

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.COM

ÖFFNUNGSZEITEN

KONFERENZ/BANKETT	365 TAGE IM JAHR, AUF RESERVATION!
RESTAURANT	MO – FR 11.30 - 14.00 UHR 18.00 - 23.30 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

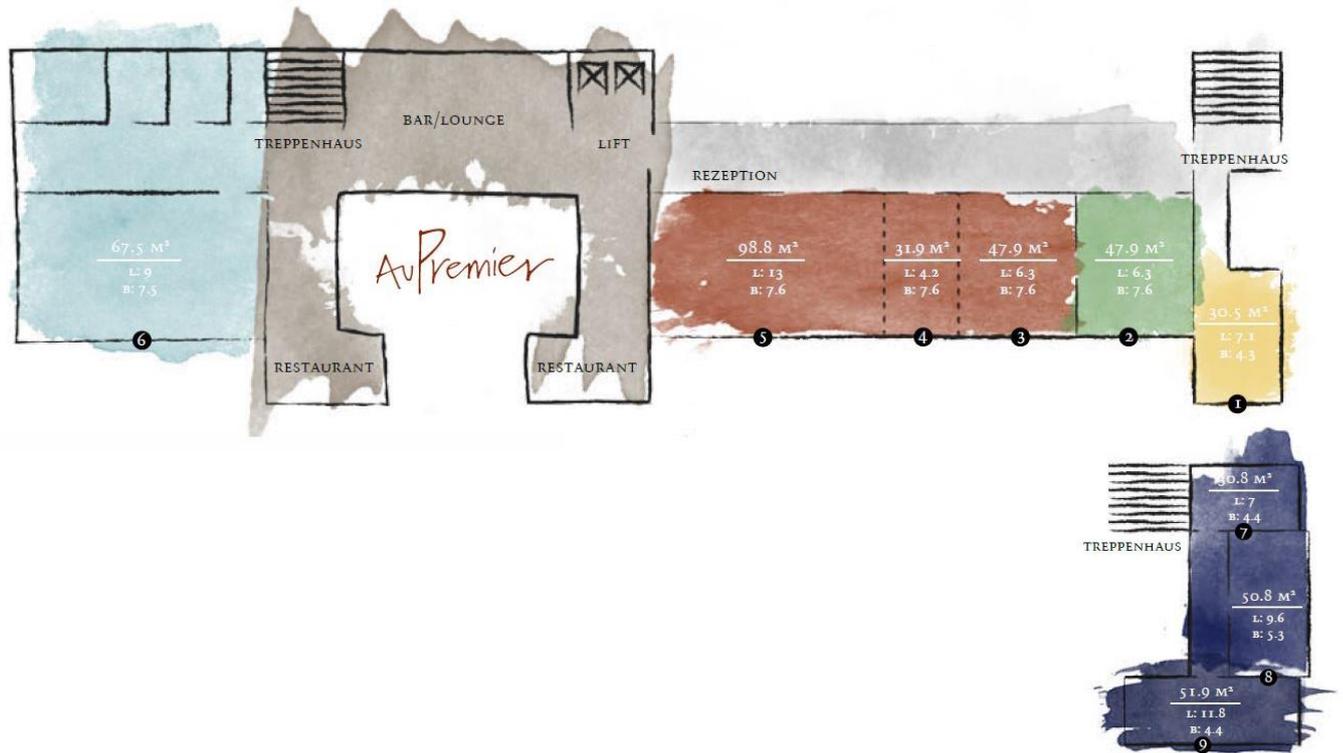
MIKROFONANLAGE (OHNE MIKROFON) À	CHF 280.00
HEADSET, HANDMIKROFON	
UND CLIP-MIKROFON MÖGLICH PRO STÜCK À	CHF 120.00
DVD PLAYER & TV TUNER	CHF 100.00
TELEFONSPINNE	CHF 100.00
BEAMER: ACER P5270 XGA / DLP,	
EXKL. TECHNISCHER SUPPORT	CHF 200.00

