

Personalfeier

ab 40 Personen

Apero

Häppli

Marinierte Oliven, Käsewürfel,
Grissini, Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Getränke

Schaumwein

7.5dl Prosecco spumante di Treviso DOC, De Faveri, Veneto, Italien

Weissweinvorschläge

siehe Rückseite

Weitere Getränke

33cl Bier mit und ohne Alkohol

Liter Orangensaft

5dl Mineral mit und ohne Kohlensäure

Menu

Schöner Blattsalat mit Kürbistreifen, Trauben,
Nüssen und Croutons

Feine Sellerie-Birnencremesuppe mit Rahmhaube

Tranchen vom rosa gebratenen Rindsfilet

an Hausbuttersauce,

Spätzli **oder** Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Vegetarische Alternative

Bunter Gemüseteller mit Pilzragout

und Spätzli **oder** Kartoffelgratin

Kleines Rosmarin Panna Cotta

mit Apfel-Kompott und Streusel



Getränke

Weissweinvorschläge

7.5dl Küttiger Riesling Sylvaner, Weingut Bick, Würenlingen
oder

7.5dl Bogle Chardonnay, Bogle Vineyards, Kalifornien

Rotweinvorschläge

7.5dl Hasenbergler Stierenbluet, Weinbau Wehrli, Küttigen
oder

7.5dl Rivola Abadia Retuerta, Bodega Rivola, Sardón de Duero, Spanien

Weitere Getränke

5dl Mineral mit und ohne Kohlensäure

33 cl Mineral divers süss

33 cl Bier mit und ohne Alkohol

Kaffee, Espresso, Tee

Preis

Pauschal Fr. 98.00 / Pers. inkl. MwSt.

Im Preis inklusive sind Apero, Speisen und Getränke à discrétion sowie Service während 5 bis 6 Stunden, Geschirr, Gläser, Besteck, Tischtücher, Servietten.

Anschliessend werden Konsumationen nach Aufwand und Service à Fr. 62.00 pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

Diverses

- Bitte melden Sie die genaue Personenzahl bis 2 Tage vor Anlass. Diese wird mindestens verrechnet.
- Ab 24:00 Uhr verrechnen wir Fr. 62.00/Std. pro Servicemitarbeiter
- einfache Dekoration und Menukarten (schwarz-weiss) durchs Haus offeriert
- Digestive und Rauchwaren sind Einzelinkasso
- Verlängerung nach Vereinbarung

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

