



UNGEZWUNGEN, AUSSERGEWÖHNLICH, GENIAL

Ihre Weihnachtsfeier leichtgemacht

Fair kalkuliert und einfach zu kalkulieren!

Sie haben vor zu feiern? Sie wissen mit wem, aber noch nicht wie und wo? Kein Problem: Unser Festzelt* und das Restaurant stehen für eine besondere Weihnachtsfeier bereit. Geniessen Sie bei uns eine **aussergewöhnliche Kombination aus Raclette-, Tischgrill- und Fondue Chinoise**. Vergessen Sie Langeweile und machen Sie Ihren Event zu einem **fröhlichen, kommunikativen und genussvollen Happening «all inclusive»**. Und das geniale daran: Sie als Organisator sind befreit vom jeglichem Budget-Stress!

RacletteTischgrillundMehr (für 30-100 Personen im Festzelt*)

	All. Incl.	Exkl. Getränke
Classic RacletteundTischgrillParty	69.00	(44.00)
Premium RacletteTischgrillundChinoiseParty	88.00	(58.00)
Deluxe RacletteTischgrillChinoiseundmehrParty	118.00	(77.00)

Weihnachtssessen Klassisch (für 8-100 Personen im Restaurant oder Festzelt)

Classic (3 Gänge)	69.00**	(44.00)
Premium (3-Gänge & Apéro)	88.00**	(58.00)
Deluxe (4 Gänge & Apéro & Longdrinks)	118.00**	(77.00)

*Das Festzelt ist beheizt, es kann zu Temperaturschwankungen kommen.

**Die Getränkepauschale ist erst ab 20 Personen möglich.

Ihre Ansprechpartnerin: Janine Rohde

SCHLUEFWEGGASTRO GmbH • Schluefweg 10 • 8302 Kloten • +41 44 814 08 34 • catering@schluefweg-gastro.ch



DAS GEMÜTLICHE, UNKOMPLIZIERTE PAUSCHALANGEBOT

Classic: Raclette und Tischgrill Party

69 CHF pro Person (ohne Getränke CHF 44)

- Raclettebuffet mit ausgesuchten Raclettekäsen und kreativen «Chäsmeischer» Mischungen für ein aussergewöhnliches Raclette-Erlebnis
- Salatauswahl und Mixed Pickles
- Frische Gemüseauswahl für den Tischgrill oder in die Bouillon
- Fleischauswahl für Tischgrill mit Speck, Fleischkäse, Cervelat
- Einfacher Schweizer Weiss- und Rotwein, sowie Boxer oder Chopfab Bier.
- Mineralwasser und Süssgetränkeauswahl

- Kleines Dessert
- Kaffee, Tee

**Das Package ist inklusive Raummiete, Mitarbeiter und Infrastruktur für bis zu 5 Stunden. (17-22 Uhr). Verlängerung im Restaurant (ab 22h) CHF 10; ab 24 Uhr CHF 15 pro Person/Stunde.*



DAS AUSSERGEWÖHNLICHE ALL INCLUSIVE PAKET FÜR BEGEISTERTE GÄSTE

Premium: RacletteTischgrillundChinoiseParty

88 CHF pro Person (ohne Getränke CHF 58)

- Weisser Glühwein, Weiss- und Rotwein, Fruchtdrink (alkoholfrei) und Apérogebäck
- Raclettebuffet mit ausgesuchten Raclettekäsen und kreativen «Chäsmeischer» Mischungen für ein aussergewöhnliches Raclette-Erlebnis
- Salatauswahl und Mixed Pickles
- Frische Gemüseauswahl für Tischgrill und Chinoise
- Fleischauswahl für Tischgrill mit Speck, Fleischkäse, Cervelat
- Fleischauswahl «Classic» für Fondue Chinoise mit Rind-, Schweine-, Truthan-, und Straussenfleisch, sowie passende Saucen.
- Feiner Schweizer Weiss- und Rotwein, sowie Boxer oder Chopfab Bier.
- Mineralwasser und Süssgetränkeauswahl
- Kleines Dessertbuffet
- Kaffee, Tee, 1 Schnaps (Kirsch etc.) pro Person

**Das Package ist inklusive Raummiete, Mitarbeiter und Infrastruktur für bis zu 5 Stunden. (17-22 Uhr). Verlängerung im Restaurant (ab 22h) CHF 10; ab 24 Uhr CHF 15 pro Person/Stunde.*



DAS GENIESSERPAKET FÜR ANSPRUCHSVOLLE!

Deluxe: Raclette Tischgrill Chinoise und mehr Party

118 CHF Pro Person* (ohne Getränke CHF 77)

- Weisser Glühwein, Prosecco, Fruchtdrink (alkoholfrei) und
- Auswahl hausgemachter Apérospezialitäten

- Raclettebuffet mit ausgesuchten Raclettekäsen inklusive Trüffelraclette
- Kreative «Chäsmeischer» Mischungen für ein aussergewöhnliches Raclette-Erlebnis
- Salatauswahl und Mixed Pickles
- Frische Gemüseauswahl für Tischgrill und Chinoise
- Fleischauswahl für Tischgrill mit Speck, Fleischkäse, Cervelat, Crevetten
- Fleischauswahl «Classic» für Fondue Chinoise mit Rind-, Kalb-, Schweine-, Truthan-, und Straussenfleisch, sowie passende Saucen.
- Edler Schweizer Weiss- und Rotwein, sowie grosse Bierauswahl
- Mineralwasser und Süssgetränkeauswahl

- Reichhaltiges Dessertbuffet mit Schokobrunnen und Zuckerwatte
- Schnäpse, sowie longdrinks à Discretion

**Das Package ist inklusive Raummiete, Mitarbeiter und Infrastruktur für bis zu 5 Stunden. (17-22 Uhr).
Verlängerung im Restaurant (ab 22h) CHF 15; ab 24 Uhr CHF 20 pro Person/Stunde.*



DAS GENIESSERPAKET FÜR ANSPRUCHSVOLLE!

Weihnachtsmenüs

Alle Menüs inkl. passende Weine, Süssgetränke und Kaffee

Classic: Einfach & Gut

Weihnachtliche Apfel-Selleriesuppe

Schweinsnierstück
An Senfrahmsauce mit Kartoffelgratin und
Champagnersauerkraut

Schoggikuchen mit Gewürzorange

69 all incl.
44 (nur Menu)

Premium: Schön gediegen

Apérogebäck

Apfelmoschtsuppe mit Rohschinkenstreifen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Mit Pommes Dauphin, Rotkraut und Orangenjus

Mandel-Crème brûlée

89 all incl.
58 (nur Menu)

Deluxe: Gourmet, Wein & Drinks

Apérohäppchen & Prosecco

Winterlicher Blattsalat
Mit Feigen und Birnen

Kürbis-Ingwersuppe
mit Kokosschaum

Hirschrücken am Stück an Rotwein
mit Serviettenknödel, Rotkraut
und glasierten Marroni

Zimtparfait
mit Rotweinzwetschgen und
Lebkuchengewürzen

Digestiv & Longdrinks

120 all incl.
77 (nur Menu)

**Das Package ist inklusive Raummiete, Mitarbeiter und Infrastruktur für bis zu 5 Stunden. (17-22 Uhr).
Verlängerung im Restaurant (ab 22h) CHF 15; ab 24 Uhr CHF 20 pro Person/Stunde.*