

kleines Apero

hausgemachte Blätterteigstangen mit Käse, Sesam & Kräuter

eingelegte hausmarinierte Oliven & Grissini

Pom Chips & verschiedene Nüssli

grosses Apero

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 4 Varianten, wobei 8 Häppchen pro Person serviert werden

hausgemachtes Bruschetta

mit sonnengereiften Tomaten und frischen Basilikum

Tatar klassisch

Tatar vom Weiderind auf gerösteten Toast mit Kapern

bunte Wraps – Gemüse Röllchen

an marinierten Rübli und Mais mit hausgemachter Kräutercreme

hausgebeizter Lachs

im Crepemantel mit Gurken und frischer Dill – Kräutercreme

herzhafte Gipfeli

hausgemachte Schinken Gipfeli gratiniert mit schweizer Käse

Parmigiano

Würfel von Parmesan mit Weintrauben und hausgemachten Blätterteigstangen

Blätterteig Säckli griechische Art

gefüllt mit leichtem Schafskäse - Spinatmousse und gerösteten Wallnüssen

Vegi Rolle

gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse an Sweet Chili

Foccacia

hausgemachtes Rosmarin Foccacia gefüllt mit Ruccola Pesto und cremigen Mozzarella

Antipasti

eingelegte hausmarinierte Oliven und Grissini al Prosciutto

Mellow Eventlocation

Hauptgang

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 2 Hauptgänge

Rissotto Funghi

cremiges Weisswein Rissotto mit Steinpilzen und Frühlingszwiebeln

Rissotto Milanese

cremiges Weisswein Rissotto mit Safranfäden und Erbsen

Gnocchi Caprese

Kartoffelgnocchi mit Tomate, Basilikum und cremiger Mozzarella an Tomatensugo

Ravioli Spinat - Ricotta

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an leichter Rahmsauce, Erbsen und Parmesansplitter

Polenta al Parmigiano

cremige Polenta an sautierten Waldpilzen und Parmesan

Gemüse Kokos Curry

Gemüse der Saison an hausgemachter Kokos - Currysauce und Basmatireis

Coq au Vin

in Pinor Noir geschmorte Pouletbrust mit Speck und Champignons an marinierten Offenkartoffeln

Stroganoff

Stroganoff von Poulet an Basmatireis und Gemüse der Saison

Züri Geschnetzeltes

geschnetzeltes vom Kalb an Champignons – Rahmsauce mit Rösti Croquettes

Entrecôte

rosa Entrecote am Stück mit Kräuterbutter an marinierten Ofenkartoffel und Speckbohnen

Pro Person 10.- CHF Aufschlag

Rindsragout

geschmortes Ragout vom Rind an Rotweinjus mit Tagliatelle

Hackbraten Metzger Art

gebackener Hackbraten an Rotwein – Senfjus mit Rosmarinkartoffel

Dessert

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 2 Desserts

Panna Cotta

hausgemachter Panna Cotta an Himbeersauce und Früchte der Saison

Zweierlei von der Schoggi

hausgemachte schwarze und weisse Schoggimousse im Glas mit frischen Beeren

Früchte am Spiess

saftige Ananas mit süsser Banane an Trauben und Frucht der Saison am Spiessli

Creemeschnitte

süsse Vanillecreme im Mantel

Lava Cake

lauwarmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern

Tiramisu

hausgemachtes cremiges Tiramisu

Variante 1

kleines Aperero, 2 Hauptgänge und 2 Desserts pro Pers. 62,- CHF / ohne Dessert 56,- CHF

Variante

grosses Aperero, 2 Hauptgänge und 2 Desserts pro Pers. 72,- CHF / ohne Dessert 66,- CHF

Vorspeise

bunter Blattsalat

Salat der Saison an hausgemachtem Orangendressing mit hausgemachten Croûtons

cremige hausgemachte Suppe

Suppe der Saison mit hausgemachten Croûtons

pro Person 8,- CHF

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Bar- / Servicepersonal.

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Tavolata oder Tellerservice.