VOM BUSINESS EVENT BIS ZUR HOCHZEIT ODER DEM GEBURTSTAG: STANDARD? NICHT IN UNSEREM WÖRTERBUCH.

KONTAKT

DREIERLEI EVENT AG

Flüelastrasse 16, 8048 Zürich
+41 44 548 33 03
hello@dreicat.ch
www.dreicat.ch
@dreierleicatering

CORPORATE EVENTS

Verwöhne Deine Kunden, Partner und Mitarbeiter mit unvergesslichen Flying Dinners, charmanten Tavolatas oder prächtigen Banketten. Bei Dreierlei kreieren wir ein kulinarisches Konzept, das Dein Veranstaltungsmotto zum Leben erweckt und Deine Unternehmensidentität mit Stil unterstreicht.

Unser professionelles Team ist nicht nur akkurat, sondern auch einfühlsam und sorgt dafür, dass Deine Gäste sich wohlfühlen, während sie Deine Veranstaltung repräsentieren. Diskretion und Aufmerksamkeit sind unsere Stärken.

UNSER ANGEBOT

Flying Dinner, Apéro Riche oder BBQ-Buffet? Unsere Catering-Services in Zürich sind so vielseitig wie Du und Dein Geschäft. Ob Bankett, Buffet oder stehend -, wir servieren nicht nur Essen, sondern auch Ideen, Mottos & Geschmack.

ERLEBNIS

NACHHALTIGKEIT

QUALITÄT

PRIVATE PARTIES

It's a vibe! Ob die Hochzeit Deiner besten Freundin, Omas 90. Geburtstag, eine coole Sommerparty oder das Jahrhundertjubiläum – bei Dreierlei brennen wir darauf, Deine Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Vorab lernen wir Dich natürlich kennen und erarbeiten ein kulinarisches Konzept, das so einzigartig ist wie Du. Von der ersten Idee über die detaillierte Planung bis zur perfekten Umsetzung Deiner Veranstaltung – wir sind an Deiner Seite.

APÉRO RICHE

VEGETARISCH / VEGAN

VEGANES TATAR | VE/L
MINI BRIOCHE | GRUYÈRE | SHIITAKE-MOUSSE | GEPICKELTE MORCHEL | V
MACARON | DÖRRTOMATE | PARMESAN | BASILIKUM | V
MOZZARELLAMOUSSE | TOMATENMANTEL | BASILIKUM | OLIVENÖL | V/G
VELOUTÉ VON DER TOMATE | SCHWARZE OLIVENERDE | KAPERN | BASILIKUM | V/G/L
WALDPILZ-MOUSSE | KÖRNERKNÄCKE | BELPER KNOLLE | BLÜTEN | V/G
GEPICKELTES RADIESCHEN | OLIVENERDE | MISO | SESAM | VE/G/L
NOIX GRAS VOM KÜRBIS | MACADAMIA | PECORINO | V
MINI QUICHE | ZIEGENKÄSE | ZWIEBEL | GEBRANNTE NÜSSE | V
PARMESAN-GANACHE | TRÜFFEL | PILZSTAUB | V
MINI CORNET | FRISCHKÄSEMOUSSE | HASELNUSS | KRÄUTER | V
MINI AUBERGINE | GURKE | TOMATEN-CONCASSÉ | FETA | VE
RANDEN-RAVIOLI | PECORINO | KAVIAR VON DER GEPICKELTEN ZWIEBEL | V/G
GEDÄMPFTES BAO | SPARGEL | MAIS | KORIANDER
KONFIERTER LAUCH | KICHERERBSEN-TOAST | GEBEIZTES EIGELB | ZITRUSFRÜCHTE-GEL | V
MINI TACO | MAISMOUSSELINE | CHIPOTLE | STEINPILZE | V
MINI TACO | WILDPILZE | PARMESANCREME | V
GUACAMOLE-TACO | TOMATEN-CONCASSÉ | MAISPULVER | KORIANDER | V
MINI TARTELETTE | ROMANESCO | ZITRONENPÜREE | ERBSEN | V
PARMESAN-SANDWICH | PARMESAN-MOUSSE | SCHWARZE KNOBLAUCH-MAYONNAISE | V/G
ERBSEN-TATAR | PONZU | MINZE | L/V
MINI BAO | THAI-GEMÜSE | CHIPOTLE | V
KALTE TOMATEN-CONFIT-BONBONS | OREGANO | BASILIKUM | OLIVE | VEG

