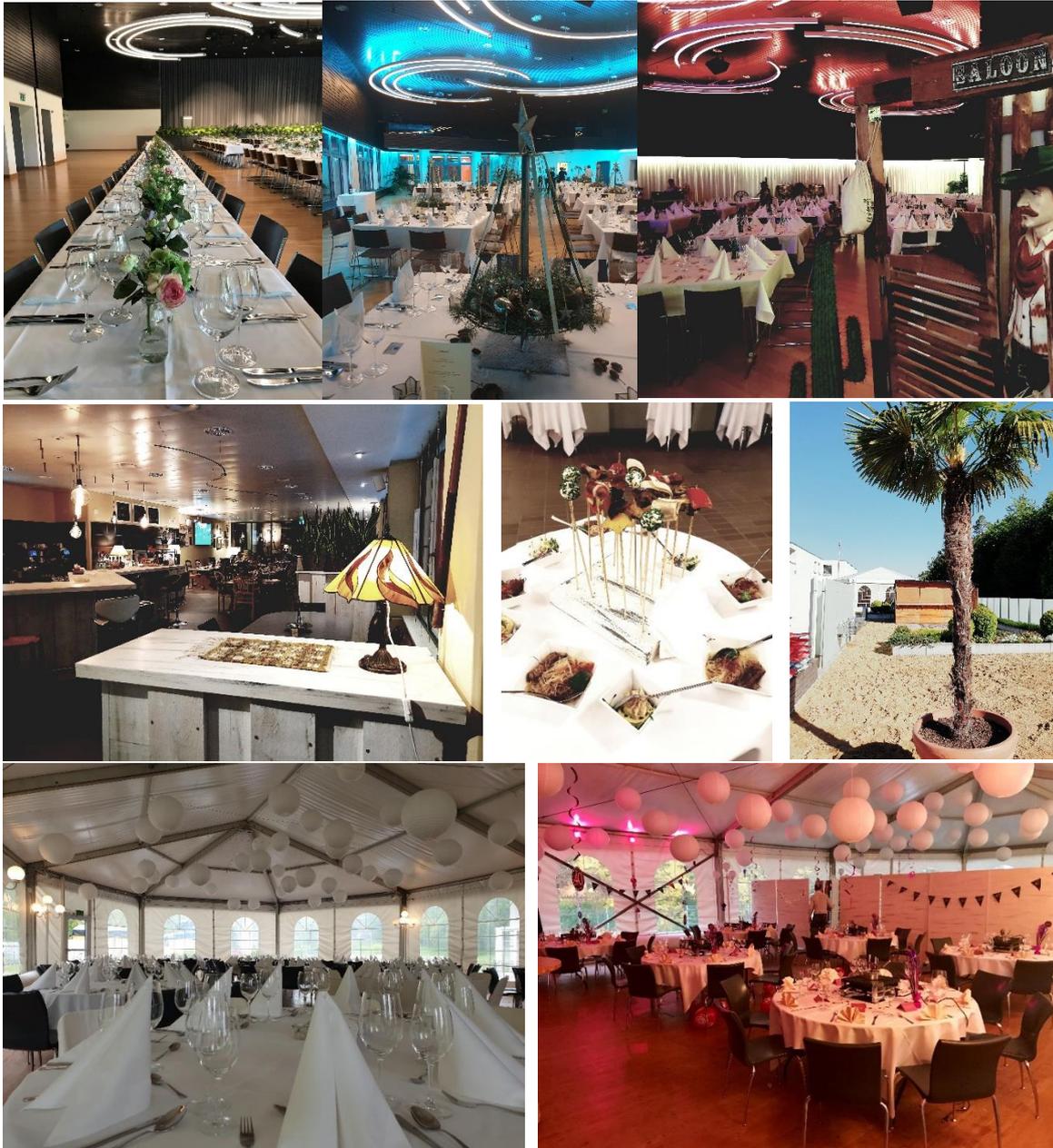


# Bankett & Catering



## 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, währschaftige Gerichte. Wir freuen uns darauf, 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: Wann 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 angeboten werden.
Stehlunch Stehdinner (Menu Prolongé)	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 Menü	Wenn Geselligkeit im Mittelpunkt steht, ist ein klassisches drei bis fünf-Gang Menu immer noch die bevorzugte Wahl. Insbesondere bei Feiern ist dies beliebt.
Buffet	Buffets sind geeignet bei eher kleineren oder ganz grossen unkomplizierten Anlässen. Dessertbuffets können ein Highlight zum Abschluss eines tollen Dinners sein. Unter Berücksichtigung von «Food Waste» und raschem Service empfehlen wir Buffets nur spezifisch.
Chef Selection	Sie wollen beste Preis-Leistung erhalten? Dann lassen Sie sich von uns überraschen. Unser Küchenchef stellt kurzfristig ein attraktives Angebot entsprechend Ihrem Budget zusammen und nutzt Synergien mit anderen Anlässen, sowie dem aktuellen Marktangebot.
Erlebnis-Kulinarik & Pauschalen	Weihnachtsessen, Geburtstagen, Kundenevents oder andere Gelegenheiten bieten sich an für eines unserer beliebten Pauschalangebote.

## Apéro / Apéro Riche

Eine kulinarische Begleitung zu den Getränken, als Begrüssung, nach einer Präsentation/Sitzung oder vor einem Dinner/Lunch. Wichtig: Je nach Uhrzeit und Programm gilt es mit der Auswahl und der Menge zu spielen. Die Kernfrage stellt ob es appetitanregend oder sättigend sein soll. Insbesondere die «Flying» Komponenten sind etwas grösser und sättigend.



