

# BANKETTUNTERLAGEN AU PREMIER

HERZLICH WILLKOMMEN	2
BANKETTE	5
CHECKLISTE FÜR DEN VERANSTALTER	6
SEMINARPAUSCHALE	7
SEMINARPAUSCHALE HELVETIA	8
FRÜHSTÜCKSANGEBOT	9
BRUNCHBUFFET	10
PAUSENANGEBOTE	11
PAUSENANGEBOTE ZWISCHENGESCHOSS	12
FINGERFOOD & HÄPPCHEN	13
STEHLUNCH-ANGEBOT	17
BUFFETS	18
BANKETTANGEBOT ZUR AUSWAHL	24
UNSERE AUSGESUCHTEN WEINE	28
GETRÄNKEANGEBOT	32
ANNULLIERUNGEN	34

## 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 11 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*

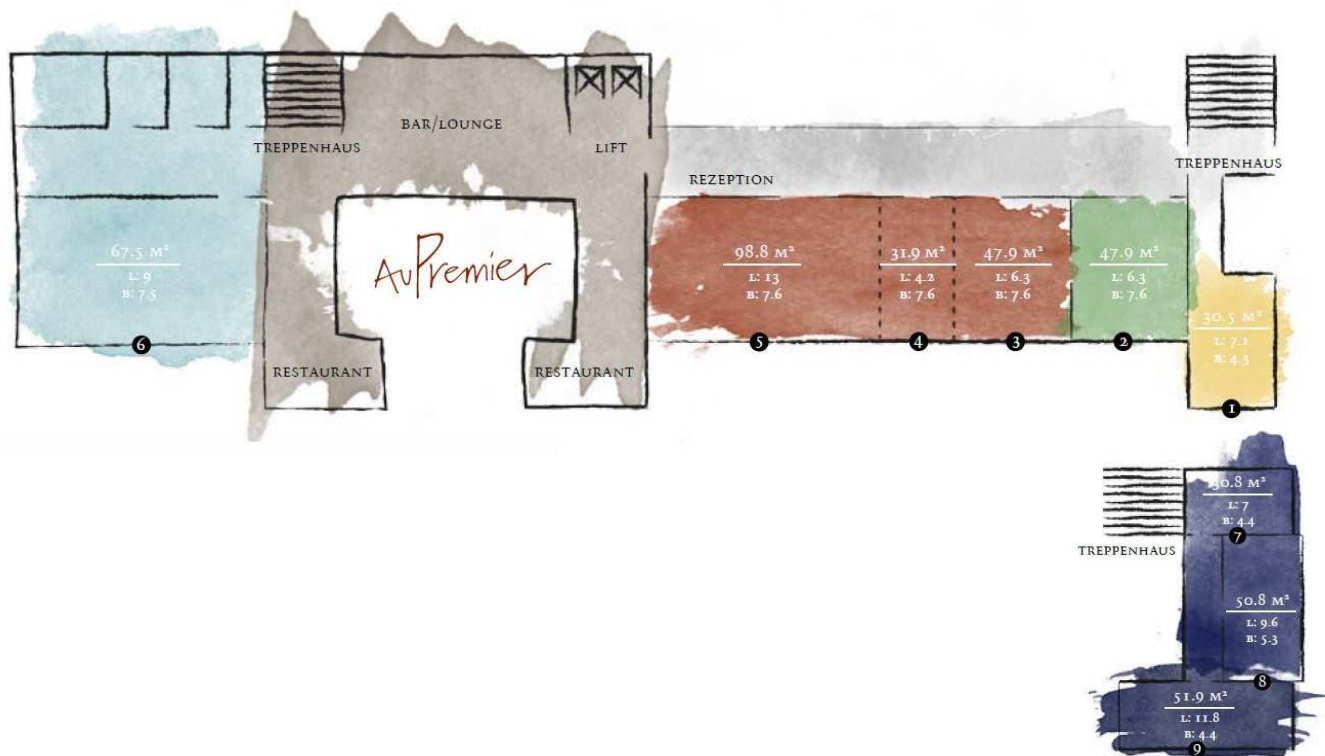
MIKROFONANLAGE (OHNE MIKROFON) À	CHF 280.00
HEADSET, HANDMIKROFON	
UND CLIP-MIKROFON MÖGLICH PRO STÜCK À	CHF 120.00
DVD PLAYER & TV TUNER	CHF 100.00
TELEFONSPINNE	CHF 100.00
BEAMER: ACER P5270 XGA / DLP,	
EXKL. TECHNISCHER SUPPORT	CHF 200.00