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	FLÄCHE	ANZAHL SITZPLÄTZE					MONTAG BIS FREITAG	MONTAG BIS FREITAG
		RUNDE TISCHE	BLOCK TISCH	U – FORM	SEMINAR	KINO	½ TAG MAX. 5H	I/I TAG MAX. IOH
I. LIMMATZIMMER	30.5	-	14	-	-	-	395.--	790.--
2. JAGDZIMMER	47.9	30	24	16	24	40	505.--	I'010.--
3. NORMA	47.9	30	24	18	24	40	505.--	I'010.--
4. LULU	31.9	-	14	-	-	-	395.--	790.--
5. ALCINA	98.8	70	24	40	60	90	825.--	I'650.--
3 & 4. NORMA & LULU	79.8	60	30	30	50	60	745.--	I'490.--
4. & 5. ALCINA & LULU	132.2	90	-	60	90	120	I'105.--	2'210.--
3., 4. & 5. ALCINA, NORMA & LULU	180.1	120	-	-	100	160	I'445.--	2'890.--
6. TROUVAILLES	67.5	50	24	20	50	80	765.--	I'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	30.8	-	14	-	-	-	425.--	850.--
8. PRIMUS	50.8	-	20	-	-	-	465.--	930.--
9. RUDOLF	51.9	-	22	-	-	-	465.--	930.--
10. MALOJA	30.2	-	14	-	-	20	575.--	I'150.--
11. BERNINA	45.8	-	18	18	16	40	795.--	I'590.--
12. HELVETIA (MALOJA+BERNINA)	124	-					I'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
AUSWAHL 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
AUSWAHL VON SAISONFRÜCHTEN

WARME GERICHTE:

GEBRATENE CIPOLLATA AUS UNSERER EIGENEN METZGEREI, RÜHREI MIT SCHNITTLAUCH, GEBRATENER FRÜHSTÜCKSSPECK, 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 MIT 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

AUSWAHL VON SAISONFRÜCHTEN

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

MOUSSE AU CHOCOLAT, 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, PEPERONI 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, CROISSANT 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

ALPENROHSCHINKEN-GRISSINI

VELTLINER BRESAOLA IM MINIGIPFELI

BÜNDNERFLEISCHROLLE MIT ALPKÄSE UND DÖRRAPFEL

BÜNDNER ROHSCHINKEN MIT SÜSSER MELONE

ORANGEN MUFFIN GEFÜLLT MIT ENTENTATAKI UND WASABICRÈME

IN SESAM GEBRATENES KANINCHENMEDAILLON MIT ORANGENSALAT

KALBFLEISCH CANNELLONI MIT SPECK-PILZ FÜLLUNG

CURRY-POULET IM CHINA LÖFFEL MIT ANANAS CHUTNEY

PRIME RINDSTARTAR MIT SELLERIESCHAUM UND PARMESANFLOCKEN

THAI ROASTBEEF MIT ZITRONENGRAS AN PEPPERONI CHUTNEY

RAUCHSCHINKEN-CRÊPEROLLE MIT FRISCHKÄSE

ROHSCHINKEN-MOZZARELLA RÖLLCHEN MIT MELONENPERLE

WARME HÄPPCHEN

HAUSGEMACHTE BUUREWÜRSTLI AUF APFEL-KARTOFFELSTAMPF

KNACKIGES CHILIWÜRSTCHEN MIT MOUTARDE DE MEAUX

KANINCHEN IN KOKOSNUSSPANADE MIT GRÜNEM THAI-CURRYSAUCE

KALBS-CHILI-EMPANADITAS MIT AVOCADO-SAUERRAHM DIP

MINI PASTETLI MIT LUZERNER KALBFLEISCHFÜLLUNG

KALBSWÜRFELCHEN „SALTIM BOCCA“ MIT MARSALASAUCE

LAMM MEDAILLON AUF POLENTAGALETTE MIT MINZEN-HOLLANDAISE

POULET YAKITORI MIT SHIITAKE PILZEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN

BALINESISCHE POULETSATAY SPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE

