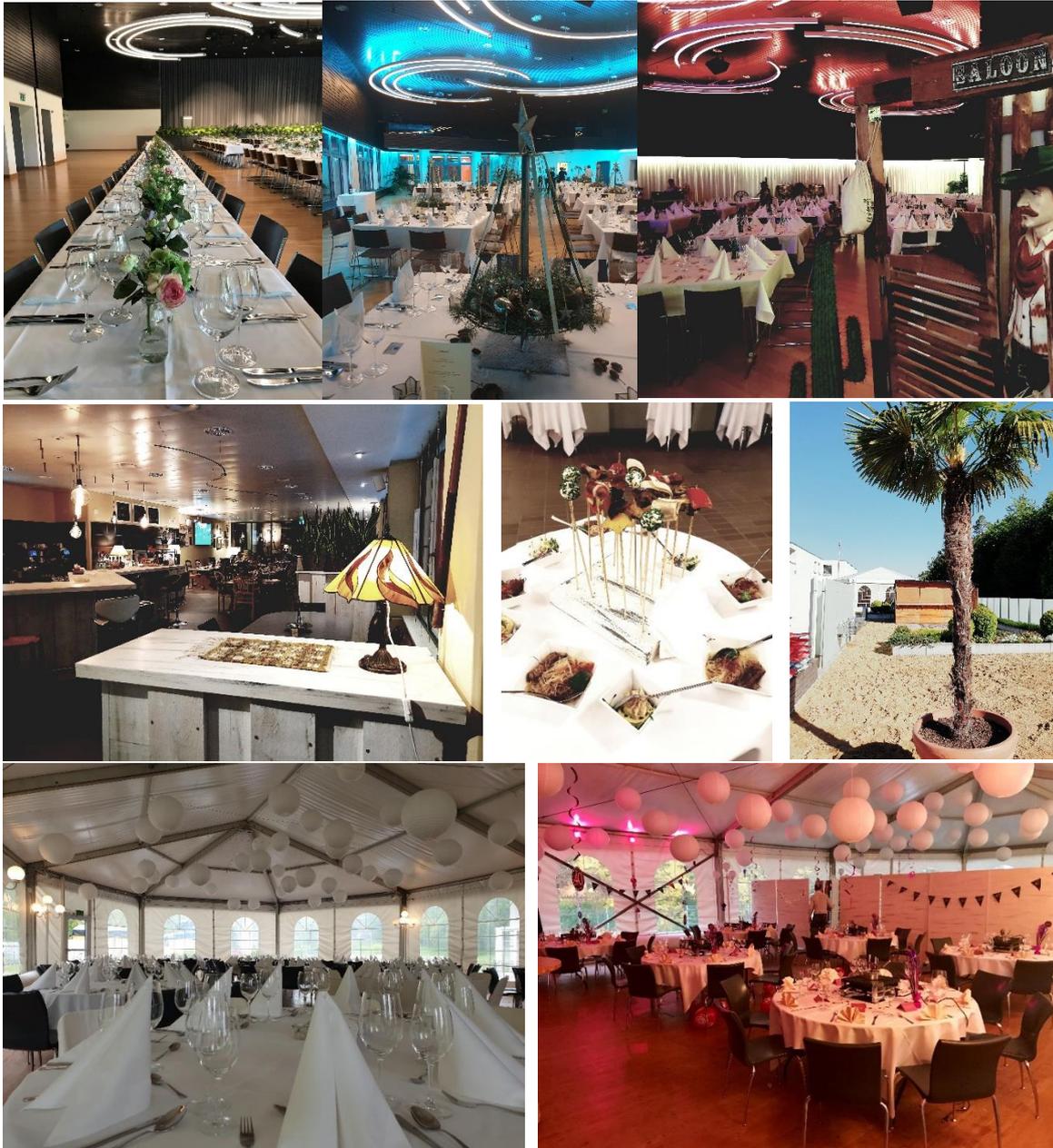


Bankett & Catering



Willkommen im Zentrum Schluefweg

Tolle Erinnerungen sind unser Ziel und hierfür geben wir alles. Um diese zu ermöglichen, haben wir nicht nur eine Vielzahl von Räumlichkeiten, sondern vor allem auch ein kulinarisches Angebot, welches für kleine wie auch grössere Budgets das Passende bietet. Unser Küchenchef liebt die anspruchsvolle feine Küche, und kocht mit seinem Team auch sehr gerne ehrliche, währschafte Gerichte. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste positiv zu überraschen!



