

BANKETTMENÜ

Lieber Gast

Es freut uns, dass sie ihren Anlass, ob geschäftlich oder Privat, bei uns in der Kantorei durchführen möchten. Wir möchten sie nicht nur kulinarisch verwöhnen, es liegt uns auch am Herzen, dass sie sich rundum bei uns wohl fühlen.

Die nachfolgenden Gerichte ermöglichen es ihnen, ihr ganz eigenes Menü selber zusammenzustellen. Oder wählen sie aus unseren bereits kreierten Menüvorschlägen etwas aus. Falls sie eigene Ideen oder Vorschläge haben, zögern sie bitte nicht uns diese weiterzuleiten. Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Allergene und Intoleranzen.

Jubiläumssessen, Geburtstagsfeste, Seminare, Weihnachtsessen, Firmenanlässe oder Klassenzusammenkünfte. Welchen Grund sie auch haben, es gibt immer einen Anlass zu feiern.

Gerne begrüßen wir sie zu ihrem speziellen Anlass bei uns in der Kantorei. Lassen sie sich verwöhnen und geniessen sie unsere saisonale & regionale Frischküche.



Apérokarte

fingerfood kalt

Kantorei-Plättli • Bündlerfleisch, Rohschinken, Salmi & Käse	14.50/Pers.
Parmesanstückli mit Balsamico	4.00/Port.
Babba Ganoush mit Focaccia	5.50/Port.
Quinoasalat • Feta & Spinat	6.50/Port.
Fleischkäsewürfel • Kartoffel-Gurken-Salat & Senf	6.50/Port.

Grissini mit Parmaschinken	4.50/Port.
Humus mit Focaccia	6.00/Port.
Fenchel-Feta-Salat • Granatapfel	5.50/Port.
Tomaten-Pfirsich-Salat • Burrata	6.00/Port.
Couscoussalat • Aprikose & Minze	5.50/Port.

fingerfood warm

Sämiges Risotto • je nach Saison	5.50/Port.
G'hackets mit Hörnli • mit Öpfelmues	6.50/Port.
Mini Schinkengipfeli	4.50/Stück
Mini Clubsandwich	6.50/Stück
Hausgemachter Mini Burger • mit Rindfleisch	6.50/Stück

Poulet-Satayspiessli • an Erdnuss-Sauce	5.50/Stück
Hackbällchen • an Tomatensauce mit Kümmel	5.50/Port.
Hausgemachte Gemüsequiche	4.50/Stück
Rindsfiletwürfeli • Steinpilzrisotto & Jus	10.50/Port.

canapées & bruschettas

Frischkäsemousse • mit Feigen	4.50/Stück
Avocadomousse • mit Tomatenwürfel	4.50/Stück
Tomatenwürfeli • mit Basilikum	4.50/Stück
Oliven Tapenade	4.50/Stück

Rauchlachstatar • mit Sauerrahm	5.50/Stück
Gehacktes Ei • mit Mayonnaise	4.50/Stück
Rindstatar • mit Kapern	5.50/Stück

süsses

Früchtespiessli	4.50/Stück
Mini Brännli Creme • mit Schlagrahm	5.50/Port.
Schoko-Kuss • von Dubler	2.00/Stück

Mini Schokoladenmousse	5.50/Port.
Mini Crema Catalana	5.50/Port.
Hausgemachte Meringue • mit Haselnuss & Zimt	5.50/Stück

Kreieren sie aus diesen Gerichten ihr individuelles Menü

vorspeisen & suppen

Saisonaler Blattsalat mit Kräuter-Knoblauch-Crostini & Hausdressing	14.50
Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata	15.50
Lauwarmer Randen-Birnen-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse • Baumnüsse & Kerbel	16.50
Lauwarmer Pulposalat • mit Tomatenwürfel an Kräutervinaigrette serviert mit Crostini	16.50
Tomatensuppe mit Gin • mit frischem Basilikum	14.50
Französische Zwiebelsuppe • mit Crostini, überbacken mit Käse	14.50
Marronisuppe • mit Speck & Frangelico • je nach Saison erhältlich	14.50
Steinpilzcremesuppe • mit Blätterteigstängel • je nach Saison erhältlich	15.50

hauptspeisen

Zürcher Geschnetzeltes vom schweizer Kalb • ,mit knuspriger Rösti	45.50
Schweizer Kalbssteak • mit Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin & Gemüse	58.50
Rindsschmorbraten • mit hausgemachtem Kartoffelstock & glasierten Karotten	40.50
Rindsstroganoff mit Tagliatelle • verfeinert mit Sauerrahm	43.50
Rindsfilet an einer Portweinsauce • mit Kartoffelstock & Bohnenbündel	65.00
Rosa gebratene Lammkoteletten Provençale • mit Kräutern mariniert dazu Rosmarinkartoffeln & Marktgemüse	43.50
Am Stück gebratenes Schweinsfilet • an Apfel-Calvados-Sauce, Spätzli & Gemüse	39.50
Zitronen-Ricotta.Ravioli von Patrizia Fontana, • mit Buttersauce, Tomtenwürfel, Schnittlauch & saisonalen Pilzen	36.00

dessert

Brännli Creme • mit Schlagrahm verfeinert	10.50	Crema Catalana • mit Weichselkirschen-Sorbet	12.50
Himbeertiramisu	12.50	Öpfelchüechli • auf Vanillesauce	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtkern • mit Sauerrahmglace	14.50	Saisonaler Fruchsalat • mit Sorbet	12.50

herkunft fleisch

Kalb - Schweiz

Geflügel - Schweiz

Rind - Schweiz

Schwein -Schweiz

Lamm -
Neuseeland/Australien

Lachs - Norwegen

Unsere Menüvorschläge für ihren Anlass

altstadt-menü

Steinpilzcrème

- mit Blätterteigstängel •

Boeuf braisé (Rindsschmorbraten)