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

FLEISCH / FISCH

- ROASTBEEF (CH) | PARMESAN | RUCOLA | CHIMICHURRI
- RINDSTATAR (CH) | BRIOCHE | KONFIERTES EIGELB | GEPICKELTE GURKE
- POULETPATÉ PRALINÉ | QUITTE | KARAMELLISIERTE MANDELN | G/L
- MINI BAO VON DER QUERRIPPE (RIND CH) | CHIMICHURRI | GEPICKTES RÜEBLI
- SALATBLATT-TACO | KONFIERTES FERKEL (10 H) | KIMCHI-MAYONNAISE | MINZE & SOJA | G
- GYOZA VOM OCHSEN (CH) | THYMIAN | PONZU | INGWER | L
- EMPANADILLA VOM POULET THAI STYLE (CH) | KEFIR | KOKOS | CHILI
- WACHTELEI | BRIOCHE | JALAPEÑOS | SCHINKENSTAUB
- LACHS-TARTELETTE | ZITRONENPÜREE | DILL | FORELLENKAVIAR | L
- SHRIMP-TATAR | SHISOBLATT | YUZU | JALAPEÑO G/L
- TORTILLITA | GERÄUCHERTE FORELLE | SELLERIE | SAFRAN | BALSAMICO-KAVIAR
- MINI CEVICHE VOM WOLFSBARSCH | SÜSSKARTOFFELPÜREE | KORIANDER | CANCHITA
- MINI CORNET | GEBEIZTER ZANDER | PONZU & MISO | SAUCE HOLLANDAISE
- GERÄUCHERTES FORELLENTATAR | SAUERRAHM | BROCCOLETTI
- KNUSPRIGER THUNFISCH-TACO | GURKE | PONZU | SEEGRAS
- LACHSHÖRNCHEN | GUACAMOLE | DILL | SOUR CREAM
- SCHWARZES MINI-BRIOCHE | GERÄUCHERTER LACHS | DILL | RADIESCHEN
- TARTELETTE | HOLZKOHLEGERÄUCHERTE DORADE | SOJA | KONFIERTE ORANGE
- WACHTELEI | BRIOCHE | JALAPEÑOS | SCHINKENSTAUB | V
- KNOCHENLOSES POULETFLÜGELI & SALSA CHIPOTLE
- WAFFELN | SPECK | GEBEIZTES EIGELB | PECORINO
- TERRINE VOM GEBRATENEN HUHN | BRIOCHE | DEMI-GLACE | TRÜFFEL
- TARTELETTE | OCHSENSCHULTER | TRÜFFEL | SHIITAKE

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

DINNER VEGI

STARTERS

- CHERRYTOMATEN SALAT | GURKE | AVOCADO ESPUMA | KRÄUTER CROÛTONS V/G
- BELUGALINSEN SALAT | STRACCIATELLA | ROMANESCO | PISTAZIEN V/G
- HERBSTSALAT | ENDIVIE | RANDEN | SPINAT | WALNÜSSE | ORANGENDRESSING V/G/L
- CREMIGE SPINATSUPPE | BLAUSCHIMMELKÄSE | BIRNE V/G
- ARTISCHOCKENCREME | WINTER TRÜFFEL | MANDELN V/G
- PILZCREMESUPPE EIGELB | WINTERTRÜFFEL | TAPIOCA CHIPS V/G
- KÜRBISCREMESUPPE | PARMESANSCHAUM | KÜRBISCREME | CROÛTONS V
- MARONI VELOUTÉ | STEINPILZE | KNUSPRIGER QUINOA | KRÄUTERÖL V/G
- RANDENMOUSSE | ZIEGENKÄSE | MEERRETTICH | MACADAMIA V/G
- WINTERRETTICH CARPACCIO YUZU VINIGRETTE | SOJASPROSSEN | RUCOLA VE/G/L
- IN KRÄUTERÖL KONFIERTE AUBERGINE | TAHINA | PONZU | HUMMUS VE/G/L
- KONFIERTE ARTISCHOCKE | HASELNUSS-CRÈME | LIMETTENPÜRÉE | KNOBLAUCH VE/G
- GLASIERTER FENCHEL | BLUTORANGE | BERGAMOTTE | GERÄUCHERTER QUINOA VE/G/L
- MINI BAO | WILDPILZE | SESAM | MISO CREME V
- KÜRBISKROKETTEN | APPENZELLER | PINIENKERNEN V

