

BANKETTMENÜ

Lieber Guest

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.

Jubiläumsessen, Geburtstagsfeste, Seminare, Weihnachtsessen, Firmenanstände oder Klassenzusammenkünften. 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 • Bündnerfleisch, Rohschinken, Salmi & Käse	14.50/Pers.	Blätterteiggebäck	5.00/Port.
Parmesanstückli mit Balsamico	5.50/Port.	Humus mit Focaccia	6.00/Port.
Babba Ganoush mit Focaccia	5.50/Port.	Fenchel-Feta-Salat • Granatapfel	5.50/Port.
Quinoosalat • Feta & Spinat	6.50/Port.	Tomaten-Pfirsich-Salat • Burrata (nur saisonal)	6.00/Port.
Fleischkäsewürfel (lauwarm) • Kartoffel-Gurken-Salat & Senf	6.50/Port.	Couscoussalat • Aprikose & Minze	5.50/Port.

fingerfood warm

Sämiges Risotto • je nach Saison	5.50/Port.	Poulet-Satayspiessli • an Erdnuss-Sauce	5.50/Stück
G'hackets mit Hörnli • mit Öpfelmues	6.50/Port.	Hackbällchen • an Tomatensauce mit Kümmel	5.50/Port.
Mini Schinkengipfeli	5.50/Stück	Hausgemachte Gemüsequiche	4.50/Stück
Chäschüechli	5.50/Stück	Rindsfiletwürfeli • Steinpilzrisotto & Jus	10.50/Port.

canapées & bruschettas

Frischkäsemousse • mit Feigen	5.50/Stück	Rauchlachstatar • mit Sauerrahm	6.50/Stück
Gehacktes Ei • mit Mayonnaise	5.50/Stück	Tomatenwürfeli • mit Basilikum	5.50/Stück
Rindstatar • mit Kapern	6.50/Stück	Oliven Tapenade	5.50/Stück

süßes

Früchtepiessli	5.50/Stück	Mini Schokoladenmousse	6.50/Port.
Mini Brännti Creme • mit Schlagrahm	6.50/Port.	Mini Crema Catalana	6.50/Port.
Schoko-Kuss • von Dubler	2.00/Stück	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	15.50
Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata • je nach Saison erhältlich	17.50
Traditioneller Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen , an Frenchdressing	17.50
Lauwarmer Pulposalat • mit Tomatenwürfel an Kräutervinaigrette serviert mit Crostini	17.50
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	15.50
Steinpilzcremesuppe • mit Blätterteigstängel • je nach Saison erhältlich	15.50

hauptspeisen

Zürcher Geschnetzeltes vom schweizer Kalb • mit knuspriger Rösti	47.50
Schweizer Kalbssteak • mit Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin & Gemüse	58.50
Rindsschmorbraten • mit hausgemachtem Kartoffelstock & glasierten Karotten	40.50
Rindsfilet • mit Kartoffelstock & Bohnenbündel	65.00
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
Saisonaler Pilzrisotto • mit Trüffelöl verfeinert	33.50
Gebratene Lachsfilettranche (NO) • Süsskartoffelpurée, mariniert Rotkohl & Granatapfel	38.50
Schweins Nierstück (CH) mit Kräuterbutter • dazu gebratenes Gemüse und Bulgur	28.50

dessert

Brännti Creme • mit Schlagrahm verfeinert	12.50	Crema Catalana • mit Weichselkirschen-Sorbet	12.50
Himbeertiramisu	12.50	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit	13.50
Saisonaler Fruchsalat • mit Sorbet	12.50	Passionsfruchtkern • mit Sauerrahmglace	

herkunft fleisch

Kalb - Schweiz

Schwein -Schweiz

Geflügel - Schweiz

Lamm -
Neuseeland/Australien/
GB

Rind - Schweiz / GB

Lachs - Norwegen

Unsere Menüvorschläge für ihren Anlass

altstadt-menü

Steinpilzcrème

- mit Blätterteigstängel •

Boeuf braisé (Rindsschmorbraten)

- mit Kartoffelstock und Marktgemüse •

Brännti Creme

- mit Schlagrahm verfeinert •

Menü CHF 66.50/Person

ratsherren-menü

Marktfrischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse & Kräuter-Crostini

- an Hausdressing •

Gebratenes Schweizer Schweinsfilet an Apfel-Calvadossauce

- 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 Kalbsgeschenzeltes

- mit knuspriger Rösti •

Öpfelchüechli

- auf Vanillesauce •

Menü 75.50/Person

neumarkt-menü

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 •

Menü CHF 92.00/Person

turkey-menü

jeweils im November & Dezember

Taufrischer Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen

• an französischem Dressing •

Ganzer Truthahn

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

Menü CHF 69.50/Person

Getränkepauschalen

① 2.5 dl Hauswein (weiss oder rot), 5dl Mineralwasser, 1 Kaffee oder Tee CHF 30.00/pro Person

② 1 Glas Prosecco, $\frac{1}{2}$ Flasche Hauswein (weiss oder rot), $\frac{1}{2}$ Liter Mineralwasser, 1 Kaffee oder Espresso CHF 48.50/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 Restaurantmiete 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. Es wird eine Anzahlung von der Hälfte des erwarteten Umsatzes oder des Mindestumsatzes bei geschlossenen Gesellschaften im Restaurant erhoben.

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.