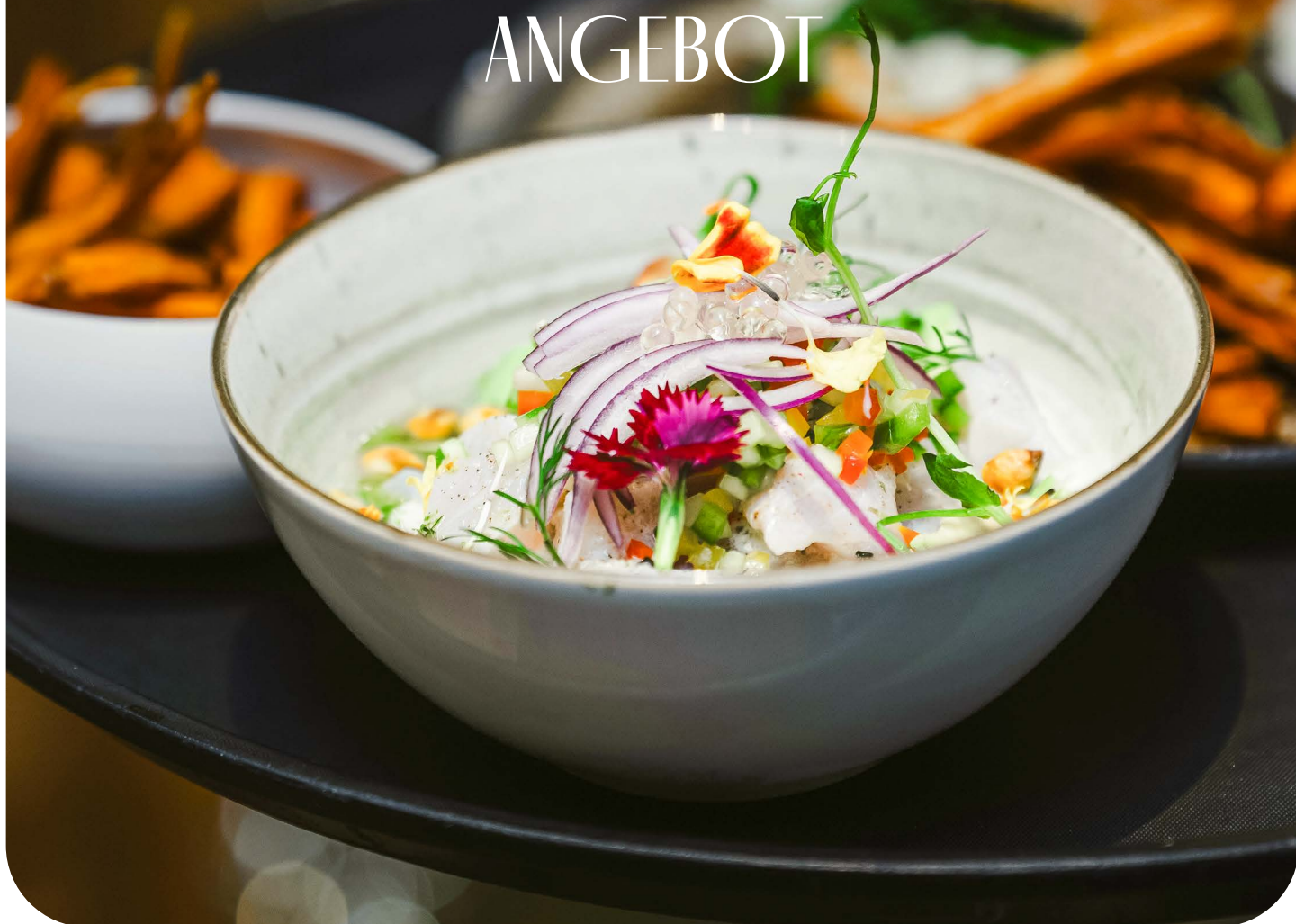


KONGRESSHAUS.CH

KONGRESSHAUS
ZÜRICH

GASTRONOMIE ANGEBOT



INHALT

1 ZUSATZLEISTUNGEN UND KUNDENKONDITIONEN	S. 3
2 GETRÄNKE	
Getränke Auswahl	S. 4
Getränke Packages	S. 5
3 CONFERENCE PACKAGES	S. 6
4 MORNING BREAK PACKAGES	S. 7
5 AFTERNOON BREAK PACKAGES	S. 8
6 BREAKS À LA CARTE	S. 9
7 SANDWICH LUNCH	S. 10
8 BUFFETS	S. 11
9 APÉRO	
Apéro Snacks	S. 12
Apéros	S. 12
10 APÉRO RICHE	S. 13
11 MENU SELECTION	S. 14
12 HINWEISE & DEKLARATIONEN	S. 15

KONTAKT

Kongresshaus Zürich AG
Zurich Convention Center Ltd.
Gotthardstrasse 5
8002 Zürich
Schweiz

EVENTS@KONGRESSHAUS.CH
T. +41 44 206 36 30

ZUSATZLEISTUNGEN UND KONDITIONEN

INKLUSIVE LEISTUNGEN

Grundsätzlich beinhalten unsere Preise die üblichen Personalkosten sowie die notwendige Infrastruktur. Bei Catering Varianten mit erhöhtem Aufwand (z.B. Einzelinkasso, Clochen-Service, Live Stationen, individueller Service pro Tisch, besondere Inszenierung), werden die zusätzlich anfallenden Mitarbeiterstunden extra in Rechnung gestellt.

MINDESTKONSUMATION

Für Räumlichkeiten, die hauptsächlich für Cateringzwecke genutzt werden, wird eine Mindestkonsumation erhoben. Diese kommt anstelle einer Raummiete zur Anwendung. Die Höhe der Mindestkonsumation richtet sich nach den im unterzeichneten Vertrag festgelegten Vereinbarungen und gilt unabhängig von der individuellen Zusammenstellung einzelner Programmpunkte oder Leistungen.

