

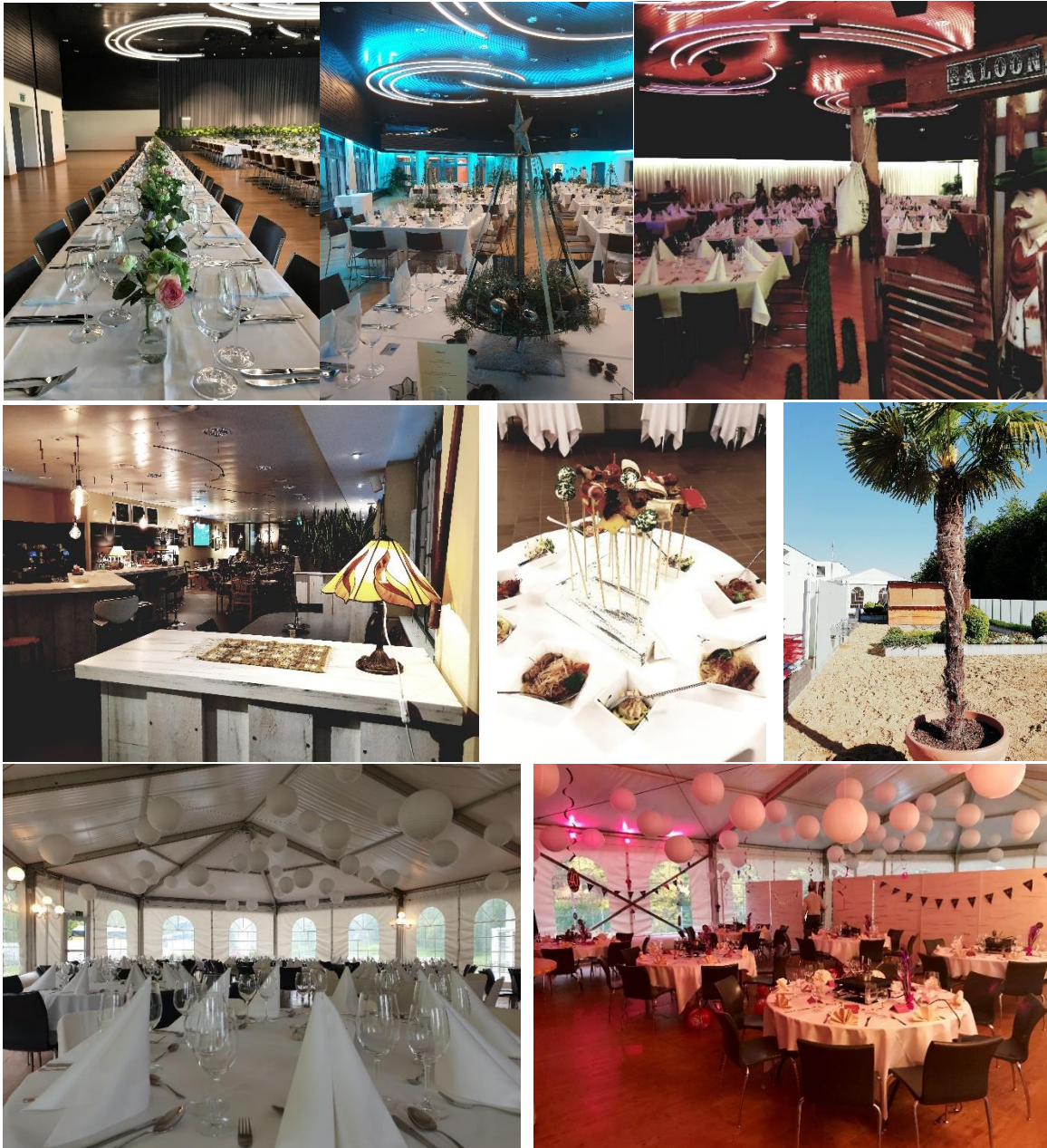
# Bankett & Catering



# SCHLUEFWEG GASTRO

## 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 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 Menü 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-
- Mini Pastetli mit Alaska-Lachs 4.9-
- Saisonaler Suppenhot 4.5-
- Poulet Satay 4.5-
- Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce 3.9-
- Rindfleisch Tataki mit Sesamsauce 6.5-
- Vitello Tonato 6.5-
- Spinat-Feta Quiche 3.9-
- Kaltschale Shot 5.5-
- Rindstartar mit gepickelten Zwiebeln 6.5-
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum 6.5-
- Randentatar mit Parmesan-Mousse 4.9-

### Apéro Flying

- Champagnerrisotto mit Limonen 11.5-
- Gebratener Pulpo auf Maisauflauf und schwarzer Knoblauchmayonnaise 15.5-
- Bauernwurstli mit Kartoffelsalat 9.9-
- Penne mit Rindswürfel und Pfeffersauce 14.5-
- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti Krokette 16.-
- Karamellisierte Hokkaidokürbis auf Selleriepüree mit Zitrone 10.5-
- Falafel mit Pfefferminz-Joghurt 9.9-
- Meatballs an rassischer Tomatensauce 12.5-
- Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Kompott 11.5-