RINDFLEISCHBÄLLCHEN AN RASSIGER TOMATENSAUCE

AUS FLÜSSEN, SEEN UND DEM MEER

KALTE HÄPPCHEN

RAUHLACHS MIT MEERRETTICH AUF TREBERBROT
GRAVED LACHS MIT SÜSSER DILL-SENFSAUCE AUF KARTOFFELTALER
LACHSTATAR MIT KORIANDER AUF WASABI SPIEGEL IM ORIENTALISCHEN LÖFFEL
THUNFISCHMOUSSE MIT GURKEN UND ENGLISH TOAST
JAPANISCHES THUNFISCHFILET IM SESAM-MANTEL MIT EINER
PHILADELPHIA-WASABI-MOUSSE
THUNFISCHTATAR 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
CREVETTENSPIESS MIT MELONE UND BOURBONSAUCE
CREVETTEN „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 AN SAFRAN BEURRE BLANC
SEETEUFELWÜRFEL AUF SAFRAN RISOTTO MIT TOMATEN-BASILIKUM SALSA
THUNFISCH MIT PANCETTA UND KALAMATA OLIVE AN ROTEM PEPPERONI AIOLI
CURRY SÜPPCHEN SHOT MIT KOKOSNUSS-KREVETTE
GEBACKENE KREVETTE IM KARTOFFEL MANTEL MIT WASABI DIP
PANKO FRITTIERTER CREVETTENSPIESS 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 TATAR MIT CHERRYTOMATEN
PARMESAN-ROSMARINGUETZLI MIT TOMATEN UND FETABÄLLCHEN
STEINPILZ-PETERSILIENTATAR AUF CROSTINI
KRÄUTERKÄSE TRÜFFEL MIT PEPERONI CONFIT

RÜEBLI-APFEL-INGWER SÜPPCHEN SHOT
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-SHIITAKE-ZITRONENGRAS RISOTTO
KÄSEKÜCHLEIN

SÜSSES FINALE

MINI FRÜCHTETÖRTCHEN (SAISONAL)
FRÜCHTESPIESSCHEN MIT MANGO DIP
MINI APFELTARTIN
MINI MOHNMUSSE TÖRTCHEN
ZITRONEN ROULADE MIT BAISER HAUBE
MANDELHIPPE GEFÜLLT MIT BEERENMOUSSE
MINI AARGAUER RÜEBLITÖRTLI
PETIT CHOUX GEFÜLLT MIT MOKKACRÈME
SCHOKOLADENBECHER GEFÜLLT MIT MOUSSE AU CHOCOLAT
ZITRONENGRAS PANNA COTTA SHOT
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
GEMÜSEDIP MIT HUMMUS UND WASABI-SAUERRAHM DIP	6.50
SBRINZ ODER PARMESAN-MÖCKLI	3.50
OLIVEN	3.00
SALZMANDELN	3.00
POMMES CHIPS	2.80
SALZNÜSSLI	2.80

SUSHI AUSWAHL

	PRO STÜCK
CALIFORNIA / FUTOMAKI ROLL	AB 4.50
NIGIRI SUSHI (LACHS, THUN, SHRIMP)	AB 7.00
NIGIRI SUSHI VEGI, MIT EI	AB 6.00

PARTYBROTE

	PRO STÜCK
(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 49.00
WÄHLEN SIE 4 KALTE GERICHTE, 4 WARMER GERICHTE (INKL. BEILAGE)
SOWIE 4 SÜSSPEISEN

KALTE GERICHTE

N.Y. BAGEL MIT RAUHLACHS, GURKEN UND SÜSSEM SENF
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 WASABI, GARI UND SOJASAUCE
ALPENTROCKENFLEISCHPLATTE MIT MELONEN
GERÄUCHERTE POULETBRUST MIT PASTA-PEPERONI SALAT
PAZIFISCHE CREVETTES MIT BOURBON DIP UND MANGO SALSA
RAUHLACHS-DILLCRÈME WRAPS MIT SCHWEDISCHEM GURKENSALAT
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT KERNEN UND SPROSSEN IN KLEINEN SCHÄLCHEN