ZUSÄTZLICHES PERSONAL

	CHF / STUNDE
• Chef de Service	85
• Servicemitarbeitende	50
• Barkeeper	65
• Küchenchef	85
• Sous-Chef	68
• Koch	50

NACHTZUSCHLÄGE

Ab 00.00 Uhr werden folgende Nachtzuschläge zusätzlich verrechnet:

• Personal	50% des Stundenansatzes
• Raumnutzung	gemäss Raummiete
• Externe Dienstleistungen	gemäss Dienstleister

VERLÄNGERUNGEN

Unsere verschiedenen Cateringangebote (z.B. Morning- & Afternoon-Breaks, Apéro Riche, Buffets) sind jeweils mit einer definierten maximalen Servicezeit kalkuliert, damit die Personalkosten gedeckt sind. Gerne bieten wir Ihnen bei Bedarf eine Verlängerung an. Für jede angebrochene zusätzliche Stunde verrechnen wir CHF 5 pro Gast.

SERVICEUNTERBRUCH

Bei geplanten Serviceunterbrüchen von mehr als 30 Minuten zwischen den einzelnen Gängen (z.B. im Rahmen von Inszenierungen oder Show-Elementen), erhöht sich der Menüpreis pro Person um 15 %. Darauf wird bei der Detailplanung des Events nochmals hingewiesen.

LIVE-STATIONEN

Gerne bieten wir einzelne Gerichte auch als Live-Station an. Die zusätzlichen Küchenmitarbeiter werden separat verrechnet und sind nicht im Menüpreis inkludiert.

ZAPFENGELD

• Schaumweine	pro 75cl	45
• Weine (weiss, rot, rosé)	pro 75cl	40
• Softdrinks	pro 33cl	5
• Spirituosen	pro 70cl	150
• Eigene Kaffeemaschine für Aussteller		300

Softdrinks/Bier sind grundsätzlich über das Kongresshaus Zürich zu beziehen.