### Apéro Dessert

- Ananas Salat mit Blaubeeren 4.5-
- Pannacotta mit Waldbeeren 4.5-
- Schoggikuchen mit Doppelrahm 4.9-
- Gebrannte Creme mit gerösteten Mandeln 4.9-
- Schokoladenmousse 4.5-
- Passionsfrucht Joghurt-Creme mit Lotus-Crumble und frischen Beeren 5.5-

## 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 Parmesanchip und Hausdressing		Hausgebeizter Lachs mit Crème fraîche und Kartoffelterrinen	
Saisonale Gemüsesuppe Gurkenkaltschale mit Sauerrahm Gazpacho		Mediterraner Salat mit Mini Burrata und Basilikumschaum	
Wassermelone mit Minze und Feta		Confiertes Pulpo auf Kichererbsencreme mit Kräuteröl	
Caprese Salat mit Balsamico Creme			
<b>Hauptgänge zur Auswahl</b>		<b>Hauptgänge zur Auswahl</b>	
Zartes Rindsgulasch mit Polenta und confierten Tomaten		Entrecôte am Stück niedergegart mit Wachholderjus, Rosmarin-Kartoffeln und Marktgemüse	
Geflügel Stroganoff mit Spätzle		Ossobuco Milanese mit Safranrisotto	
Maispoularde mit Ricotta-Kräuterfüllung, Bratkartoffeln und Balsamico-Jus		Saiblingsfilet mit Thymian, Kartoffeln Limetten Beurre blanc	
<b>Hauptgänge Vegetarisch</b>		<b>Hauptgänge Vegetarisch</b>	
Süßkartoffel-Gnocchi mit Kräutersauce und Belper Knolle		Polentaschnitte auf Waldpilzragout und Kräuteremulsion	
Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis		Geröstete Aubergine mit Tomatenconfit und Röstbrot (Vegan)	
<b>Dessert zur Auswahl</b>		<b>Dessert zur Auswahl</b>	
Beerensalat mit Grand Marnier Schoggi Mousse		Dunkles Schoggi Mousse mit Cognac und Beerenkompott Creme Brûlée mit marinierten Früchten	

## Menu Deluxe Gold 95-110.-

### Vorspeisen zur Auswahl

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und eingelegten Zwiebeln

Thunfisch-Tatar mit Avocado Miso Paste und Chili

Rindstatar mit Parmesanmousse und gebeiztem Eigelb

Belugalinsen Salat mit pochiertem Ei und Perigord Trüffel

Kürbissuppe mit Kürbiskernen an Tahiti Vanille

### Hauptgänge zur Auswahl

Seeteufelfilet an leichter Zitronen-Thymian Emulsion mit Süsskartoffelpüree und Baby Pak-Choi

Rinderfilet mit Kartoffel-Sellerie Schnitte, Gemüsebouquet und Portweinjus

Niedergegarter Kalbshohrücken an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und saisonalem Gemüse

### Hauptgänge Vegetarisch

Fregola Sarda mit Stracciatella di Burrata und Kräutersalat

Saisonale Hausgemachte Triangoli mit Salbeischaum

### Dessert zur Auswahl

Portweibirnen mit dunkler Schoggi  
Baileys Tiramisu

Mandel-Panna-Cotta karamellisiert

Auswahl feiner Desserts auf dem Buffet

# SCHLUEFWEG GASTRO

## Herbst-Winter Menüs/Wild

### Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Eiern und Croutons 17.5-

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Curryschaum 15.5-

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck Crunch 12.5-

Lattich Salat an Preiselbeer-Dressing mit Ziegenkäse und karamellisierten Feigen 14.5-

### Hauptgang

Wildschweinpfeffer «Grossmutter Art» mit Champignons, Silberzwiebeln und Speck 38.5-

Rehgeschnetztes mit Preiselbeersauce 44.5-

Hirsch Entrecôte mit Heidelbeer-Wachholderjus 56.-

### Vegi-Menüs

Steinpilzrisotto mit sautierten Rosenkohlblättern und Brombeeren 37.5-

Kürbisgnocchi mit Hokkaidokürbis Würfel und Thymianblättern 37.5-

### Beilagen zur Auswahl

Serviettenknödel

Quarkspätzle

Kartoffel-Sellerie-Schnitte

### Gemüse zur Auswahl

Rotkraut

Rosenkohl

Saisonales Gemüse

### Herbst Winter Dessert

Zimtmousse mit Rotwein-Zwetschgen 13.5-

Bratapfel-Tiramisu mit Spekulatius Crumble 12.5-

Kaffee-Schoggi Panna Cotta mit karamellisierten Birnen und Maroni Crumble 12.5-

# **SCHLUEFWEG**GASTRO

## **Spar Menü für Vereine**

### **Suppen**

Gemüsebouillon mit Backerbsen 5.9-

Gemüsecremesuppe 8.5-

Bündner Gerstensuppe 13.5-

Gulaschsuppe 14.5-

### **Salat-Buffer**

2 angemachte Salate+ Blattsalat 8.5-

Jeder weitere Salat 3.-

### **Hauptgang**

Pasta Buffet mit 3 verschiedenen Saucen 19.-

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus 21.5-

Älplermagronen Vegi 20.-

Schweinswürstel mit Kartoffelsalat und Brot 16.-

Rollschinken mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 23.5-



## 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)