WARMER GERICHTE

ZITRONENGRAS MARINIERTER MAISPOULARDENBRUST AUF GRÜNER THAI-CURRYSAUCE
„STROGANOFF“ RINDSHUFT WÜRFELI IN PAPRIKA-RAHMSAUCE
HAUSGEMACHTER MINI HACKBRATEN MIT CHAMPIGNON-PETERSILIENRAHMSAUCE
BALI STYLE POULET-SATAY MIT ERDNUSSSAUCE
FRICASSÉE VON HEILBUTT UND CREVETTES AN SAFRAN BEURRE BLANC
LACHSFILET MIT BLATTSPINAT, GEGRILLTER PEPERONI UND BASILIKUM BEURRE BLANC
GEBACKENE FISCHKNUSPERLI MIT WASABI-TARTARSAUCE
THAI GEMÜSECURRY MIT KOKOSNUSSMILCH UND ZITRONENGRAS
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTCLAUCHSCHAUM UND KONFIERTEN CHERRYTOMATEN
GEMÜSE-SAFRAN RISOTTO MIT PARMESAN
PARFÜMREIS MIT ZITRONENGRAS
ROSMARIN BRATKARTOFFELN
VARIATIONEN VON GEMÜSE

DESSERTS UND SÜSSPEISEN

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
HAUSGEMACHTE MINICRÈMESCHNITTEN
MINI-MOHRENKÖPFLI
MINI AARGAUER RÜEBLITÖRTLI
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, CREVETTEN 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 PEPERONI
FÜNF VERSCHIEDENE BLATTSALATE UND DRESSINGS

WARMES BUFFET

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN AN 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
MOCCA, ZITRONEN UND STRACCIATELLA GELATO
AMARETTI UND BISCOTTI

MÖGLICHE ERGÄNZUNG:

EINE ZUSÄTZLICHE FLEISCH STATION À CHF 10.00 / PERSON MIT:

- GEBRATENEM 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 LACHS MIT SÜSSER SENFSAUCE
DREI SORTEN HERINGE MIT SENF-, APFEL- UND TOMATENSAUCE
KALTES RIPPLI MIT EINGELEGTEN DILLGURKEN
SCHWEDISCHER SCHWARTENMAGEN MIT SALSА VERDE
HAUSPASTETE MIT PREISELBEERKOMPOTT
GANZER, GERÄUCHERTER LACHS MIT DILL-SENFSAUCE
BLATTSALATE
SCHWEDISCHER GURKENSALAT MIT DILL
RANDENSALAT
SELLERIESALAT MIT BAUMNÜSSEN
KAROTTENSALAT MIT ORANGEN DRESSING
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN
RUSSISCHER SALAT MIT GEKOCHTEN EIERN
CREVETTENSALAT 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
MOUSSE AU CHOCOLAT
HIMBEERMOSSE
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 CREVETTES MIT GAZPACHO DIP
TÜRKISCHE DOLMAS GEFÜLLT MIT REIS
KICHERERBSENPUREE MIT PITABROT UND GEMÜSEDIP
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 CREVETTEN 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 CREVETTEN

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: KÜRBISCREMESUPPE MIT GEHACKTEN HASELNÜSSEN

WINTER: BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT „KALBSFÜESSWÜRFELI“

WARMES BUFFET

ZÜRI GSCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE

FORELLENFILET MIT ZUGER KRÄUTERSAUCE

TESSINER POULET MIT PANCETTA, POLENTAKÜCHLEIN UND MERLOTSAUCE

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN, ERBSLI UND RÜEBLI

LAMMKARREE „INNERSCHWEIZ“

BERNER „SUURE MOCKE“

GROSIS KARTOFFELSTOCK

SEELANDGEMÜSE

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
KURZ GEBRATENER, HAWAIIANISCHER AHI TUNA, 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 CREVETTES SWEET AND SOUR MIT PEPERONI UND ANANAS
MAROKKANISCHE LINSEN- UND KÜRBISKASSEROLLE
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTCLAUCHSCHAUM UND PARMESAN
GEMÜSEPFANNE MIT OLIVENÖL
GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN
BASMATIREIS