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	BLOCK TISCH	U – FORM	SEMINAR	KINO	½ TAG MAX. 5H	I/I TAG MAX. IOH
1. LIMMATZIMMER	7.1	4.3	30.5	-	14	-	-	-	395.--	790.--
2. JAGDZIMMER	6.3	7.6	47.9	30	18	16	24	30	505.--	1'010.--
3. NORMA	6.3	7.6	47.9	30	18	16	24	30	505.--	1'010.--
4. LULU	4.2	7.6	31.9	16	14	-	-	-	395.--	790.--
5. ALCINA	13	7.6	98.8	70	-	42	50	100	825.--	1'650.--
3 & 4. NORMA & LULU	10.5	7.6	79.8	45	-	36	48	70	745.--	1'490.--
4. & 5. ALCINA & LULU	17.2	7.6	130.7	100	-	48	70	120	1'105.--	2'210.--
3., 4. & 5. ALCINA & NORMA & LULU	23.5	7.6	178.6	115	-	-	94	150	1'445.--	2'890.--
6. TROUVAILLES	9	7.5	67.5	40	25	30	50	70	765.--	1'530.--
							DIE RAUMPREISE FÜR SAMSTAG, SONNTAG SOWIE WÄHREND DER FERIENZEIT, ERFAHREN SIE ÜBER UNSER RESERVATIONSBÜRO.			
IM ZWISCHENGESCHOSS									MONTAG BIS SONNTAG	MONTAG BIS SONNTAG
7. MARTIN	7.0	4.4	30.8	-	14	-	-	-	425.--	850.--
8. PRIMUS	9.6	5.3	50.8	-	20	-	-	-	465.--	930.--
9. RUDOLF	11.8	4.4	51.9	-	22	-	-	-	465.--	930.--
10. MALOJA	7.4	4.1	30.2	-	14	-	-	-	575.--	1'150.--
11. BERNINA	7.4	6.2	45.8	-	18	18		40	795.--	1'590.--
12. HELVETIA (MALOJA+BERNINA)	7.4	16.8	124	-					1'200.--	2'400.--

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

IN DEN RÄUMEN MARTIN, PRIMUS UND RUDOLF IST NEBST DEN OBEN AUFGEFÜHRTEN INBEGRIFFENEN ARTIKELN AUCH KAFFEE UND TEE IN DER RAUMMIETE INKLUSIVE.

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.

DIE RÄUME MALOJA, BERNINA ODER HELVETIA KÖNNEN NUR IN VERBINDUNG MIT DER SPEZIELLEN SEMINARPAUSCHALE GEBUCHT WERDEN.

## 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	145.00 PRO PERSON
AB 20 BIS 29 PERSONEN	125.00 PRO PERSON
AB 30 PERSONEN	110.00 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 BANKETTSAL ZU RESERVIEREN. FÜR EINE RESERVATION IM AU PREMIER WIRD EIN KOSTENZUSCHLAG VON CHF 20.- VERRECHNET

# SEMINARPASCHALE HELVETIA

(NICHT IN ANDEREN RÄUMEN BUCHBAR)

## PAUSCHALE VORMITTAGS INKLUSIVE:

KAFFEE/TEE À DISCRÉTION  
MINERALWASSER À DISCRÉTION  
SÜSSGETRÄNKE  
ORANGENSAFT  
FRÜCHTE  
GIPFELI

SIND IM FOYER FÜR SIE VORHANDEN

## PAUSCHALE NACHMITTAGS INKLUSIVE:

KAFFEE/TEE À DISCRÉTION  
MINERALWASSER À DISCRÉTION  
SÜSSGETRÄNKE  
ORANGENSAFT  
FRÜCHTE  
SÜSSGEBÄCK

SIND IM FOYER FÜR SIE VORHANDEN

## PAUSCHALE ABENDS INKLUSIVE:

KAFFEE/TEE À DISCRÉTION  
MINERALWASSER À DISCRÉTION  
SÜSSGETRÄNKE  
ORANGENSAFT  
FRÜCHTE  
SALZIGE HÄPPCHEN

SIND IM FOYER FÜR SIE VORHANDEN



# UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT

## FRÜHSTÜCKSBUFFET KLEIN

AB 10 PERSONEN, PRO PERSON 34.00 (ZWISCHENGESCHOSS CHF 31.00)

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 (ZWISCHENGESCHOSS CHF 36.00)

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 KÄSEAUFWAHL 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 9.50

EARLY BIRD  
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT 9.50

CROISSANT-PAUSE  
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT UND CROISSANT 12.00