HAUPTGÄNGE

- BLUMENKOHL | GERÄUCHERTER PARMESAN | PANGRATTATO | BALSAMICO V
- BABYKAROTTEN TAGINE | COUSCOUS | PFEFFERMINZE | DATTELN | MANDELNVE/G
- GRATINIERTE AUBERGINE | QUINOA | PINIENKERNE | SPINAT | ZIEGENKÄSE V/G
- HAUSGEMACHTE GNOCCHI | KAROTTEN | BLAUSCHIMMELKÄSE | SOMMERTRÜFFEL V
- STEINPILZCANNELLONI | EINGELEGTE PFIFFERLINGE | SELLERIE BECHAMEL V
- KÜRBISCURRY | KOKOSSAUCE | KNUSPRIGER LAUCH | PAPADUM VE/G/L
- CHAMPIGNON REIS | SPIRULINA | PARMESAN CHIPS | PINIENKERNE V
- HAUSGEMACHTE RAVIOLI | HOKKAIDO | ROTKOHL | ZIEGENKÄSE | NÜSSE V
- “MILHOJAS“ | OFENGEMÜSE | PICKLES | TOMATE VE/L
- ABGEFLÄMMTES SELLERIESTEAK | MISO | PARMESAN | SHIITAKE & AUSTERNPILZ V
- ARTISCHOCKEN RAVIOLI | TRÜFFEL | VACHERIN | KRÄUTERCHIPS V
- RANDEN MILLE-FEUILLES | ZIEGENKÄSE | PISTAZIE | HONIG & ROSMARIN V/G
- AUBERGINEN CANELÓN | QUINOA | SAFRAN BECHAMEL | TOMATE V
- SPINAT CANELÓN | STEINPILZ | SALSA BRAVA | TRÜFFEL V
- SAUTIERTE WILDPILZE ONSEN - EI | KNUSPRIG GERÄUCHERTER QUINOA V
- GERÄUCHERTE KÜRBISLASAGNE | ROSENKOHL | MARRONI BECHAMEL V

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

DINNER MEAT

STARTERS

- LACHS CANELÓN | GURKE | KOKOSNUSS | ZITRONE G
- SALZFORELLE | GRILLGEMÜSE | KAPERN | SCHWARZE OLIVENCRÈME G/L
- FORELLE | SELLERIENCREME | MORCHEL | KONFIERTE CHERRYTOMATE G
- WOLFSBARSCH TATAKI | ARTISCHOCKE | CHAMPAGNER| SAUCE BERNAISE G
- RAUCHFORELLE | BLUMENKOHL | BALSAMICO | QUINOA G/L
- SAIBLING 63°C | APFEL | PICKLES | ALGEN | MISO G/L
- ZANDER IN MISO & KOMBU | SAFRAN | GERÄUCHERTE KARTOFFELCRÈME G
- OSSOBUCCO (CH) | GERÄUCHERTES SELLERIEPÜRÉE | TOPINAMBUR | CHIMICHURRI
- DORADE VOM GRILL | GRÜNER CURRY | KEFIR | KOKOS | GRÜNE BOHNE G/L
- GERÄUCHERTE FORELLE | BEURRE BLANC | FORELLENKAVIAR | RÜEBLI AIR | BROCCOLI G
- NIEDERGEGARTER ZANDER | RAHMSPINAT | VENUSMUSCHEL | RETTICH G
- EGLI IM ZITRONENBUTTER | SAFRAN TAGLIATELLE | BABY KAROTTEN G
- DORADE VOM GRILL | FENCHEL-YUZU-SALAT | BABYKARTOFFEL | HOLLANDAISE
-

