHLEN SIE 4 KALTE GERICHTE, 4 WARME GERICHTE (INKL. BEILAGE)
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 TABOULEH-SALAT
BROCCOLI – TOMATEN – OLIVEN- UND FETAQUICHE
CHERRYTOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSCHEN MIT BASILIKUM-PESTO
KÄSE RÖLLCHEN MIT NUSSFÜLLUNG AUF BIRNENBROT
JAPANISCHE FUTOMAKI UND CALIFORNIA ROLLEN MIT SOJA, WASABI UND INGWER
ALPENTROCKENFLEISCHPLATTE MIT MELONEN
GERÄUCHERTE POULETBRUST MIT PASTA-PEPERONI SALAT
PAZIFISCHE KREVETTEN MIT BOURBON DIP UND MANGO SALSA
RAUHLACHS-DILLCRÈME WRAPS MIT SCHWEDISCHEM GURKEN SALAT
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT KERNEN UND SPROSSEN IN KLEINEN SCHÄLCHEN

WARME GERICHTE

ZITRONENGRAS MARINIERTE MAISPOULARDENBRUST AUF GRÜNER CURRY SAUCE
„STROGANOFF“ RINDSHUFT WÜRFELI IN PAPRIKA-RAHMSAUCE
HAUSGEMACHTER MINI HACKBRATEN MIT CHAMPIGNON-PETERSILIENRAHMSAUCE
BALI STYLE POULET-SATÉ MIT ERDNUSSSAUCE
FRICASSÉ VON HEILBUTT UND KREVETTEN AN „SAFRAN BEURRE BLANC“
LACHSFILET MIT BLATTSPINAT, GEGRILLTE PEPERONI UND „BASILIKUM BEURRE BLANC“
GEBACKENE FISCHKNUSPERLI MIT WASABI-TARTAR SAUCE
THAI GEMÜSECURRY MIT KOKOSNUSSMILCH UND ZITRONENGRAS
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTCLAUCHSCHAUM UND KONFIERTE CHERRYTOMATEN
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
TIRAMISÛ-SCHNITTEN
MINI SAVARIN GEFÜLLT MIT PASSIONSFRUCHT CRÈME
SAISONALE FRUCHTWÄHE MIT SCHLAGRAHM
KIRSCHEN-TOPFEN STRUDEL
MOUSSE AU CHOCOLAT MIT BIRNENSTÜCKLI IM TÄSSCHEN SERVIERT
HAUSGEMACHTE MINICRÈMESCHNITTEN
MINI-MOHRENKÖPFELI
RÜEBLI-TÖRTLI
BROWNIES

BUFFETS

ITALIANITÀ

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 78.00

KALTES BUFFET

CROSTINI MIT OLIVEN UND TOMATEN
MARINierter LACHS TOSKANISCHE ART MIT KAPERNBEEREN UND CRÈME 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 RUCOLA
PANZANELLA-BROTSALAT MIT TOMATEN UND BASILIKUM
BUTTERBOHNENSALAT MIT PETERSILIE UND GEGRILTEN 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
LASAGNE AL FORNO
VERDURA ALLA PRIMAVERA
TORTIERA DI PATATE E FUNGHI

SUPPE

MINISTRONE CON PESTO

DESSERT BUFFET

TIRAMISÙ
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 LAMMKARREE 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)

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

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
KICHERERBSENPUREE 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
PAELLA MIT KANINCHEN, CALAMARES UND MUSCHELN
SIZILIANISCHES DORADENFILET GESCHMORT MIT TOMATEN, OLIVEN UND KAPERN
ÄGYPTISCHES RINDSRAGOÛT MIT OKRA UND KORIANDER
MAROKKANISCHER COUSCOUS MIT GEMÜSE, TOMATEN UND HARISSA
NORDAFRIKANISCHE LINSEN UND KÜRBIS-KASSEROLLE
TÜRKISCHER REIS MIT CURRANTS UND NÜSSEN
GEFÜLLTE TOMATEN PROVENZALISCHER ART

DESSERT BUFFET

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

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 MARINierter LACHS MIT WASABICRÈME
CALIFORNIA 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