SWISS BREAKFAST  
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT UND BIRCHERMÜESLI IN  
DER ESPRESSOTASSE 13.00

SÜSSE VERFÜHRUNG  
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT UND SÜSSE KLEINIGKEITEN 13.00

POWER BREAK  
KRÄUTER- UND GRÜNTEE, AUSWAHL VON ZAMBA SÄFTEN, MANGO LASSI,  
BIRCHERMÜESLI, VOLLKORNBRÖTTLI GEFÜLLT MIT  
HÜTTENKÄSE, TRUTHAHN UND BRESAOLA, SAISONALER FRÜCHTEKORB 21.00

TUTTI FRUTTI  
KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT, SAISONALER FRÜCHTEKORB,  
FRUCHTTÖRTCHEN 16.00

SANDWICHPAUSE  
ASSORTIERTE SANDWICHES GEFÜLLT MIT SCHINKEN, SALAMI,  
BÜNDNERFLEISCH, RAUHLACHS, TOMATEN-MOZZARELLA,  
GREYERZER KÄSE 8.00

MULTI KULTI  
KAFFEE, GRÜNTEE, ORANGENSAFT, INDISCHES LASSI,  
SUSHI RÖLLCHEN, ROHSCHINKEN GRISSINIS, CLUB-SANDWICHES,  
POULETSATAY, MINI MUFFINS UND FRÜCHTESPIESSCHEN 25.00

FRÜCHTEKÖRBE  
FRÜCHTEKORB KLEIN (FÜR 5 PERSONEN) 15.00  
FRÜCHTEKORB MITTEL (FÜR 10 PERSONEN) 25.00  
FRÜCHTEKORB GROSS (FÜR 20 PERSONEN) 50.00

# UNSERE PAUSENANGEBOTE IM ZWISCHENGESCHOSS

KAFFEE/TEE SIND IN DER RAUMMIETE INBEGRIFFEN

CROISSANT À 1.90

## CROISSANT-PAUSE

ORANGENSAFT, CROISSANT 8.00

## SWISS BREAKFAST

ORANGENSAFT, CROISSANT UND BIRCHERMÜESLI IN DER ESPRESSOTASSE 9.50

## SÜSSE VERFÜHRUNG

ORANGENSAFT UND SÜSSE KLEINIGKEITEN 11.00

## POWER BREAK

KRÄUTER- UND GRÜNTEE, AUSWAHL VON ZAMBA SÄFTEN, MANGO LASSI, BIRCHERMÜESLI, VOLLKORNBRÖTLI GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE, TRUTHAHN UND BRESAOLA, SAISONALER FRÜCHTEKORB 21.00

## TUTTI FRUTTI

ORANGENSAFT, SAISONALER FRÜCHTEKORB UND FRUCHTTÖRTCHEN 13.00

## SANDWICHPAUSE

ASSORTIERTE SANDWICHES GEFÜLLT MIT SCHINKEN, SALAMI, BÜNDNERFLEISCH, RAUHLACHS, TOMATEN-MOZZARELLA, GREYERZER KÄSE 8.00

## MULTI KULTI

GRÜNTEE, ORANGENSAFT, INDISCHES LASSI, SUSHI RÖLLCHEN, ROHSCHINKEN GRISSINIS, CLUB-SANDWICHES, POULETSATAY, MINI MUFFINS UND FRÜCHTESPIESSCHEN 22.00

## FRÜCHTEKÖRBE

FRÜCHTEKORB KLEIN (FÜR 5 PERSONEN) 15.00  
FRÜCHTEKORB MITTEL (FÜR 10 PERSONEN) 25.00  
FRÜCHTEKORB GROSS (FÜR 20 PERSONEN) 50.00

## 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	16.50
FÜR DEN KLEINEN HUNGER 10 HÄPPCHEN	PRO PERSON	32.00
FÜR DEN GROSSEN HUNGER 15 HÄPPCHEN	PRO PERSON	49.00

*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 PEPERONI 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 BEERENMOUSSE  
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	11.00
DIE KLASSIKER KÖNNEN SIE AUCH EINZELN BESTELLEN	JE STÜCK 3.50
BLÄTTERTEIGGEBÄCK 4 STÜCK PRO PERSON (AUSWAHL VON PILZ-SPINAT-SCHINKEN-KISSEN)	9.00
TORTILLA CHIPS MIT SAUERRAHM, GUACAMOLE UND TOMATENSALSA	7.50
GEMÜSESTENGELCHEN MIT HUMMUS UND WASABI-SAUERRAHMDIP	6.50
SBIRNZ ODER PARMESAN-MÖCKLI	3.50
OLIVEN	3.00
SALZMANDELN	3.00
POMMES CHIPS	2.80
SALZNÜSSLI	2.80
	PRO STÜCK
<b>SUSHI AUSWAHL</b>	
CALIFORNIA / FUTOMAKI ROLL	4.50
NIGIRI SUSHI (LACHS, THUN, SHRIMP)	7.00
NIGIRI SUSHI VEGI, MIT EI	6.00
	PRO STÜCK
<b>PARTYBROTE</b>	
(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 GEGRILLTEM GEMÜSE UND KRÄUTER	