DESSERT BUFFET

TIRAMISÛ
CRÈME CATALANE MIT HIMBEEREN
NEW YORK CHEESECAKE
MOUSSE AU CHOCOLAT MIT BIRNENMÖCKLI
FRANZÖSISCHER APFELKUCHEN TARTE TATIN
WIENER SACHERTORTE
ORIENTALISCHER MANGOFLAN MIT ZITRONENGRAS
EXOTISCHER FRUCHTSALAT
ROYAL BREAD AND BUTTER PUDDING MIT VANILLESAUCE
GLACE - AUSWAHL 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 POULETSATAY	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 CREVETTEN	PLUS CHF 4.00
WARMER KANINCHENSALAT MIT FENCHEL, ORANGEN UND OLIVENTAPENADE	19.00
KURZ GEBRATENES THUNFISCH SASHIMI, MANGO SALSA, WASABI CRÈME UND KRÄUTERSALAT	22.00
VELTLINER BRESAOLA CARPACCIO MIT STEINPILZTATAR, SELLERIECRÈME UND PARMESAN	22.00
RÖSCHEN VON NORWEGISCHEM FJORD RAUHLACHS FRISCHLACHSTATAR MIT AVOCADO UND DILL-SENFSAUCE	21.00

HAUPTSPEISEN

VOM SCHWEIZER SCHWEIN

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

VOM SCHWEIZER KALB

ZÜRI GSCHNETZELTES MIT 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 RIBEYE AN PORTWEINJUS
MIT KARTOFFELGRATIN UND GLASIERTEM 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
SAUCE BEARNAISE UND PORTWEINSAUCE
OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN
GEDÜNSTETE BOHNEN UND TOMATEN 49.00

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN AN TRÜFFELREDUKTION
MANDELKARTOFFELN UND GEMÜSEPFANNE 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

IM OFEN GEBRATENES LAMMKARREE 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 RIESENCREVETTEN 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 KÄSEAUSSWAHL 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 HIPPENSEGEL 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, GEBRANNTES 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
EPESSES 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
PETITE ARVINE, CHÂTEAU LICHTEN, LOÈCHE VALAIS AOC DOMAINES ROUVINEZ SIERRE	76.00
MALANSER WEISSBURGUNDER, GRAUBÜNDEN AOC PETER WEGELIN SCADENGUT	76.00

ÖSTERREICHISCHER WEISSWEIN

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

FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

SANCERRE AC, LES TERRES BLANCHES, BIO DOMAIN DU NOZAY	71.00
POUILLY-FUMÉ AC, VILLA PAULUS DOMAINE MASSON-BLONDELET	74.00
CHABLIS AC CHAMPS ROYAUX, WILLIAM FÈVRE	89.00

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	

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

SCHWEIZER ROSÉWEIN

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 72.00

MALANSER PINOT NOIR VILLAGE
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

TÉLÉGRAMME
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC, F&D BRUNIER 88.00

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

ITALIENISCHE ROTWEINE

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

SPANISCHE ROTWEINE

SEMBRO, RIBERA DEL DUERO DO
VIÑAS DEL JARO 66.00

ENATE CRIANZA, SOMONTANO DO
VIÑEDOS Y CRIANZAS D., ALTO ARAGON 54.00

MAS AGNES, PRIORAT DOQ, BODEGAS Y VIÑEDOS DE CAL GRAU
COLECCION PRIVADA CANDRIAN 66.00
MAGNUMFLASCHE À 150 CL 128.00

PORTUGIESISCHER ROTWEIN

CHAMINÉ, VINHO REGIONAL ALENTEJANO
CORTES DE CIMA 48.00

KALIFORNISCHER ROTWEIN

CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA
MCMANIS FAMILY VINEYARDS 60.00

ARGENTINISCHER ROTWEIN

LANCATAY MALBEC, AGRELO-LUJÁN DE CUYO
MENDOZA, HUARPE WINES 52.00

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER BOLLINGER BRUT 98.00

CHAMPAGNER BOLLINGER BRUT ROSÉ 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.