HAUPTGÄNGE

- 10H KONFIERTES FERKEL (CH) | ORANGEN SAUCE | FENCHEL | GRÜNER APFEL G/L
- CANELÓN VOM OCHSENSCHWANZ (CH) | STEINPILZ | TRÜFFEL | HIRSE
- ENTRECÔTE (RIND CH) | POMMES ANNA | AÏOLI | BABYKAROTTEN
- NIEDERGEGARTE RINDSBÄGGLI (CH) | KARTOFFELESPUMA | GEMÜSEVINAIGRETTE G
- NIEDERGEGARTER RINDSHOHRÜCKEN (CH) | PINIENKERNE | ROTWEIN | POLENTA G
- LAMMKOTELETTE (NZ) | COUSCOUS | DATTEL | SPINAT L
- 12H KONFIERTES FERKEL (CH) | MANDARINENSÜPPCHEN | BABYKAROTTEN L
- OCHSENSCHWANZ (CH) | SCHOKOLADE | SELLERIE | MORCHEL & ARTISCHOCKE G
- RINDSHOHRÜCKEN (CH) | KARTOFFEL | TRÜFFEL GNOCCHI | BROKOLETTI | KRÄUTER JUS
- DEKONSTRUIERTES ZÜRI GSCHNÄTZLETS (KALB CH) | CHAMPIGNON | KARTOFFEL
- GEFÜLLTES MISTKRATZERLI (CH) | NUSS-SPINAT-FARCE| THYMIAN | KARTOFFEL
- POULET IN KRÄUTERKRUSTE (CH) | TRÜFFEL | SELLERIEPÜRÉE | PORTWEIN
- CHATEUABRIAND (CH) | SAUCE BERNAISE | ROSENKOHL | BABY ZUCCHINI
- HIRSCHFILET (CH/DE) | QUITTENPÜRÉE | MARRONISAUCE | BROKKOLETTI

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

BBQ

VEGETARISCH / VEGAN

GEGRILLTER MARINIERTER TOFU COREAN-STYLE VE/G/L
- HALLOUMI GRILLKÄSE V/G
- GANZER BBQ-BLUMENKOHL VE/G/L
- GEGRILLTE AUBERGINE MIT MISO UND SOJASAUCE VE/L
- GERÖSTETER KÜRBIS MIT HONIG-BIER-MARINADE VE/G/L
- GEGRILLTER MAISKOLBEN MIT BUTTER (V, G)
- PROVENZALISCHE GEMÜSESPIESSE (VE, G, L)
- GEGRILLTE GEMÜSE-EMPANADAS VE/L
- GRILL-TACOS MIT GUACAMOLE, KORIANDER, PICO DE GALLO UND BOHNEN VE/L
- PROVENZALISCHE SELLERIESTEAKS VE/G/L
- GEGRILLTER SPARGEL VE/G/L
- BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM V/G
- BAKED SWEET POTATOES MIT SAUERRAHM V/G

FLEISCH / FISCH

- BBQ-SCHWEINERIPPCHEN G/L
- LANGSAM GEGARTES SCHWEINERIPPCHEN MIT BIER-HONIG-MARINADE G/L
- PICANHA VOM RIND & CHIMICHURRI G/L
- NIEDERGEGARTE RINDERRIPPCHEN G/L
- GERÄUCHERTES OSSOBUCO VOM RIND G/L
- MARINIERTER SCHWEINEBAUCH COREAN-STYLE G/L
- DREIERLEI RINDFLEISCHBURGER L
- CREOLE POULETSPIESSCHEN G/L
- PROVENZALISCHE LAMMKOTELETTS (G, L)
- MARINIERTES FLANK STEAK MIT BRAVA-SAUCE (L)
- BRATWURST / CERVELATS / WIEDIKERLI