# UNSER STEHLUNCH-ANGEBOT

STEHLUNCH-BUFFET - AB 30 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 49.00  
- 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 KRETTETTEN 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 MARINIERTER 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 KRETTETTEN 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  
MARINIRTER 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 GEGRILLTEN 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 MARINIRTER 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

MARINIERTE 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 GEBRANNTÉ 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 SCHNITTCLAUCHSCHAUM 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 SCHLAGGRAHM  
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	14.00
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-SENSAUCHE	21.00



## HAUPTSPEISEN

### VOM SCHWEIZER SCHWEIN

AM STÜCK GEBRATENES SCHWEINSFILET IM PILZ-KRÄUTERMANTEL  
MASCARPONE-NUSS RISOTTO UND MAGEDINO GEMÜSE 39.00

### VOM SCHWEIZER KALB

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART  
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT BUTTERNUEDELN 46.00  
- 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 39.00

### VOM US RIND

ENGLISCH GEBRATENES ROASTBEEF BEGLEITET VON  
BUTTERSAUCE MIT ESTRAGON UND PORTWEINSAUCE  
OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN  
GEDÜNSTETE BOHNEN UND TOMATEN 49.00

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN AN TRÜFFELREDUKTION  
MANDELKARTOFFELN UND GEMÜSE POTPOURRI 56.00  
- MIT EINER TRANCHE ENTENLEBER PLUS CHF 9.00

## 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 44.00

## VOM FRANZÖSISCHEM GEFLÜGEL

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDENBRUST AUF SAFRAN-RISOTTO  
SAUTIERTE STEINPILZE UND BALSAMICO-MARSALAJUS 38.00

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 42.00

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 36.00

MEDITERRANES GEMÜSESPIESSCHEN AUF SAFRANRISOTTO  
MIT KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN 34.00

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

FLEISCH UND BEILAGEN PRO PERSON 9.00

## DESSERT

### KÄSE UND SÜSSES

SCHWEIZER KÄSEAUFWAHL MIT DÖRRFRÜCHTEN-CHUTNEY UND BIRNENBROT	
- KLEINE PORTION	11.00
- PORTION	15.00
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT ANANAS-CHUTNEY UND SAUERRAHMEIS	15.00
HIMBEERCRÈME CATALAN MIT EINEM HÜPPENSEGEL UND KIWI-ORANGENSALAT	15.00
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	15.00
ERFRISCHENDES MANGO LASSI MIT GRÜNTEE-GLACE UND SESAM BRANDY SNAP SPLITTER	15.00

### KLASSISCHE DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE, CRÈMESCHNITTEN, GEBRANNTER 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

TRUTTIKER RIESLING X SYLVANER, ZÜRICH AOC REBGUT FAMILIE ZAHNER	49.00
EPESES L'EMBLÈME, LAVAUX AOC ETIENNE & LOUIS FONJALLAZ	59.00
AIGLE LE GOLLIEZ, CHABLAIS AOC CHARLY BLANC & FILS	61.00
PAIEN, VALAIS AC, CAVE ARDÉVAZ, FAMILLE BOVEN	68.00

### ÖSTERREICHISCHER WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER, KAMPTALER TERRASSEN WEINGUT BRÜNDLMAYER	62.00
--	-------

### FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

SANCERRE AC, CUVÉE GENÈSE JEAN-MAX ROGER	68.00
POUILLY-FUMÉ AC, VILLA PAULUS DOMAINE MASSON-BLONDELET	74.00

### ITALIENISCHE WEISSWEINE

LE ROSSE, PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT, TOMMASI VITICOLTORI	56.00
ROERO ARNEIS DOCG, SERRA LUPINI NEGRO ANGELO & FIGLI	59.00
LUGANA DOC, LE FORNACI TOMMASI VITICOLTORI	56.00