KURZFRISTIGKEIT

Kurzfristige Küchenbestellungen innerhalb von zehn Werktagen vor der Veranstaltung prüfen wir gern auf Machbarkeit. Sie werden mit einem Expresszuschlag von 30% verrechnet.

TESTESSEN

Gerne bieten wir Ihnen ein Testessen an. Ab einem Mindestumsatz von CHF 15'000 pro Event werden die Kosten für ein Testessen für maximal drei Personen vom Kongresshaus Zürich übernommen. Liegt der geplante Umsatz unter diesem Betrag, wird das Menü gemäss Offerte verrechnet. Sollten mehr als drei Personen am Testessen teilnehmen, werden die zusätzlichen Gerichte entsprechend in Rechnung gestellt. Die Terminfindung ist abhängig vom laufenden Betrieb und erfordert eine vorgängige Absprache.

FOOD WASTE

Gemeinsam gegen Food Waste: Gerne stellen wir bei Buffets Take Away Boxen für einen kleinen Aufpreis zur Verfügung. Unsere Gäste können so Speisen einfach und bequem mitnehmen. Wir machen bei der Eventplanung gerne darauf aufmerksam.



GETRÄNKE AUSWAHL

FRISCHE FRUCHTSÄFTE

		CHF
• Frischer Orangensaft	100cl	28
• Frischer Pinkgrapefruitsaft	100cl	28
• Frische saisonale Fruchtsäfte	100cl	28

SAFT- & SMOOTHIESTATION* CHF 18 / PERSON

Geniessen Sie fruchtige, gesunde und frisch zubereitete Smoothies, Säfte und Shakes. Unsere Juice- und Shake-Bar ist die ideale Ergänzung zu Ihrer Veranstaltung. Wir verwenden frische Früchte und frisches Gemüse, vitaminreiche Beeren, Superfruits und nahrhaftes Wurzelgemüse. Unsere Säfte und Shakes sind reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Antioxidantien für gesunde Energie.

**Unsere Saft- & Smoothiestation ist auf 45 - 60 Minuten begrenzt. Auf Wunsch verlängern wir diese gerne für CHF 5 pro Person und angebrochene Stunde.*

MINERALWASSER

		CHF
• Rhäzünser Mineralwasser mit Kohlensäure/ Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	40cl 80cl	7 10

SOFTDRINKS

		CHF
• Pepsi, Pepsi zero	33cl	6
• Rivella Rot, Rivella Blau	33cl	6
• Holdenhofer Eistee Pfirsich	33cl	6
• Züri Apfelschorle	33cl	6
• Hausgemachter Eistee	100cl	20
• Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	6

BIER

		CHF
• Hürlimann Lagerbier	33cl	7
• Valaisanne Lager	33cl	8
• Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	7

KAFFEE

• Espresso	5
• Espresso doppio	6
• Café Crème	5
• Cappuccino	5.50

SIROCCO BIO-TEE

• Ceylon Sunrise	6
• Moroccan Mint	6
• Japanese Sencha	6
• Piz Palù	6
• Black Chai	6
• Green Tropic	6
• Golden Assam	6

LONG DRINKS

• Koskenkorva Wodka, Finnland, 40%	70cl	200
• Henkes Gin, Niederlande, 40%	70cl	200
• Diplomatico Manutano Rum, Venezuela, 40%	70cl	200
• Jameson Whisky, Irland, 40%	70cl	200

Inklusive Mischgetränke.

Gerne mischen wir für Sie auch weitere Drinks und Cocktails, dafür muss das Barpersonal zusätzlich gebucht werden und ist nicht im Flaschenpreis inkludiert.



Unsere Getränkepackages bieten eine abgestimmte Auswahl an erfrischenden Getränken und ausgewählten Weinen, serviert zum Apéro.