MARINIERTER LAMMHUFT MIT THAICURRYSAUCE
HIBACHILACHS MIT WOKPEPERONI UND SOJA 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

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

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

APPENZELLER ZIEGENKÄSE MIT GEGRILTEM MAGADINO VERDURA

METZGERMEISTER SCHWARTENMAGEN MIT KRÄUTERVINAIGRETTE

HEISS GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET MIT SÜSSER SENFSAUCE

SWISS PRIME 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 POTPOURRI

VIVA CAPUNS MIT STEINPILZSAUCE

DESSERT BUFFET

AARGAUER RÜEBLITORTE

ZUGER KIRSCHTORTE

MOUSSE AU CHOCOLAT

EMMENTALER GEBRANNTER CRÈME

MINI CRÈMESCHNITTEN

ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE

THURGAUER APFELCHÜECHLI MIT ZIMTZUCKER UND VANILLESauce

MERINGUE-STATION MIT GLACE 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 KANINCHENRAGOÛT MIT KOKOSMILCH UND PEPERONI
HONGKONG KREVETTEN SWEET AND SOUR MIT PEPERONI UND ANANAS
MAROKKANISCHE LINSEN- UND KÜRBISKASSEROLLE
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTTLAUCHSCHAUM UND PARMESAN
GEMÜSE POTPOURRI MIT OLIVENÖL
GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN
BASMATIREIS

DESSERT BUFFET

TIRAMISÛ
CRÈME CATALANE MIT HIMBEEREN
NEW YORK CHEESECAKE
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.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS JEDES GERICHT MINDESTENS 10X BESTELLT WERDEN MUSS.

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON ZITRONENGRAS UND KOKOSNUSS MIT GRÜNEM THAI-CURRY UND GEFLÜGELSATAY	14.00
RAMATITOMATEN-SUPPE MIT EINEM RUCOLA CROSTINI	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 KRÄUTERCROÛTONS	14.00
TOMATEN-MOZZARELLA TERRINE MIT KRÄUTERSALAT KALAMATA OLIVEN UND PESTO AIOLI	15.00
„CEASAR'S SALAT“ JUNGER LATTICH MIT SPECKWÜRFELI, PARMESANFLOCKEN UND FOCACCIA CROÛTONS	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 CRÈME UND KRÄUTERSALAT	22.00
VELTLINER BRESAOLA CARPACCIO MIT PORCINI TARTAR, SELLERIECRÈME UND PARMESAN	22.00
RÖSCHEN VON NORWEGISCHEM FJORD RAUHLACHS FRISCHLACHSTARTAR MIT AVOCADO UND DILL-SENSFSAUCE	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 RAGOÛT,
BREZEL-KNÖDEL, BIERSAUCE UND GLASIERTES WURZELGEMÜSE 38.00

VOM SCHWEIZER KALB

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

KALBS-ENTRECÔTE 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-ENTRECÔTE 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 34.00

MEDITERRANES GEMÜSESPIESSCHEN AUF SAFRANRISOTTO
MIT KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN 33.00

NACHSERVICE (VORBESTELLUNG NOTWENDIG)
DIE PREISE VERSTEHEN SICH OHNE NACHSERVICE;
DIESER WIRD WIE FOLGT VERRECHNET:

FLEISCH UND BEILAGEN PRO PERSON 8.00

DESSERT

KÄSE UND SÜSSES

SCHWEIZER KÄSEAUSWAHL MIT DÖRRFRÜCHTEN-CHUTNEY UND BIRNENBROT	
- KLEINE PORTION	10.00
- PORTION	14.00
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT ANANAS-CHUTNEY UND SAUERRAHMEIS	14.00
HIMBEERCRÈME 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"- OLIVENÖL	15.00
EINE APFEL-TRILOGIE MIT STRUDEL, MOUSSE UND CALVADOS-GLACE	14.00
ERFRISCHENDES MANGO LASSI MIT GRÜNTEE-GLACE UND SESAM BRANDY SNAP SPLITTER	16.00

KLASSISCHE DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE, CRÈMESCHNITTEN, GEBRANNTÉ CRÈME
SORBETS UND VIELES ANDERE SIND AUCH ERHÄLTlich.
GEBEN SIE UNS IHRE WÜNSCHE BEKANNT!

