

Bankettkarte

Apero Möglichkeiten

Var. I. à Fr.9.- p.P.
Kleiner Apero für 15-30 Minuten
Kalamata Oliven und hausgemachte Chnobli-Crostini

Var. II. à Fr.15.- p.P.
Apero für ca. 1 Stunde
Mini Sandwiches
(Rohschinken, Thunfisch, Poulet-Curry, Eiercreme)

Var. III. à Fr.20.- p.P.
Häppli à la Maison für ca. 1 Stunde
(Pumpernickel mit Frischkäse und getr.Tomaten, Avocado-Crevetten, Rohschinken, Räucherlachs-Meerrettich, Chorizo, Bruschetta)

Apero Riche

Fr.49.- p.P.
Apero Riche für ca. 2 Stunden in 3 Gängen

- Oliven, Crostini mit Tomaten-Basilikum, Mini Sandwiches
- Gebackene Poulet-Streifen, Frühlingsrollen, Egli-Knusperli, Meat-Balls
- Dips: Sweet-Chili, Cocktail, Sauce-Tartar, BBQ
- Hausgemachte Schoggitorte mit frischen Früchten

Menüvorschläge

Var. I. à Fr. 55.- p.P.

Grüner Salatmix an Hausdressing

Pouletbrust an Basilikumpesto, gegrillte Cherrytomaten und Risotto

Tiramisu

Var II. à Fr. 59.- p.P.

Kalte Gurkensuppe mit Croutons

BBQ Schweinshals-Steak (220g) mit Bratkartoffeln und gegrillte Zucchini

Hausgemachter Cheesecake mit Erdbeerragout

Var. III. à Fr. 75.- p.P.

Tartar aus geräucherten Felchen mit Avocado und Fischrogen

Kalbs-Steak mit grünen Spargeln an Erdbeer-Hollandaise und Frühlingskartoffeln

Schogimousse-Duo mit Früchtegarnitur

Var. IV. à Fr. 79.-

Sommersalat mit Spargeln, Tomaten, Radieschen an Kräuter-Vinaigrette

Spaghetti mit Chnobli-Crevetten

Rindsfilet mit Rotweinkräuterbutter Risotto und Brokkoli

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

Var. V. à Fr. 69.-

„Caprese“ mit Mozzarella Bufala und Cherrytomaten

Zanderfilet an Safransauce dazu Butterreis, Spinatsoufflé und Peperonistreifen

Französische Schoggitorte mit Himbeercoulis und Rahm

Var. VI. à Fr.69.-

Nüsslisalat „Mimosa“

Kalbsbraten an Jus mit Kartoffelstock und glasierten Rüeblen

Café-Glacé „klassisch“

Vegetarische Hauptgerichte:

Hausgemachte Gnocchi an Salzeibutter und Parmesan

Randen-Steak mit Feta überbacken an Balsamico-Jus dazu Bratkartoffeln und Kefen

Vegi Trio mit

Gebackener Camembert mit Bulgursalat

Edamame an Sweet-Chilli mit Tofu

Spanische-Tortilla an Tomatensalat

Flying Dinner

Wir empfehlen diese Menüvariante hauptsächlich für Geburtstage, Klassenzusammenkünfte und für die Gruppen die nicht gleichzeitig ankommen und/oder nicht bei fester Sitzordnung einen Abend verbringen möchten.

Ablauf: die erste Stunde Apéro wird mit „Häppli“ und Getränken vergehen, danach werden diverse kalte und warme Gerichte serviert in kleinen Portionen bis und mit Dessert.

Var I.: mit 5 Gänge à Fr. 57.- p.P.

- Apéro „Häppli“ a la maison
- Egliknusperli mit Sauce-Tartar
- Gemüserisotto je nach Saison mit Parmesanhobel
- Rinds-Brasato mit Rührpolenta und Kefen
- Gebrannte Crème mit Früchtegarnitur

Var II.: mit 6 Gänge à Fr. 64.- p.P.

- Apéro „Häppli“ a la maison
- Kalte Süsskartoffelsuppe
- Spanische Gemüsetortilla mit Salsa
- Gebackene Pouletstreifen mit Sauce-Tartar
- Rindsfilet „Stroganoff“ mit Spätzli
- Französische Schoggitorte mit Himbeercoulis

Var III.: mit 7 Gänge à Fr. 72.- p.P.

- Apéro „Häppli“ a la maison
- Ricotta Caprese
- Egliknusperli mit Sauce-Tartar
- Gemüserisotto (je nach Saison) mit Parmesanhobel
- Poulet-Curry mit Couscous
- Mini Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat
- Cheesecake-Mousse mit Erdbeeren

Var IV.: mit 8 Gänge à Fr. 85.- p.P.

- Apéro „Häppli“ a la maison
- Entenleber-Terrine mit Ingwer Birnen auf Sakuramix
- Thai Mangosuppe mit Stangensellerie und Chili-Faden
- Jakobsmuschel mit Hawaii-Vulkansalz und Creme-Frâiche
- Spinat Arancini an Safransauce
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
- Lamm-Rack im Parmesanmantel mit Orecchiette-Napoli
- Trüffel-Parfait mit Früchten

Pasta-Bufferet: à Fr. 55.- p.P.

Grüner Salatmix mit Tomaten und Mozzarella serviert am Tisch
Hauptgericht vom Buffet:

- Spaghetti
- Penne
- Lasagne Bolognese oder Spinat
- 3 Saucen nach Ihrer Wahl (Tomaten, Bolognese, Pesto, Carbonara, Waldpilz)

Tiramisu

Dessertbuffet: à Fr. 16.50 p.P.

Vier verschiedene Süßspeisen nach Ihrer Wahl werden aufs Buffet in kleineren Portionen angerichtet

- Frucht-Törtli
- Cheesecake mit Erdbeeren
- Schoggi Mousse (Weiss oder Dunkel)
- Gebrannte Creme
- Französische Schoggitorte
- Panna Cotta mit Himbeercouils
- Frischer Fruchtsalat

Käse-Bufferet: à Fr. 18.50 p.P.

Kann gerne mit Dessertbuffet kombiniert werden

- Käseauswahl mit mindestens sechs Sorten garniert mit Trauben und Nüsse
- Honig, Balsamico-Glacé und Frucht-Chutney
- Frisches Brot und Pumpernickel

Zu Beachten:

Die Menüs sind nur Richtlinien.

Fleischsorten, Beilagen und Saucen usw. können wir nach Wunsch anpassen.

Wir empfehlen ein persönliches Treffen, damit wir alle Details wie Tischordnung, Ablauf, Getränkeangebot vor Ort klären können.

Bei Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung!

Ihr Pier7-Team