CLASSIC

CHF 25 / PERSON

Jede weitere Stunde CHF 17

- Weisswein Sommelier's Choice
- Rotwein Sommelier's Choice
- Hürlimann Lagerbier
- Feldschlösschen Alkoholfrei
- Mineralwasser
- Softdrinks

SIGNATURE

CHF 34 / PERSON

Jede weitere Stunde CHF 23

- Vinattieri Bianco del Ticino DOC, Vinattieri SA, Sauvignon blanc, Chardonnay
- Masserone, Vinattieri SA, Merlot
- Prosecco Sommelier's Choice
- Hürlimann Lagerbier
- Feldschlösschen Alkoholfrei
- Mineralwasser
- Softdrinks

PREMIUM

CHF 41 / PERSON

Jede weitere Stunde CHF 28

- Deutz Champagner, Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- Vinattieri Bianco del Ticino DOC, Vinattieri SA, Sauvignon blanc, Chardonnay
- Masserone, Vinattieri SA, Merlot
- Hürlimann Lagerbier
- Feldschlösschen Alkoholfrei
- Mineralwasser
- Softdrinks

Die Getränkepackages sind auf 90 Minuten begrenzt. Für jede weitere angebrochene Stunde verrechnen wir den vermerkten Preis. Die Getränkepackages können durch weitere Getränke ergänzt werden, diese werden nach Verbrauch verrechnet.

3

CONFERENCE PACKAGES

Mit unseren Conference Packages decken Sie die ganze Veranstaltung ab. Gerne beraten wir Sie bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Packages.

BASIC VORMITTAG (4 STUNDEN)

CHF 72

- Morning Break 1
- Sandwich Lunch mit 4 Sandwiches und 1 Salat nach Wahl inkl. Mineralwasser, Softdrinks, Kaffee und Tee
- Wasserstationen mit Mineralwasser Glasflaschen (40 cl/80 cl)*

CLASSIC VORMITTAG (4 STUNDEN)

CHF 98

- Morning Break 1
- Lunchbuffet inkl. Mineralwasser, Softdrinks, Kaffee und Tee
- Wasserstationen mit Mineralwasser Glasflaschen (40 cl/80 cl)*

BASIC GANZTAGS (10 STUNDEN)

CHF 128

- Morning Break 1
- Lunchbuffet inkl. Mineralwasser, Softdrinks, Kaffee und Tee
- Basic Afternoon Break
- Wasserstationen mit Mineralwasser Glasflaschen (40 cl/80 cl)*

CLASSIC GANZTAGS (10 STUNDEN)

CHF 183

- Morning Break 1
- Lunchbuffet inkl. Mineralwasser, Softdrinks, Kaffee und Tee
- Basic Afternoon Break
- Apéro 1 auf Etage inkl. Weiss- und Rotwein Sommelier's Choice, Bier, Orangensaft, Mineral und Softdrinks (limitiert auf 90 Minuten)
- Wasserstationen mit Mineralwasser Glasflaschen (40 cl/80 cl)*

NACHMITTAG MIT APÉRO (4 STUNDEN)

CHF 77

- Afternoon Break 1
- Apéro 1 auf Etage inkl. Weiss- und Rotwein Sommelier's Choice, Bier, Orangensaft, Mineral und Softdrinks (limitiert auf 90 Minuten)
- Wasserstationen mit Mineralwasser Glasflaschen (40 cl/80 cl)*

WASSERPAUSCHALE

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure (40 cl/80 cl) steht Ihnen zur Verfügung. Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch gerne PET Flaschen (50 cl) zur Verfügung. Die Wasserpauschale gewährleistet die Versorgung mit Mineralwasser während der gesamten Dauer Ihres Events. Die Wasserstationen werden entweder im Seminarraum oder im Cateringbereich vorbereitet.

WASSER PACKAGES

CHF / PERSON

- | | |
|---|----|
| • Wasser Package halbtags (4 Stunden) | 8 |
| • Wasser Package ganztags (10 Stunden) | 16 |
| • Wasser Package halbtags, PET 50 cl (4 Stunden) | 11 |
| • Wasser Package ganztags, PET 50 cl (10 Stunden) | 19 |

* Package Aufpreis für PET Flaschen 50 cl für die Wasserstation ist jeweils CHF 3 pro Person.



