

---

**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.

## 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.

# UNSER ANGEBOT

Flying Dinner, Apéro Riche oder BBQ-Buffer? 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



# 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 | GEBRANNT NÜSSE | V
- PARMESAN-GANACHE | TRÜFFEL | PILZSTAUB | V
- MINI CORNET | FRISCHKÄSEMUSSE | 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 | 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-MAYO | V/G
- ERBSEN-TATAR | PONZU | MINZE | L/V
- MINI BAO | THAI-GEMÜSE | CHIPOTLE | V
- KALTE TOMATEN-CONFIT-BONBONS | OREGANO | BASILIKUM | OLIVE | VEG
- AVOCADO CEVICHE | MANGO | CHILLI VE/G/L
- TOMATEN TARTAR | GUACAMOLE | RUCOLA VE/G L
- OLIVEN SABLÉ | TOMATEN MOUSSE | OREGANO VE
- GRÜNE JALAPEÑO GAZPACHO | CHERRY TOMATEN | MAIS VE/G/L
- AUBERGINEN "TONNATO" | CHIMICHURRI | KAPERN VE/G/L

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

# APÉRO RICHE

## 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
- GEBEIZTER SAIBLING | BLAUER KARTOFFELCHIP | ZITRONENPÜRÉE G/L
- NORI TACO | LACHSTARTAR | WASABI L
- LOMO SALTADO SPIESSCHEN | KNUSPRIGER REIS | KORIANDERMAYONNAISE
- KROKETTE VOM IBÉRICO SCHINKEN | BECHAMEL | PANKO
- CREVETTENSPIESSCHEN | QUIONA | SPINATMAYONNAISE

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

# DINNER VEGI

## STARTERS

- AUBERGINE VITELLO TONNATO | CHIMICHURRI | KAPERN VE G L
- BURRATA | ERBSEN | KIRSCHEN | OREGANO V G
- AVOCADO-CEVICHE | CHILI | KORIANDER VE G L
- ARTISCHOCKE | LOLLO ROSSO | MANDELPRALINE VE G L
- GEGRILLTE ZUCCHINI | RUCOLA-PESTO | CHIPOTLE VE G L
- KIRSCHTOMATENSALAT | AVOCADO-ESPUMA | WILDKRÄUTER VE G L
- AUBERGINENRAGOUT | PONZU | FURIKAKE | SESAM VE
- CONFIT-ARTISCHOCKEN | HASELNÜSSE | LIMETTENPÜREE VE G L
- GLASIERTE FENCHEL | BLUTORANGE | QUINOA VE G L
- MAISSUPPE | CROUTONS | SPARGELSPITZEN V
- TOMATENVARIATIONEN | MISOCREME | BASILIKUMSORBET V G
- TOMATEN-TARTAR | GUACAMOLE | RUCOLA VE G L
- JALAPEÑO-GAZPACHO | KIRSCHTOMATEN | MAIS GRANITÉ VE G L
- SOMMERGARTEN | WILDKRÄUTER | GEMÜSE DER SAISON VE G L
- BELUGA-LINSENSALAT | BURRATA | ROMANESCO V G

## HAUPTGÄNGE

- KAROTTEN-TAJINE | COUSCOUS | DATTELN | MINZE VE
- BLUMENKOHLAGRATIN | VEGANE BÉCHAMELSAUCE | PANGRATTATO VE
- KAROTTEN-GNOCCHI | MAISSAUCE | SOMMERTRÜFFEL V
- ARTISCHOCKEN-RAVIOLI | TRÜFFEL | KRÄUTERCHIPS V
- GEMÜSE-MILLEFEUILLE | ESSIGGURKEN | KIRSCHTOMATEN VE
- HOKKAIDO-RAVIOLI | KRÄUTERPESTO | ROTKOHLE V
- SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI | SPARGEL | ERBSEN V
- SPINAT-CANNELLONI | STEINPILZE | SALSABRAVA | TRÜFFEL V
- GEMÜSE-LASAGNE | BECHAMEL | HASELNUSSPRALINE V
- FRÜHLINGSGEMÜSE-TEMPURA | PONZU-SAUCE | QUINOA-SALAT VE
- ZUCCHINI-LASAGNE | SPINAT | COUSCOUS VE
- PILZ-CANNELLONI | SPINAT | BECHAMEL V
- GEGRILLTE GEMÜSEPLATTE | KRÄUTERPESTO | AIOLI V G
- GEGRILLTER SPARGEL | KNUSPRIGE QUINOA | SAUCE HOLLANDAISE V G
- SPARGELSALAT | BERGAMOTTE-VINAIGRETTE | RUCOLA VE G L