### Apéro Basics

- Popcorn Variation (Salbei, Trüffel, Curry) 3.9-
- Wurzelgemüse Chips 3.9-
- Dreierlei Nüsse 6.-
- Hausmarinierte Oliven 4.5.-
- Sbrinz Möckli 5.5-

### Apéro kalte und warme Häppchen

- Tuna und Avocado-Sesam 6.5-
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 4.9-
- Balsamico Linsen mit Bresaola 3.9-
- Black Tiger-Crevetten Cocktail 5.5-
- Farbiger Hummus mit Fladenbrot 4.5-
- Röstbrot mit Mediterranem Dip 3.9-
- Entenbrust mit Honig-Rosmarin 4.-
- Mini Pastetli mit Alaska-Lachs 4.9-
- Saisonale Suppe 3.9-
- Poulet Satay 4.5-
- Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce 3.9-
- Knoblauch Crevetten mit Kräuter 6.5-
- Roastbeef mit Remoulade 5.5-
- Kaltschale Shot 5.5-
- Rindstartar mit gepickelten Zwiebeln 6.5-

### Apéro Flying

- Champagnerrisotto mit Limonen 11.5.-
- Jakobsmuscheln mit Chorizo und Sellerie Püree 13.5-
- Bauernwurstli mit Kartoffelsalat 9.9-
- Penne mit Rindswürfel und Pfeffersauce 14.5-
- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti Kroketten 16.-
- Roastbeef mit Rotweinreduktion und Mediterranem Gemüse 15.-
- Falafel mit Pfefferminz-Joghurt 9.9-
- Meatballs an rassisger Tomatensauce 12.5-

### Apéro Dessert

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

Alle Preise pro Person.

## Serviertes Menü

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

<b>Menü Klassik</b>	<b>59.-</b>	<b>Menü Premium</b>	<b>75.-</b>
<b>Vorspeisen zur Auswahl</b>		<b>Vorspeisen zur Auswahl</b>	
Saisonaler Salat mit knusprigem Parmesan		Hausgebeizter Lachs mit Crème fraîche und Kartoffelterrinen	
<i>Gemüsesuppe mit Einlage nach Wahl</i>		<i>Ochsenherztomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum</i>	
Wassermelone mit Minze und Feta		Saisonaler Gemüsesuppe mit Einlage	
<i>Gegrillte Aubergine mit Kräutersalat</i>		Markbein, Röstbrot und eingelegtes Gemüse	
<b>Hauptgänge zur Auswahl</b>		<b>Hauptgänge zur Auswahl</b>	
Zartes Rindsgulasch mit Spätzli und confierten Tomaten		Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock, Saisongemüse und Portweinjus	
<i>Schweinegeschnetzeltes an Champignons Rahmsauce mit Butterrösti</i>		<i>Rindshohrücken mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin, Gemüse und Wacholderjus</i>	
Maispoularde mit Ricotta-Kräuterfüllung, Bratkartoffeln und Balsamico-Jus		Confierter Kabeljau mit Thymian, Kartoffeln Limetten Beurre blanc	
<b>Hauptgänge Vegetarisch</b>		<b>Hauptgänge Vegetarisch</b>	
Linguine mit Basilikum-Pesto und Belper Knolle		Baba Ganoush mit Crème fraîche und Röstbrot	
<i>Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis</i>		<i>Gnocchi mit Tomaten, Oliven und Rucola</i>	
<b>Dessert zur Auswahl</b>		<b>Dessert zur Auswahl</b>	
Crème Brûlée mit marinierten Früchten		Dunkles Schoggi Mousse mit Cognac und Beerenkompott	
Beerensalat mit Grand Marnier			
Schoggi Mousse			

## **Menu Deluxe Gold 95-110.-**

### **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 Morchel Rahmsauce mit Butter Tagliatelle und Gemüse*

Zander mit Süsskartoffelpüree, Portweifeigen, Steinpilze und Spargel

### **Hauptgänge Vegetarisch**

Belugalinsen mit Stunden Ei an Trüffelschaum

*Pilzrisotto mit Kresse und Parmesanschaum*

### **Dessert zur Auswahl**

Portweibirnen mit dunkler Schoggi

Baileys Tiramisu

*Mandel-Panna-Cotta karamellisiert*

Auswahl feiner Desserts auf dem Buffet

## Erlebnis- & Pauschalangebote

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

### Ihr all. Inclusive Sommerevent im Schluefweg

Barbecue Party im Festzelt. Inklusive Apéro, Leckereien vom Smoker und Grill, Salatbuffet sowie Getränke à discrétion. Auch unsere City-Beach kann involviert werden.



	All. Incl.	Exkl. Getränke
<b>Standard</b>	108.00	(69.00)
<b>Premium</b>	149.00	(98.00)

### Die All Inclusive Weihnachtsparty

Unser einmaliges Raclette-Tischgrillundmehr-Angebot im Festzelt. Die unkomplizierte Gemütlichkeit, mit welcher Sie garantiert begeistern!



	All. Incl.	Exkl. Getränke
<b>Classic</b> Raclette-und-Tischgrill-Party	75.00	(49.00)
<b>Premium</b> Raclette-Tischgrill-und-Chinoise-Party	95.00	(64.00)
<b>Deluxe</b> Raclette-Tischgrill-Chinoise-und-mehr-Party	129.00	(85.00)