Ob Frühstück oder Kaffeepause am Vormittag - wir stellen Ihnen unsere "Morning Breaks" gerne im Meetingraum, im Foyer oder im Break-Out-Raum als Buffet zur Selbstbedienung bereit.

WELCOME COFFEE

- Kaffee und Tee
- Frische Fruchtsäfte und Mineralwasser

CHF 12

BASIC MORNING BREAK

- Süsses Blätterteiggebäck (V) ^{1/3/6/7/8}
- Saisonaler Früchtekorb (V+)
- Kaffee und Tee
- Frische Fruchtsäfte und Mineralwasser

CHF 16

MORNING BREAK 1

- Süsses Blätterteiggebäck (V) ^{1/3/6/7/8}
- Bagel mit Graved Lachs, Gurke, Dill und Honigsenf ^{1/3/4/10/11}
- Saisonaler Früchtekorb (V+)
- Hausgemachter Müsliriegel (V+) ^{1/8}
- Kaffee und Tee
- Frische Fruchtsäfte und Mineralwasser

CHF 24

MORNING BREAK 2

- Süsses Blätterteiggebäck (V) ^{1/3/6/7/8}
- Avocado-Toast, Kirschtomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln (V) ^{1/12}
- Eier-Shakshuka, Peperoni, würzige Tomatensauce (V) ^{3/7}
- Pfannkuchen mit Beerenkompott und Ahornsirup (V) ^{1/3/7}
- Schokoladen-Granola mit Beerenjoghurt (V) ^{1/7/8}
- Hausgemachtes Birchermüesli (V+) ^{1/8}
- Saisonaler Früchtekorb (V+)
- Verschiedene Smoothies und Power-Shots
- Kaffee und Tee
- Frische Fruchtsäfte und Mineralwasser

CHF 35

HEMMI BARISTA STATION

PAUSCHAL CHF 350

plus CHF 50 pro Stunde

- inkl. Kaffeebohnen, Zucker, Rahm, Geschirr, Löffel
- 1 Barista à CHF 50/h (weiterer Barista auf Anfrage)
- Milch/Pflanzliche Milch CHF 5 pro Liter (auf Anfrage)

Die Hemmi Barista Station wird extern bei unserem Kaffeebohnenlieferanten angefragt und ist nach Verfügbarkeit buchbar.

Die Morning Breaks sind auf 45 bis max. 60 Minuten begrenzt. Wenn Sie eine Verlängerung wünschen, bieten wir dies zu CHF 5 pro Person und angebrochener Stunde an. Sie können Ihren Morning Break auch individuell mit À-la-carte-Angeboten von Seite 9 ergänzen.



AFTERNOON BREAK PACKAGES

Wir stellen Ihnen die Kaffeepause bzw. den "Afternoon Break" gern im Meetingraum, im Foyer oder im Break-Out-Raum als Buffet zur Selbstbedienung bereit.

BASIC AFTERNOON BREAK

CHF 16

- Saisonale Blechkuchen (V) ^{1/3/7}
- Saisonaler Früchtekorb (V+)
- Kaffee und Tee
- Softdrinks und Mineralwasser

AFTERNOON BREAK 1

CHF 24

- Saisonaler Blechkuchen (V) ^{1/3/7}
- Teebrötchen-Sandwiches mit Eiersalat (V) ^{1/3/7}
- Schokoladen-Brownies (V) ^{1/3/7/8}
- Saisonaler Früchtekorb (V+)
- Kaffee und Tee
- Softdrinks und Mineralwasser