Die richtigen Fragen für die richtige Wahl

- Was haben Ihre Gäste für eine Erwartung (wie wird/wurde eingeladen)?
- Die Uhrzeit: Haben Ihre Gäste Hunger? (Mittagszeit, Abends 18-21 Uhr)?
- Wollen Sie gemütlich geniessen? Oder nur rasch Verpflegen?
- Was ist Ihre Botschaft (sparsam, grosszügig, beeindruckend)?
- Was für Gästetypen erwarten Sie? (Anteil vegan, vegetarisch, Fleisch/Fisch)

Typologie der Verpflegung

Apéro Apéro riche	Etwas Kleines zum Knabbern für Nachmittage, als Begrüssung oder vor einem Dinner/Lunch. Wichtig: Ein Apéro ist nicht sättigend und sollte nicht als Ersatz zur Mittags- oder Abendessenszeit geboten werden.
Stehlunch Stehdinner (Menu Prolongér)	Ideal bei Konferenzen, Präsentationen und Netzwerk-Events. Gäste können flexibel gehen und sich bewegen. Die Varianten sind gross – von einfach und rasch sättigend bis zu einem hochklassigen 14-Gänge Event über eine längere Zeit.
Serviertes Menu	Wenn Geselligkeit im Mittelpunkt steht, ist ein klassisches drei bis fünf-Gang Menu immer noch die bevorzugte Wahl. Insbesondere bei Feiern ist dies meist die bevorzugte Wahl.
Buffet	Buffets sind geeignet bei eher kleineren unkomplizierten Anlässen. Dessertbuffets können ein Highlight zum Abschluss eines tollen Dinners sein. Unter Berücksichtigung von «Foodwaste» und raschem Service empfehlen wir Buffets nur begrenzt
Chef Selection	Sie wollen beste Preis-Leistung erhalten? Dann lassen Sie sich von uns überraschen. Unser Küchenchef stellt kurzfristig ein tolles Angebot entsprechend ihrem Budget zusammen und nutzt Synergien mit anderen Anlässen, sowie das aktuelle Marktangebot.
Erlebnis-Kulinarik & Pauschalen	Weihnachtsessen, Geburtstagen, Kundenevents oder was auch immer.

Apéro / Apéro Riche

Eine kulinarische Begleitung zu den Getränken. Ideal als Begrüssung, nach einer Präsentation/Sitzung oder vor einem Dinner/Lunch. Wichtig: Ein Apéro ist nicht sättigend und sollte nicht als Ersatz zur Mittags- oder Abendessenszeit geboten werden.



Apéro Basics

- Popcorn Variation (Salbei, Trüffel, Curry) 3.5-
- Wurzelgemüse Chips 3.5-
- Dreierlei Nüsse 6.-
- Hausmarinierte Oliven 4.-
- Sbrinz Möckli 5.-

Apéro kalte und warme Häppchen

- Tuna und Avocado-Sesam 6.-
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 4.5-
- Balsamico Linsen mit Bresaola 3.5-
- Black Tiger-Crevettencocktail 5.-
- Hummus mit Fladenbrot 4.-
- Röstbrot mit Mediterranem Dip 3.5-
- Entenbrust mit Honig-Rosmarin 3.5-
- Mini Pastetli mit Alaska-Lachs 4.5-
- Saisonale Suppe 3.5-
- Poulet Satay 4.-
- Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce 3.5-
- Knoblauch Crevetten mit Kräutern 6.-
- Roastbeef mit Remoulade 5.-
- Kaltschale Shot 5.-
- Rindstartar mit gepickelten Zwiebeln 6.-

Apéro Flying

- Champagnerrisotto mit Limonen 10.5.-
- Jakobsmuscheln mit Chorizo und Sellerie Püree 12.5-
- Bauernwurstli mit Kartoffelsalat 9.5-
- Penne mit Rindswürfel und Pfeffersauce 14.-
- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti Krokette 15.5-
- Roastbeef mit Rotweinreduktion und Mediterranem Gemüse 14.-
- Falafel mit Pfefferminz-Joghurt 9.5-
- Meatballs an rassiger Tomatensauce 12.-

Apéro Dessert

- Ananas Salat mit Blaubeeren 4.-
- Pannacotta mit Waldbeeren 4.-
- Cheesecake 4.5-
- Vanille Muffins 4.-
- Schokoladenmousse 4.5-

Alle Preise pro Person.

Stellen Sie sich Ihren Apéro individuell zusammen und wählen Sie aus unserem vielfältigen Angebot weiter hinten.