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL MINDESTENS 10 TAGE VOR DEM ANLASS MIT!

UNSERE AUSGESUCHTEN WEINE (JAHRGANGS- UND PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN)

SCHWEIZER WEISSWEINE

ZÜRCHER RIESLING – SYLVANER AOC AUSLESE, REBBAU HAUSER & LEIMBACHER	2014	46.00
AIGLE CUVÉE NOÉ AOC DOMAINE LOUIS BOVARD, CHABLAIS	2015	59.00
HEIDA "LE ZÉPHIR" AOC VALAIS CAVE EMERY	2016	64.00
BIANCO DI MERLOT ROVERE AOC GUIDO BRIVIO, TESSIN	2014	74.00

FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

RIESLING SÉLECTION MÉDAILLE D'OR AOC WILLY GISSELBRECHT, ELSASS	2012	48.00
SANCERRE LA POUSSIE AC LADOUCETTE, LOIRE	2015	69.00
POUILLY-FUMÉ AOC LADOUCETTE, LOIRE	2015	76.00

ITALIENISCHE WEISSWEINE

PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGT SOCIETÀ AGRICOLA DI LENARDO, FRIAUL	2015	51.00
ROERO ARNEIS DOCG, VIGNE SPARSE GIOVANNI ALMONDO, PIEMONT	2015	58.00

SPANISCHER WEISSWEIN

VERDEJO TRESOLMOS RUEDA DO BODEGAS GARCIAREVALO, RUEDA	2015	48.00
ALBARINO RIAS BAIXAS SANTIAGO RUIZ, RIAS BAIXAS	2015	52.00

KALIFORNISCHER WEISSWEIN

CHARDONNAY HESS COLLECTION MOUNT VEEDER THE HESS COLLECTION WINERY, NAPA VALLEY	2015	64.00
--	------	-------

ROSÉ

CEIL-DE-PERDRIX BELLE CORALLINE AOC CAVE EMERY, WALLIS	2015	48.00
---	------	-------

SCHWEIZER ROTWEINE

ZÜRCHER PINOT NOIR AUSLESE REBBAU HAUSER & LEIMBACHER	2014	49.00
--	------	-------

MEILENER PINOT NOIR BARRIQUE AOC ZÜRICHSEE WEINBAU SCHWARZENBACH, MEILEN	2013	67.00
---	------	-------

LES LARMES D'HÉRACLÈS, SYRAH AOC, CAVE EMERY, WALLIS	2015	58.00
---	------	-------

FLÄSCHER PINOT NOIR BARRIQUE WEINGUT HANSRUEDI ADANK, GRAUBÜNDEN	2015	78.00
---	------	-------

MERLOT DEL TICINO BAIOCOCCO DOC GUIDO BRIVIO, TESSIN	2014	49.00
---	------	-------

MERLOT DEL TICINO IL GIUBILEO DOC TERRENI ALLA MAGGIA, TESSIN	2013	68.00
MAGNUMFLASCHE À 150 CL	2011	125.00

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

CHÂTEAU LES SOURCES DE LA RIVIÈRE FRONSAC, BORDEAUX	2010	48.00
--	------	-------

CHÂTEAU POUJEAUX A.C. ROUGE MOULIS-EN-MÉDOC, BORDEAUX	2008	69.00
--	------	-------

CHÂTEAU LA GARDE ROUGE AC PESSAC LEOGNAN, BORDEAUX	2010	78.00
---	------	-------

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC MD DOMAINE LA ROQUETE, CÔTE DU RHÔNE	2012	88.00
---	------	-------

ITALIENISCHE ROTWEINE

VALPOLICELLA CLASSICO DOC RIPASSO CAPITEL DELLA CROSARA GIACOMO MONTRESOR, VENETO	2014	59.00
NERO D'AVOLA RISERVA PIETRASACRA CASA VINICOLA FAZIO, SIZILIEN	2010	68.00
BOLGHERI SUPERIORE MILLEPASSI DONNA OLIMPIA, TOSKANA	2011	98.00