### SPANISCHER WEISSWEIN

VIÑA OROPÉNDOLA, VERDEJO, RUEDA DO	58.00
------------------------------------	-------

## PORTUGIESISCHER WEISSWEIN

COVELA AVESSO, VINHO VERDE DOC  
QUINTA DE COVELA 49.00

## KALIFORNISCHER WEISSWEIN

CHARDONNAY, RIVER JUNCTION  
MCMANIS FAMILY VINEYARDS 60.00

## ROSÉ

OEIL DE PERDRIX NEUCHÂTEL AOC  
CAVE DE LA VILLE DE NEUCHÂTEL 65.00

## SCHWEIZER ROTWEINE

TRUTTIKER PINOT NOIR  
ZÜRICH AOC, REBGUT FAMILIE ZAHNER 58.00

HUMAGNE ROUGE, VALAIS AOC  
CAVE ARDÉVAZ, FAMILLE BOVEN 69.00

SYRAH DOMAINE CRÊTA-PLAN  
SIERRE VALAIS AOC, DOMAINES ROUVINEZ SIERRE 72.00

MALANSER BLAUBURGUNDER  
GRAUBÜNDEN AOC, PETER WEGELIN, SCADENAGUT 76.00

MARENGO MERLOT  
SVIZZERA IGT, ANGELO DELEA 52.00

VIGORIA, MERLOT DELLA SVIZZERA ITALIANA IGT  
KOPP VON DER CRONE 76.00

## ÖSTERREICHISCHER ROTWEIN

ZWEIGELT, BURGENLAND BIO  
WEINGUT HEINRICH 58.00

## FRANZÖSISCHE ROTWEINE

CHÂTEAU LES SOURCES DE LA RIVIÈRE  
FRONSAC AC 49.00

DOMAINE DE L'HORIZON ROUGE  
CÔTES CATALANES IGP, BIO 79.00

TÉLÉGRAMME CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC, F&D BRUNIER	88.00
CHÂTEAU BELLE-VUE, ST-EMILION AC	79.00
<b>ITALIENISCHE ROTWEINE</b>	
ROMPICOLLO TOSCANA IGT, POGGIO AL TUFO TOMMASI FAMILY ESTATES	56.00
PAPALE, PRIMITIVO DI MANDURIA DOP VARVAGLIONE	49.00
ROSSO DI MONTALCINO DOC TENUTE SILVIO NARDI	59.00
RIPASSO, VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC TOMMASI VITICOLTORI	66.00
<b>SPANISCHE ROTWEINE</b>	
SEMBRO, RIBERA DEL DUERO DO VIÑAS DEL JARO	66.00
ENATE CRIANZA, SOMONTANO DO VIÑEDOS Y CRIANZAS D., ALTO ARAGON	54.00
VIA TERRA TINTO TERRA ALTA DO, EDETÀRIA	52.00
MAS BUGI, PRIORAT DOQ COLLECTION PRIVADA CANDRIAN MAGNUMFLASCHE À 150 CL	66.00 128.00
<b>PORTUGIESISCHER ROTWEIN</b>	
CHAMINÉ, VINHO REGIONAL ALENTEJANO CORTES DE CIMA	48.00
<b>KALIFORNISCHER ROTWEIN</b>	
CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA MCMANIS FAMILY VINEYARDS	60.00
<b>ARGENTINISCHER ROTWEIN</b>	
LANCATAY MALBEC, AGRELO-LUJÁN DE CUYO MENDOZA, HUARPE WINES	52.00

## CHAMPAGNER

CHAMPAGNER BOLLINGER BRUT	98.00
CHAMPAGNER BOLLINGER BRUT ROSÉ	120.00
CHAMPAGNER GOSSET, GRANDE RÉSERVE BRUT	120.00

## SCHAUMWEINE

BISOL CREDE BRUT, 2017	
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG, BISOL	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	LITER	18.00
TOMATENSAFT	LITER	18.00

## MINERAL- UND SÜSSWASSER

HENNIEZ LÉGÈRE GRÜN (MIT WENIG KOHLENSÄURE)	33 CL	5.50
HENNIEZ NATURELLE BLAU (OHNE KOHLENSÄURE)	33 CL	5.50
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	33 CL	5.50
FANTA	33 CL	5.50
SPRITE	33 CL	5.50
RIVELLA ROT ODER BLAU	33 CL	5.50
TONIC	20 CL	5.50
BITTER LEMON	20 CL	5.50
GINGER ALE	20 CL	5.50
HENNIEZ LÉGÈRE GRÜN (MIT WENIG KOHLENSÄURE)	50 CL	7.50
HENNIEZ NATURELLE BLAU (OHNE KOHLENSÄURE)	50 CL	7.50

## WARME GETRÄNKE

TEE	5.20
KAFFEE, ESPRESSO	5.20
KOFFEINFREIER KAFFEE	5.20
CAPPUCCINO	6.20
DOPPELTER ESPRESSO	6.50
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) VOM 7. BIS 0. TAG 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.