Serviertes Menu

Wenn Geselligkeit im Mittelpunkt steht, ist ein klassisches Drei- oder Vier-Gang Menu immer noch die bevorzugte Wahl. Insbesondere bei Feiern und gehobenen Anlässen. Gerne kreiert Ihnen unser Küchenchef ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Menu. Im Folgenden finden Sie mögliche Varianten und die entsprechenden Richtpreise als Basis für die Besprechung.

Menu Classic Bronze 55.- **Vorspeisen zur Auswahl**

- Saisonaler Salat mit knusprigem Parmesan
- Gemüsesuppe mit Einlage nach Wahl
- Erbsen Kaltschale mit Minze
- Wassermelone mit Minze und Feta
- Gegrillte Aubergine mit Kräutersalat

Hauptgänge zur Auswahl

- Zartes Rindsgulasch mit Spätzli und confierten Tomaten
- Schweinegeschnetzeltes an einer Championrahmsauce und Butterrösti
- Maispoularde mit Ricotta-Kräuterfüllung, Bratkartoffeln und Balsamico-Jus

Hauptgänge Vegetarisch

- Linguine mit Basilikum-Pesto und Belper Knolle
- Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis

Dessert zur Auswahl

- Creme Brûlée mit marinierten Früchten
- Beerensalat mit Grand Marnier
- Schoggimousse

Menu Premium Silver 85.- **Vorspeisen zur Auswahl**

- Hausgebeizter Lachs mit Crème Fraiche und Kartoffelterrinen
- Ochsenherztomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Saisonaler Gemüsesuppe mit Einlage
- Markbein, Röstbrot und eingelegtes Gemüse

Hauptgänge zur Auswahl

- Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock, Saisongemüse und Portweinjus
- Rindshohrücken mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin, Gemüse und Wacholderjus
- Confierter Kabeljau mit Thymian, Kartoffeln Limetten Beurre blanc

Hauptgänge Vegetarisch

- Baba Ganoush mit Crème fraiche und Röstbrot
- Gnocchi mit Tomaten, Oliven und Rucola

Dessert zur Auswahl

- Dunkles Schoggimousse mit Cognac und Beerenkompott

Serviertes Menu

Wenn Geselligkeit im Mittelpunkt steht, ist ein klassisches Drei- oder Vier-Gang Menu immer noch die bevorzugte Wahl. Insbesondere bei Feiern und gehobenen Anlässen. Gerne kreiert Ihnen unser Küchenchef ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Menu. Im Folgenden finden Sie mögliche Varianten und die entsprechenden Richtpreise als Basis für die Besprechung.

Menu Deluxe Gold

120.-

Vorspeisen zur Auswahl

- Königsmakrele mit Yuzu, Fenchel und Meerrettich
- Thunfisch-Tatar mit Avocado Miso Paste und Chili
- Omoso Rindstatar mit Belper Knolle und Eigelb
- Quinoa mit Federkohl, Randen und Crème Chevre
- Kürbissuppe mit Kürbiskernen an Tahiti Vanille

Hauptgänge zur Auswahl

- Am Stück gegartes Rindsfilet mit La Ratte Kartoffeln, Spargel und confierten Tomaten
- Zart gegartes Kalbsnierenstück an einer Morchelrahmsauce mit Butter Tagliatelle und Gemüse
- Zander mit Süsskartoffelpüree, Portweifeigen, Steinpilze und Spargel

Hauptgänge Vegetarisch

- Belugalinsenmit Stundenei an Trüffelschaum
- Pilzrisotto mit Kresse und Parmesanschaum

Dessert zur Auswahl

- Portweibirnen mit dunkler Schoggi
- Baileys Tiramisu
- Mandel-Pannacotta karamellisiert

Erlebnis- & Pauschalangebote

Machen Sie es einfach und geniessen Sie nicht nur tolle Stimmung und Kulinarik, sondern auch die totale Budgetsicherheit. Detaillierte Infos auf den separaten Flyern – Fragen Sie uns.

Ihr Sommerevent im Schluefweg

Barbecue Party im Festzelt und unserer City Beach. Inklusive Apéro, Leckereien vom Smoker und Grill, Salatbuffet sowie Getränke à discrétion.



	All. Incl.	Exkl. Getränke
Standard	98.00	(64.00)
Premium	135.00	(88.00)

Weihnachtsparty

Unser einmaliges RacletteTischgrillundmehr-Angebot im Festzelt. Die Ultimative unkomplizierte Gemütlichkeit mit welcher Sie garantiert begeistern!



	All. Incl.	Exkl. Getränke
Classic RacletteundTischgrillParty	69.00	(44.00)
Premium RacletteTischgrillundChinoiseParty	88.00	(58.00)
Deluxe RacletteTischgrillChinoiseundmehrParty	120.00	(77.00)