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

SIDES

- GEGRILLTER BABYSALAT MIT MODENA-VINAIGRETTE VE/G/L
- BABYKARTOFFELSALAT MIT SENF VE/G/L
- ROTE-BETE-SALAT MIT ZIEGENKÄSE UND V/G
- LINSENSALAT MIT BURRATA UND RUCOLA V/G
- GEGRILLTE PILZSPIESSE VE/G/L
- GRÜNER SALAT MIT TOMATEN, OLIVEN UND ARTISCHOCKEN VE/G/L
- TOMATEN-, ROMANESCO- UND ERBSENSALAT VE/G/L
- GURKENSALAT MIT FENCHEL, SOJA UND FURIKAKE VE/L
- QUINOASALAT MIT KIRSCHTOMATEN UND EINGELEGTEN GURKEN VE/G/L
- COUSCOUSSALAT MIT KAROTTEN, ROSINEN UND RAS EL HANOUT VE/L
- KICHERERBSENSALAT MIT MANGOLD, KORIANDER UND LIMETTE VE/G/L
- GEDÄMPFTER REIS MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND SOJASAUCE VE/G/L
- KICHERERBSEN-HUMMUS MIT ROHKOST UND PAPADUM VE/L

SAUCEN / DRESSINGS

- GERÄUCHERTE BBQ-SAUCE VE/G/L
- CHIMICHURRI VE/G/L
- CRIOLLA-SAUCE VE/G/L
- AIOLI VE/G/L
- VEGANE MAYONNAISE VE/G/L
- TAHINI-SAUCE VE/G/L
- ROTE-BETE-HUMMUS VE/G/L
- CHIPOTLE-SAUCE VE/G/L
- MOJO VERDE VE/G/L
- ROMESCO-SAUCE VE/G/L
- BRAVA-SAUCE VE/G/L
- JALAPEÑO-CREME VE/G/L

BROT

- FOCACCIA MIT GEMÜSE UND OLIVEN VE
- ROTE-BETE-BRIOCHE V
- FLADENBROT
- SAUERTEIGBROT
- GLUTENFREIES BROT

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

DESSERTS

- GEBRANNTE CRÈME | PASSIONSFRUCHT | MINZGEL | NÜSSE V
- ZITRONENCAKE | BASILIKUMSORBET | HIMBEERGEL V
- SCHOKOLADENSOUFFLÉ | ROTES BEERENSORBET | CRÈME CHANTILLY V
- FRENCH TOAST | KOKOSCRÈME | ERDBEEREN V
- WARMER APFELSTRUDEL | TONKABOHNE | APRIKOSE | KARAMELLISIERTE NÜSSE V
- PISTAZIENSOUFFLÉ | WEISSE SCHOKOLADE | MARACUYA** V
- WALDBEER SÜPPCHEN | JOGHURT | HASELNUSS | MINZE V
- GEBRATENE BANANE | RUM | MANGO | CHILI V
- APFEL-BLÄTTERTEIG-TARTE | GEL VOM SAUREN APFEL | SORBET VOM SÜSSEN APFEL V
- DREIERLEI SCHOKOLADENKUCHEN | CHANTILLY | BEEREN | SCHOKOLADENERDE V/G
- SCHOKOLADE IN TEXTUR** V
- TARTELETTE | WEISSWEINBIRNE | YUZU | ZARTBITTERSCHOKOLADE V
- MARRONIMOUSSE | KEKSEIS | TOFFEE | SCHOKOLADE V