AFTERNOON BREAK 2

CHF 35

- Sandwich mit Räucherlachs, Gurke, Frischkäse ^{1/4/7}
- Sandwich mit Grillgemüse, Tomatencreme (V+) ¹
- Schinkengipfeli ^{1/3/7}
- Gemischte Nüsse und Dörrrüchte (V+) ⁸
- Gemüsesticks mit Hummus-Dip (V+) ^{6/11}
- Hausgemachte Müesliriegel (V) ^{1/3/7/8}
- Gefüllter Berliner (V) ^{1/3/6/7/8}
- Saisonaler Früchtekorb (V+)
- Verschiedene Smoothies und Power-Shots
- Kaffee und Tee
- Softdrinks und Mineralwasser

HEMMI BARISTA STATION

PAUSCHAL CHF 350

plus CHF 50 pro Stunde

- inkl. Kaffeebohnen, Zucker, Rahm, Geschirr, Löffel
- 1 Barista à CHF 50/h (weiterer Barista auf Anfrage)
- Milch/Pflanzliche Milch CHF 5 pro Liter (auf Anfrage)

Die Hemmi Barista Station wird extern bei unserem Kaffeebohnenlieferanten angefragt und ist nach Verfügbarkeit buchbar.

Die Afternoon Breaks sind auf 45 bis max. 60 Minuten begrenzt. Wenn Sie eine Verlängerung wünschen, bieten wir dies zu CHF 5 pro Person und angebrochener Stunde an. Sie können Ihren Afternoon Break auch individuell mit À-la-carte-Angeboten von Seite 9 ergänzen.



Stellen Sie verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Küche individuell zusammen - wir beraten Sie gerne bei der Auswahl. Die passenden Getränke dazu finden Sie auf Seite 4.

BÄCKEREI SÜSS

CHF 4.50 / STÜCK

- Buttercroissant (V) ^{1/3/7}
- Mehrkorncroissant (V) ^{1/3/7/11}
- Laugencroissant (V) ^{1/3/7}
- Veganes Croissant (V+) ^{1/8}
- Pastel de Nata (V) ^{1/3/7}
- Gefüllter Berliner (V) ^{1/3/7/8}
- Apfeltasche (V) ^{1/3/7}
- Pain au Chocolat (V) ^{1/3/6/7/8}
- Chocolat-Chip-Cookie (V) ^{1/3/6/7/8}
- Saisonaler Blechkuchen (V) ^{1/3/7}

BÄCKEREI SALZIG

CHF 5.50 / STÜCK

- Gemüsequiche (V) ^{1/3/7}
- Schinkengipfeli ^{1/3/7}

JOGHURTS UND MÜESLI

CHF 5.50 / STÜCK

- Auswahl an regionalen Joghurts (V) ⁷
- Birchermüesli Classic (V) ^{1/7/8}
- Birchermüesli mit Waldfrüchten (V) ^{1/7/8}
- Joghurt Bowl, hausgemachtes Granola, saisonale Früchte (V) ^{1/3/7/8}

HERZHAFTE SNACKS

CHF 6 / STÜCK

- Poké Bowl mit Sushireis, Thunfisch Sashimi, Edamame, Mango, Ponzudressing ^{4/6/11/12}
- Laugenbrot, Ahorn-Senfdressing, veganer Käse, Rucola, Äpfel (V+) ^{1/10}
- Poké Bowl mit Quinoa, Edamame, Wakame, Zitronendressing (V+) ^{6/11/12}
- Vegane Mini Wraps (V+) ¹
- Mini Sandwiches

Die Speisen können auch mit unseren Morning- & Afternoon Break Packages auf den Seiten 7 und 8 kombiniert werden.

7

SANDWICH LUNCH

Unsere Sandwich Lunches geniessen Sie flexibel im Meetingraum, im Foyer oder im Break-Out-Raum. Die Speisen werden zur Selbstbedienung angeboten und lassen sich ideal mit einer Auswahl an Salaten ergänzen. Die Sandwiches sind frei aus allen Kategorien kombinierbar. Wir empfehlen eine Auswahl von mindestens vier verschiedenen Sorten. Pro Sorte müssen mindestens 50 Stück bestellt werden.

