

Bankettkarte

Apéro Möglichkeiten

Var. I. à Fr.9.- p.P.

Kleiner Apéro für 15-30 Minuten

Kalamata-Oliven und hausgemachte Chnoblì-Crostini

Var. II. à Fr.15.- p.P.

Apéro für ca. 1 Stunde

Mini Sandwiches

(Rohschinken, Thunfisch, Poulet-Curry, Eiercreme)

Var. III. à Fr.20.- p.P.

Häppli à Maison für ca. 1 Stunde

(Pumpenìckel mit Frischkäse und getr.Tomaten, Avocado-Crevetten, Rohschinken, Räucherlachs-Meerrettich, Salami, Bruschetta)

Apéro Riche

Fr.49.- p.P.

Apéro 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.

Gruyère-Quiche mit Salatbouquet

Poulet-Suprême an feiner Gemüse-Senfrahmsauce mit Serviettenknödel

Schoggi-Soufflé mit Sauerkirschen-Ragout

Var II. à Fr. 55.- p.P.

Räuschlingsuppe mit Kürbisbrot

Schweinsfilet im Nussmantel

dazu Pastetli mit Waldpilzragout und Gemüse

Caramel-Chöpfl mit Früchtegarnitur

Var. III. à Fr. 75.- p.P.

Tartar aus geräucherten Zürichsee Felchen

Kalbs-Steak mit Steinpilzkruste dazu Kartoffelstock und Gemüse

Schoggimousse-Duo mit Früchtegarnitur

Var. IV. à Fr. 79.-

Nüsslisalat „Mimosa“

Spaghetti mit Chnobli-Crevetten

Rindsfilet mit Rotweinkräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln und glasierten Rüebl

Hausgemachter Cheesecake mit Zwetschgenragout

Var. V. à Fr. 72.-

Jungblattsalat mit Hausdressing

Rassiger Kürbisrisotto

Zanderfilet an Peperonata mit Bratkartoffeln

Schoggitorte mit Sauerkirsch-Ragout

Var. VI. à Fr.69.-

Winter-Salat mit Randen, Speck und Meerrettich

Kalbsbraten an Jus mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Gebrannte Crème mit Rahm und Früchten

Vegetarische Hauptgerichte:

Kürbisrisotto mit gebackenem Camembert, Balsamico-Zwetschen

Tagliatelle an Steinpilzrahmsauce mit Parmesan

Randen-Steak an Balsamico-Jus mit Bratkartoffeln und Rüebl

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 Gängen à Fr. 57.- p.P.

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

Var II.: mit 6 Gängen à Fr. 64.- p.P.

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

Var III.: mit 7 Gängen à Fr. 72.- p.P.

- Apéro „Häppli“ a la maison
- Meerrettichsuppe
- Egliknusperli mit Sauce-Tartar
- Kürbisrisotto mit Parmesanhobel
- Poulet-Curry mit Couscous
- Wienerschnitzel mit Kartoffelstock
- Cheesecake mit Zwetschen

Var IV.: mit 8 Gängen à Fr. 85.- p.P.

- Apéro „Häppli“ a la maison
- Entenleber-Terrine mit Ingwer Birnen auf Sakuramix
- Kartoffelcremesuppe mit Trüffelschaum
- 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

Dessertbuffet: à Fr. 16.50 p.P.

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

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

Käse-Buffet: 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 Richtlinien.

Fleischsorten, Beilagen und Saucen usw. können wir nach Ihren 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