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

SWEET FINGERFOOD

- MANGOCRÈME MANGO PICKLES | KOKOSGEL | KNUSPERCURRY V
- MANDELCAKE | ORANGENBLÜTENCRÈME | ORANGE | LIMETTENGEL V
- DREI PFEFFER FLAN | CRÈME CHANTILLY | MANGOCOULIS V
- MILLE-FEUILLES | ZITRONENGEL | VANILLESTAUB | CRÈME PÂTISSIÈRE V
- ZITRONENCAKE | MANDELN | WEISSE SCHOKOLADE V
- ERDNUSSBUTTER TRUFFES | ZARTBITTERSCHOKOLADE | SAL DE MARAS VE/G/L
- PANNA COTTA | TONKABOHNE | CANTUCCI | FEIGE V/G
- KAFFEEMOUSSE | PANNA COTTA | SPEKULATIUS V
- DREIERLEI SCHOKOLADENKUCHEN | GANACHE | WALDFRÜCHTE V/G
- TARTE TATIN | IN VANILLE KONFIERTE CHERRYTOMATEN | KARAMELL V
- MILLE-FEUILLES | APFEL | ANIS | LIMETTE V
- APFELTARTE | VANILLA CHANTILLY | SALTED CARAMEL V
- LIMETTENTARTE | WEISSE SCHOGGI | HASELNUSS | SALZKARAMELL V
- HALBFLÜSSIGE TIRAMISÚKUGEL | MASCARPONE | KAKAO | ESPRESSO V
- CHEESECAKE | FLÜSSIGER ERDBEERKERN | SPEKULATIUS V

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

DELIVERY

SALZIG

- VEGANES TATAR | VE/L
- MINI BRIOCHE | GRUYÈRE | SHIITAKE-MOUSSE | GEPICKELTE MORCHEL | V
- MOZZARELLAMOUSSE | TOMATENMANTEL | BASILIKUM | OLIVENÖL | V/G
- MINI QUICHE | ZIEGENKÄSE | ZWIEBEL | GEBRANNTE NÜSSE | V
- MINI BRIOCHE | PASTRAMI | CHIPOTLE | SÜSSER SENF
- MINI BURRATA | KIRSCHE | PISTAZIE
- ERBSEN-TATAR | PONZU | MINZE | L/V
- MINI BAO | THAI-GEMÜSE | CHIPOTLE | V
- MINI BAO | SCHWEINEBAUCH | CHIPOTLE
- TACO | GUACAMOLE | TOMATE | MAISPULVER
- KONFIERTER LAUCH | KICHERERBSEN-TOAST | GEBEIZTES EIGELB | ZITRUSFRÜCHTE-GEL | V
- NOIX GRAS VOM KÜRBIS | MACADAMIA | PECORINO | V
- AUBERGINEN-RAGOUT | ZIEGENKÄSE | OLIVEN | PINIENKERNE
- VITELLO TONNATO | EINGELEGTER BLUMENKOHL | KRÄUTERPESTO
- RINDSTATAR (CH) | BRIOCHE | KONFIERTES EIGELB | GEPICKELTE GURKE
- ROASTBEEF (CH) | PARMESAN | RUCOLA | CHIMICHURRI
- POULETPATÉ | PRALINÉ | QUITTE | KARAMELLISIERTE MANDELN | G/L
- LACHS-TARTELETTE | ZITRONENPÜREE | DILL | FORELLENKAVIAR | L

SÜSS

- HALBFLÜSSIGE TIRAMISÚKUGEL V | MASCARPONE | KAKAO | ESPRESSO
- CHEESECAKE | FLÜSSIGER ERDBEERKERN | SPEKULATIUS
- ZITRONENCAKE V | MANDELN | WEISSE SCHOKOLADE
- TRUFFES VE/G/L | ZARTBITTERSCHOKOLADE | ERDNUSSBUTTER | SAL DE MARAS

V=VEGETARISCH | VE=VEGAN | L=LAKTOSEFREI | G=GLUTENFREI

HAUSWEINE

BUBBLES

PROSECCO EXTRA DRY "NUDO" DOC
REGION: VENETO, ITALIEN
PRODUZENT: COLLI DEL SOLIGO
TRAUBENSORTEN: GLERA
CHF 48.00

FRANCIACORTA BRUT "GOLF 1927" DOCG BIO
REGION: LOMBARDIA, ITALIEN
PRODUZENT: BARONE PIZZINI
TRAUBENSORTEN: CHARDONNAY, PINOT NOIR
CHF 78.00