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

# DINNER MEAT

## STARTERS

- IN KOMBU EINGELEGTETAKO | BEURRE BLANC | MAIS | SAIBLING-KAVIAR G
- SEEBARSCH-TARTAR | LECHE DE TIGRE | JALAPEÑOS G L
- RINDERBACKEN-TACO | MAISCREME | CHIPOTLE
- SAIBLING-SASHIMI | MISO-SUPPE | ERBSEN G L
- KNOBLAUCHGARNELEN | KARTOFFELSCHAUM | GERÄUCHERTE PAPRIKA G
- HÜHNERPASTETE | APFEL | MANDELVINAIGRETTE
- LACHS-CANNELLONI | GURKE | KOKOSNUSSSAUCE G L
- LEICHT GEPÖKELTER LACHS | ERBSEN | KAROTTENPÜREE G
- GEGRILLTE FORELLE | MAISCREME | KIRSCHTOMATEN G
- GERÄUCHERTER WOLFSBARSCH | ARTISCHOCKE | BÉARNAISE G
- SAIBLING 63 °C | APFEL | MISO | ESSIGGURKEN G L
- GEGRILLTE DORADE | GRÜNES CURRY | GRÜNE BOHNEN G L
- GERÄUCHERTE FORELLE | BEURRE BLANC | FORELLENKAVIAR | BROCCOLINI G
- BARSCH | ZITRONENBUTTER | SAFRAN-TAGLIATELLE
- SEEBRASSE | FENCHEL-YUZU-SALAT | MAISMOUSSELIN G

## HAUPTGÄNGE

- KONFIERTER SCHWEINEBAUCH | ORANGENSAUCE | APFEL G L
- OCHSENSCHWANZ-CANNELLONI | STEINPILZE | BLUMENKOHLE
- ENTRECÔTE | POMMES ANNA | BABYKAROTTEN G
- RINDSBÄCKCHEN | KARTOFFEL-ESPUMA | GEMÜSE-VINAIGRETTE G
- RINDERFILET | PINIENKERNVINAIGRETTE | KNOLLENSPELLERIEPÜREE G L
- LAMMKOTELETT | COUSCOUS | SPINAT
- SCHWEINEBAUCH | MANDARINENSUPPE | SPARGEL G L
- OCHSENSCHWANZ | GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE | ARTISCHOCKE G
- RINDERFILET | TRÜFFELGNOCCHI | BROCCOLINI
- GLASIERTER OSSOBUCCO | KNOLLENSPELLERIEPÜREE | SPARGEL G
- GEFÜLLTES STUBENKÜKEN | NUSS-SPINAT | THYMIAN G
- HUMMERSCHWANZ | KORALLENBUTTER | GEDÄMPFTE MUSCHELN G
- SEEBRASSENFILET | YUZU-HOLLANDAISE | SPARGEL G
- GEBRATENE WACHTELBRUST | WACHTELEIER | STROHKARTOFFELN G
- GEBRATENE ENTENBRUST | KAROTTENPÜREE | ZITRONENSCHAUM G

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
- GEGRILLTE PILZSPIESSE VE/G/L

## 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

# 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
- 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 EINGELEGTE 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 / BROT