- mit Kartoffelstock und Marktgemüse •

Brännli Creme

- mit Schlagrahm verfeinert •

Menü CHF 66.50/Person

ratsherren-menü

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

- an Hausdressing •

Gebrautes Schweizer Schweinsfilet an Apfel-Calvadosauce

- mit Spätzli und Gemüse •

Crème Catalana

- mit Weichselkirschensorbet •

Menü CHF 66.50/Person

züri-menü

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

• an Hausdressing •

Zürcher Kalbsgeschentzeltes

• mit Butterrösti •

Öpfelchüechli

• auf Vanillesauce •

Menü 72.50/Person

neumarkt-menu

Taufrischer Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen

• an französischem Dressing •

Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelrahmsauce

• mit Karotten-Gemüse und Kartoffelstock •

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtkern

• mit Sauerrahmglace •

Menü CHF 70.50/Person

zunft-menü

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

• an Hausdressing •

Grilliertes Rindsfilet an Portweinjus

• • mit Kartoffelstock und Marktgemüse • •

Öpfelchüechli

• auf Vanillesauce •

Menü CHF 92.00/Person

turkey-menü

jeweils im November & Dezember

Taufrischer Nüsslisalat

• mit Speck & Ei •

Ganzer Truthahn

• Rotkraut mit Zwetschgen und Marroni, hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Preislebeer-Sauce •

Öpfelchüechli

• auf Vanille-Sauce •

Menü CHF 69.50/Person

Getränkepauschalen

- | | |
|---|----------------------|
| ❶ 2.5 dl Hauswein (weiss oder rot), 5dl Mineralwasser, 1 Kaffee oder Tee | CHF 33.50/pro Person |
| ❷ 1 Glas Prosecco, ½ Flasche Hauswein (weiss oder rot), ½ Liter Mineralwasser, 1 Kaffee oder Espresso | CHF 42.50/pro Person |

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Kleine Gruppen

Bis maximal 15 Personen können sie von einem reduzierten saisonalen Menü individuell bestellen.

Grössere Gruppen

Ab 20 Personen müssen sie sich auf ein Menü einigen. Angemeldete Vegetarier dürfen im Voraus aus unserer Saisonkarte oder von unserem Bankettmenü etwas auswählen. Ab 20 Personen kochen wir gerne, zusätzlich zu unserem Saisonangebot, nach ihren Wünschen etwas.

Verrechnungen

Wir akzeptieren Änderungen der Teilnehmeranzahl und die Bekanntgabe der Anzahl vegetarischen / veganen Menus bis 3 Tage vor ihrem Anlass. Danach erlauben wir uns die bestellten und nicht konsumierten Mahlzeiten mit 100% des Preises zu verrechnen.

Zapfengeld

Ihren ausgewählten Tropfen dürfen sie gerne mitbringen. Wir verrechnen ihnen dafür ein Zapfengeld von CHF 35.00 für eine 7.5dl Flasche

Dekorationen

Blumen organisieren wir ihnen gerne zum Selbstkostenpreis.

Menükarten

Wir schreiben und drucken Menükarten in unserem standardisierten Format. Diese sind in den Bereitstellungskosten integriert. Aus ökologischen Gründen drucken wir nicht für jeden Gast eine Karte, da diese am Schluss oft weggeworfen werden müssen.

Saalmieten & Mindestkonsumationen

Kneip Stübli im 1. Stock für max. 45 Personen geeignet. Für die Saalmiete verrechnen wir einen einmaligen Betrag von CHF 250.00. Die Miete entfällt bei einer Mindestkonsumation von CHF 1000.00 am Mittag oder CHF 1500.00 am Abend.

Gesamtes Restaurant für maximal 90 Gäste. Das gesamte Restaurant kann für eine geschlossene Gesellschaft gemietet werden und wir verlangen eine Restauranmiete von CHF 5000.00. Diese entfällt bei einer Konsumation von über CHF 7000.00 von Sonntag bis Mittwoch und von über CHF 8500.00 von Donnerstag bis Samstag.

Zahlungsmodalitäten

Auf Wunsch schicken wir ihnen gerne eine Rechnung zu. Bitte geben sie uns dafür die korrekte Rechnungsanschrift bekannt oder geben sie uns ihre Mailadresse, dass wir ihnen die Rechnung online zusenden können. Natürlich kann auch bar oder mit Karte bezahlt werden.

Haftung

Der Veranstalter haftet für alle Verluste oder Beschädigungen, welche durch ihn, seine Mitarbeiter oder seine Veranstaltungsteilnehmer entstehen.

Technische Hilfsmittel

Eine Leinwand haben wir und stellen ihnen diese gratis zur Verfügung. Einen Beamer kann für sie organisiert werden. Bitte geben sie uns rechtzeitig bescheid. die kosten dafür betragen CHF 50.00.

Parking

Öffentliche Parkplätze finden sie um das Obergericht, gleich bei uns um die Ecke. In unmittelbarer Nähe liegen die Parkhäuser Urania, Central & hohe Promenade

Taxi

Taxis haben über die Zufahrt untere Zäune die ganze Nacht Zugang zur Kantorei. Gerne bestellen wir am Ende ihres Anlasses die Taxis für sie.