JEEPER CHAMPAGNE BRUT GRAND ASSEMBLAGE AOC
REGION: CHAMPAGNE, FRANKREICH
PRODUZENT: JEEPER
TRAUBENSORTEN: CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
CHF 85.00

WEISSWEIN

K-NAIA DO
REGION: RUEDA, SPANIEN
PRODUZENT: NAIA
TRAUBENSORTEN: VERDEJO, SAUVIGNON BLANC
CHF 42.00

MÂCON-VILLAGES
REGION : MÂCON FR
PRODUZENT : VUILLEMEZ PÈRE & FILS,
TRAUBENSORTE : CHARDONNAY
CHF 55.00

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS" VIELLES VIGNES AOC
REGION: CHABLIS, FRANKREICH
PRODUZENT: GUY ROBIN ET FILS
TRAUBENSORTEN: CHARDONNAY
CHF 78.00

ROSÉWEIN

ROSÉ M DE MINUTY
REGION: PROVENCE, FRANKREICH
PRODUZENT: CHÂTEAU MINUTY
TRAUBENSORTEN: CINSAULT, GRENACHE, SYRAH
CHF 49.00

CHEMIN EN PROVENCE
REGION: COTEAUX VAROIS EN PROVENCE FRANKREICH
PRODUZENT: LE CELLIER DE L'AMITIÉ
TRAUBENSORTEN: GRENACHE, SYRAH, CABERNET
CHF 55.00

DIDO “LA SOULICON ROSA” DO
REGION: MONTSANT, SPANIEN
PRODUZENT: VENUS LA UNIVERSAL
TRAUBENSORTEN: SYRAH, GARNACHA BLANCA & NEGRA, MACABEO
CHF 70.00

ROTWEIN

PRIMITIVO CONTRADE IGT
REGION: SALENTO, ITALIEN
PRODUZENT: MASSERIA LI VELI
TRAUBENSORTEN: PRIMITIVO, CABERNET SAUVIGNON
CHF 42.00

BARBERA D´ALBA DOC
REGION: PIEMONT IT
PRODUZENT: FABIO OBERTO
TRABENSORTE: BARBERA D´ALBA
CHF 54.00

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE «HABEMIUS PAPAM» AOC BIO
REGION: RHÔNE, FRANKREICH
PRODUZENT: SANTA DUC
TRAUBENSORTEN: GRENACHE, SYRAH
CHF 89.00

AUF WUNSCH OFFERIEREN WIR GERNE WEITERE WEINE.

PREISLISTE

Preisstruktur gilt ab 30 Personen und beinhaltet den Preis pro Person für Food exkl. Zusatzkosten, Getränke und Servicepersonal. alle weiteren Modelle offerieren wir gerne auf Anfrage.

DELIVERY

FINGERFOOD VEGI CHF 7.00
FINGERFOOD FLEISCH CHF 8.00

SECHSERLEI GEMISCHT
4 VEGI | 2 MEAT
CHF 43.00 / PERSON

ZEHNERLEI GEMISCHT
6 VEGI | 4 MEAT
CHF 73.00 / PERSON

APÉRO & FLYING DINNER

FLYING DINNER VEGI 9.50
FLYING DINNER FLEISCH 10.50

ACHTERLEI GEMISCHT
3 FINGERFOOD | 2 STARTERS | 2 MAIN | 1 DESSERT
CHF 70.00

ZWÖLFERLEI GEMISCHT
4 FINGERFOOD | 3 STARTERS | 3 MAIN | 2 DESSERT
CHF 104.00

BBQ

BBQ BUFFET NEUNERLEI
3 FLEISCH | 3 VEGI | 3 SIDES
CHF 65.00

BBQ BUFFET ZWÖLFERLEI
4 FLEISCH | 4 VEGI | 4 SIDES
CHF 86.00