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

# DESSERTS

- GEBRANNTÉ CRÈME | PASSIONSFRUCHT | MINZGEL | NÜSSE V
- ZITRONENCAKE | BASILIKUMSORBET | HIMBEERGEL V
- SCHOKOLADENSOUFFLÉ | ROTES BEERENSORBET | CRÈME CHANTILLY V
- FRENCH TOAST | KOKOSCRÈME | ERDBEEREN V
- WARMER APFELSTRUDEL | TONKABOHNÉ | 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
- VEGANER BROWNIE | KOKOSNUSSMOUSSE | HIMBEEREN VE
- VEGANER KAROTTENKUCHEN | ERDBEEREN | MINZE VE
- VEGANER ZITRONENKUCHEN | ZITRONENCREME | BEEREN VE
- VEGANER MANDELKUCHEN | ZITRONENSORBET | MINZE VE G
- VEGANE KOKOSNUSS-PANNA COTTA | GRÜNER TEE | PASSIONSFRUCHT VE G
- WARMER APFELSTRUDEL | TONKABOHNÉ | NÜSSE V
- WALDBEER SÜPPCHEN | JOGHURT | HASELNÜSSE | MINZE V G
- PISTAZIEN-SOUFFLÉ | WEISSE SCHOKOLADE | PASSIONSFRUCHT V G
- BANANE | RUM | MANGO | CHILI VE G L
- APFELTARTE | APFELSORBET | APFELGEL V
- BIRNENFLAN | CHANTILLY | PASSIONSFRUCHT V G
- SCHOKOLADENTEXTUREN | PRALINE | EISCREME | ESPUMA V G
- SCHOKOLADENKUCHEN | CHANTILLY | ROTE BEEREN | MINZE V
- WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE | PISTAZIE | PASSIONSFRUCHT V G
- MANGOCREME | MANGO-PICKLES | KOKOSNUSS | CURRY VE G L

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

# SWEET FINGERFOOD

- MANDELCAKE | ORANGENBLÜTENCRÈME | ORANGE | LIMETTENGEL V
- DREI PFEFFER FLAN | CRÈME CHANTILLY | MANGOCOULIS V
- MILLE-FEUILLES | ZITRONENGEL | VANILLESTAUB | CRÈME PÂTISSÈRE V
- ZITRONENCAKE | MANDELN | WEISSE SCHOKOLADE V
- ERDNUSSBUTTER TRUFFES | ZARTBITTERSCHOKOLADE | SAL DE MARAS VE/G/L
- 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 CAMEL V
- LIMETTENTARTE | WEISSE SCHOGGI | HASELNUSS | SALZKARAMELL V
- HALBFLÜSSIGE TIRAMISÚKUGEL | MASCARPONE | KAKAO | ESPRESSO V
- CHEESECAKE-KUGEL | FLÜSSIGER ERDBEERKERN | SPEKULATIUS V
- TARTELETTE MIT WEISSER BIRNE | YUZU | WEISSE SCHOKOLADE V
- ZITRONENKUCHEN | MANDEL | WEISSE SCHOKOLADE V
- PANNA COTTA | TONKABOHNÉ | CANTUCCI V
- KAFFEEMOUSSE | SPEKULATIUS | SCHOKOLADE V
- LIMETTENTARTE | RHABARBER | GESALZENES KARAMELL V
- RHABARBERTÖRTCHEN | SAURE SAHNE | ERDBEEREN V
- HALBFLÜSSIGE TIRAMISUKUGEL | MASCARPONE | ESPRESSO V
- VEGANER BROWNIE | KOKOSNUSSMOUSSE | HIMBEEREN VE
- VEGANER KAROTTENKUCHEN | ERDBEEREN | MINZE VE
- VEGANER ZITRONENKUCHEN | ZITRONENCREME | BEEREN VE
- VEGANER MANDELKUCHEN | ZITRONENSORBET | MINZE VE G
- VEGANE KOKOSNUSS-PANNA COTTA | GRÜNER TEE | PASSIONSFRUCHT VE G
- HALBFLÜSSIGE CHEESECAKE-KUGEL | ERDBEERKERN | SPEKULATIUS

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 | GEBRANNT NÜSSE | V
- MINI BRIOCHE | PASTRAMI | CHIPOTLE | SÜSSER SENF
- MINI BURRATA | KIRSCHEN | 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
- MINI-BAO | SPANFERKEL | CHIPOTLE
- BRIOCHE | PASTRAMI | SÜSSENSEN
- LACHSMOUSSE | BRIOCHE | GUACAMOLE
- THUNFISCHTARTAR | PONZU | FURIKAKE L
- TARTE TATIN | CONFIT-TOMATEN | BASILIKUM V
- TOMATEN-TARTAR | SENF | MISO VE G 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
- VEGANER BROWNIE | KOKOSNUSSMOUSSE | BEEREN VE
- VEGANER KAROTTENKUCHEN | ERDBEEREN | MINZE VE
- WEISSE SCHOKOLADENKUGEL | PISTAZIE | PASSIONSFRUCHT V G
- FLÜSSIGE MOJITO-KUGEL | ZITRONENMOUSSE | MINZE V G

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: PIEMONTE IT  
PRODUZENT: FABIO OBERTO  
TRAUBENSORTE: 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. Getränke, Servicepersonal und Zusatzkosten. 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