SPANISCHE ROTWEINE

RIOJA CRIANZA DOC BODEGAS LAN, RIOJA	2012	48.00
5 FINCAS RESERVE AMPURDAN DO CASTILLO PERELADA, AMPURDAN	2013	59.00
MAS BUGI, PRIORAT D.O.Q. COLLECTION PRIVADA CANDRIAN MAGNUMFLASCHE À 150 CL	2013 2013	59.00 119.00

KALIFORNISCHER ROTWEINE

CABERNET SAUVIGNON ALLOMI VINEYARDS, NAPPA VALLEY THE HESS COLLECTION WINERY	2013	69.00
---	------	-------

ARGENTINISCHE ROTWEINE

AMALAYA, VINO TINTO DE ALTURA, VALLE CALCHAQUI BODEGA AMALAYA, VALLE CALCHAQUI	2014	48.00
MALBEC TERRAZAS DE LOS ANDES MENDOZA	2014	56.00

CHAMPAGNER

LAURENT PERRIER BRUT		95.00
LAURENT PERRIER BRUT MILLESIME	2002	150.00

SCHAUMWEINE

PROSECCO BRUT SUPERIORE DOCG ASOLO LOREDAN GASPARINI		69.00
---	--	-------

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

APÉRITIFS & DIGESTIFS

MARTINI WEISS ODER ROT	17,5 %	4 CL	10.00
APEROL		4 CL	10.00
CAMPARI	23 %	4 CL	10.00
CYNAR	23 %	4 CL	10.00
APPENZELLER-ALPENBITTER	29 %	4 CL	10.00
PERNOD	40 %	4 CL	10.00
FERNET BRANCA	43 %	2 CL	10.00

SÜDWEINE

PORTWEIN WEISS ODER ROT		5 CL	10.00
SHERRY GONZALES BYASS, TIO PEPE VERY DRY		5 CL	10.00

SPIRITUOSEN

KIRSCH VIEUX	40 %	2 CL	10.00
CALVADOS MORIN	40 %	2 CL	10.00
GRAPPA TICINESE	40 %	2 CL	10.00

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 OBSTSAFTE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	20 CL	7.00
TOMATENSAFT	20 CL	5.50
TRAUBENSAFT, ROT	20 CL	5.50
APFELSCHORLE	33 CL	5.00
EXOTIC DRINK	LITER	28.00
SEASONAL DRINK	LITER	28.00
FRISCHER ORANGENSAFT	LITER	28.00
ORANGENSAFT (VITELLA)	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 LIFE, COCA-COLA ZERO	33 CL	5.00
FANTA	33 CL	5.00
SPRITE	33 CL	5.00
RIVELLA ROT ODER BLAU	33 CL	5.00
TONIC	20 CL	5.00
BITTER LEMON	20 CL	5.00
GINGER ALE	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	4.80
KAFFEE, ESPRESSO	4.80
KOFFEINFREIER KAFFEE	4.80
CAPPUCCINO	5.80
DOPPELTER ESPRESSO	6.00
KAFFEE MIT FRIANDISES	6.00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

UNTENSTEHEND UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
FÜR UNSERE SEMINAR- UND BANKETTRÄUME:

PREISE

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKL. DER GESETZLICHEN MWST.

ANNULLIERUNGEN

KANN DER VERANSTALTER SEINEN ANLASS NICHT DURCHFÜHREN, BEHÄLT SICH DIE
CANDRIAN CATERING AG DAS RECHT AUF ZAHLUNG DER MIETE ODER DES
MINDESTUMSATZES, JE NACH ZEITPUNKT DER ABSAGE, WIE FOLGT VOR:

- A) MEHR ALS 22 KALENDERTAGE VOR VERANSTALTUNGSTERMIN:
MIETE ODER MINDESTUMSATZ ENTFÄLLT, SOWEIT KEINE ANDERWEITIGE
VEREINBARUNG GETROFFEN WURDE.
- B) VOM 21. BIS ZUM 15. TAG:
ZAHLUNG VON 50% DER BRUTTO-MIETE ODER 15% DES MINDESTUMSATZES.
- C) VOM 14. BIS ZUM 8. TAG:
ZAHLUNG DER GESAMTEN BRUTTO-MIETE ODER 25% DES MINDESTUMSATZES.
- D) VOM 7. BIS ZUM 3. TAG:
ZAHLUNG DER GESAMTEN BRUTTO-MIETE ZUZÜGLICH 25% DES ENTGANGENEN
UMSATZES (SPEISEN);
MANGELS KONKRETER FESTLEGUNG GILT DER MINDEST-MENUPREIS MULTIPLIZIERT
MIT DER RESERVIERTEN PERSONENZAHL ODER 50% DES MINDESTUMSATZES.
- E) VOM 2. BIS ZUM TAG 0:
ZAHLUNG DER BRUTTO-MIETE ZUZÜGLICH 100% DES ENTGANGENEN UMSATZES
(SPEISEN) ODER 75% DES MINDESTUMSATZES.

ANNULLIERUNGEN BEI TAGESPAUSCHALEN

BEI EINER TAGESPAUSCHALE GELTEN FOLGENDE STORNIERUNGSBEDINGUNGEN:

- F) MEHR ALS 22 KALENDERTAGE VOR VERANSTALTUNGSTERMIN:
MIETE ODER MINDESTUMSATZ ENTFÄLLT, SOWEIT KEINE ANDERWEITIGE
VEREINBARUNG GETROFFEN WURDE.
- G) VOM 21. BIS ZUM 8. TAG:
ZAHLUNG DER GESAMTEN BRUTTO-MIETE.
- H) WENIGER ALS 7 TAGE VOR DEM ANLASS:
ZAHLUNG VON 80% DER GESAMTEN PAUSCHALKOSTEN.

NICHTERSCHEINEN

BEI NICHTERSCHEINEN AN EINEN ANLASS GILT FOLGENDES:

- 1) ZAHLUNG DER BRUTTO-MIETE ZUZÜGLICH 100% DES ERRECHNETEN UMSATZES (SPEISEN & GETRÄNKE) ODER 75 % DES MINDESTUMSATZES.

TEILNEHMERZAHL

DIE DEFINITIVE PERSONENZAHL IST BIS 2 WERKTAGE VOR DEM ANLASS BEKANNTZUGEBEN.

VERRECHNET WIRD WIE FOLGT:

DIE LETZTE DURCH DEN KUNDEN KOMMUNIZIERTE/BESTÄTIGTE TEILNEHMERZAHL (ZWEI WERKTAGE VOR VERANSTALTUNG), MINDESTENS ABER DIE ANZAHL DER EFFEKTIV ANWESENDEN GÄSTE.

SCHÄDEN UND HAFTUNG

DER VERANSTALTER HAFTET FÜR SÄMTLICHE SCHÄDEN UND VERLUSTE DIE DURCH IHN UND SÄMTLICHE PERSONEN, WELCHE SICH AUFGRUND DER VERANSTALTUNG IN ODER UM DIE RÄUMLICHKEITEN DER CANDRIAN CATERING AG AUFHALTEN, VERURSACHT WERDEN.

ZAHLUNGEN

DIE ZAHLUNGSFRIST NACH ERHALT DER RECHNUNG BETRÄGT 10 TAGE.

SOFERN EINE VORAUSZAHLUNG VEREINBART IST, ERLAUBEN WIR UNS EINE VORAUSZAHLUNG VON 100% DER VORAUSSEHBAREN LEISTUNGEN EINZUFORDERN. DER VORAUSBEZAHLTE BETRAG WIRD IHRER ENDRECHNUNG GUTGESCHRIEBEN.

GERICHTSSTAND

DER GERICHTSSTAND IST STADT ZÜRICH.

ÄNDERUNGEN DER GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:

DIESE SIND AUF DER VEREINBARUNG SCHRIFTLICH FESTZUHALTEN UND VON BEIDEN VERTRAGSPARTEIEN, FÜR DESSEN GÜLTIGKEIT, EINZELN ZU SIGNIEREN.