SANDWICH FLEISCH

CHF 8 / STÜCK

- Laugenbrot, Bauernschinken, Honig-Senf, Salat ^{1/7/10}
- Mehrkorn Baguette, Roastbeef, karamellierte Zwiebeln, Cheddar, Rucola ^{1/7}
- Tomatenbrot, Rohschinken, Rucola, Mozzarella, Pesto ^{1/7/8}
- Helles Baguette, Rindfleisch, eingelegter Daikon, Gurke, Gojuchang Mayonnaise ^{1/3/6}
- Sauerteigbrot, Kalbfleisch, Thonmousse, Kapern ^{1/4/7}

SANDWICH FISCH

CHF 8 / STÜCK

- Semmeli, Rauchlachs, Dillcrème, Radieschen ^{1/4/7}
- Wrap, Thunfisch, würzige Aioli, Karotte, Gurken ^{1/2/7}
- Rustico Brot, Rauchforellen, Kräuterfrischkäse, Gurken ^{1/4/7}
- Helles Baguette, Snow crab, Avocado, Sellerie, Limetten Mayonnaise ^{1/2/3/9}
- Vollkornbrot, Sardinen, Tomaten, Zitronen Crème fraîche ^{1/4/7}

SANDWICH VEGETARISCH / VEGAN

CHF 8 / STÜCK

- Bauernbrot, würziger Hummus, Avocado, Coleslaw (V+) ^{1/6/11/12}
- Mehrkornbaguette, Grillgemüse, Frischkäse, Gartenkresse (V) ^{1/7}
- Wrap, Crispy Planted Streifen, rote Zwiebeln, Babyspinat (V+) ¹
- Rosmarin Focaccia, Tomaten, Feta, Pesto (V) ^{1/7/8}
- Sesam Bagel, Gruyère, Salat, Tomaten, Senfcrème (V) ^{1/3/7/10/11}

SALATE ZUR ERGÄNZUNG

CHF 6 / PERSON

Werten Sie Ihren Sandwich Lunch mit frischen Salaten auf. Die folgende Salatauswahl wird zur Selbstbedienung in Einzelportionen bereitgestellt:

- Tomaten, Mozzarellaperlen, Basilikum (V) ^{7/8}
- Linsen, Limette, rote Zwiebel, Petersilie (V)
- Kichererbsen, Minze, Limette (V+)
- Tabouleh-Salat, Quinoa, Tomaten, Petersilie (V+)



Unsere Buffets werden ab 50 bis 500 Personen auf Stationen zur Selbstbedienung angerichtet, nach Wunsch für Konsumation im Stehen oder Sitzen.

BUFFET ALPINE

CHF 72

- Verschiedene Salate und Dressings (V+) ^{10/12}
- Eingelegter Alpenlachs, Dill-Senf Sauce ^{4/7/10}
- Quinoa, Kirschtomaten, veganer Feta, frische Kräuter (V+)
- Gedämpfte Rote-Bete, Äpfel, Meerrettich, Walnüsse (V) ^{7/8/10}
- Kartoffel-Lauch-Suppe, Kräutercroutons (V+) ¹
- Zürcher Kalbgschnetzelt, Röstimedallions, Rüeblli ^{7/12}
- Äplermagronen, Apfelmus, Röstzwiebeln (V+) ^{1/3/7/12}
- Zander, Senf-Dill Sauce, gedämpfter Reis ^{4/7/10}
- Apfelkuchen, geschlagene Mascarpone (V) ^{1/3/7/8}
- Schokoladenchantilly, Haselnusscrunch (V) ^{1/3/7/8/12}
- Veganer Vanillemousse, saisonale Früchten (V+) ⁸

BUFFET EUROPEAN

CHF 72

- Verschiedene Salate und Dressings (V+) ^{10/12}
- Vitello tonnato, Rosmarin Focaccia, Salzkapern ^{1/4/7/12}
- Thunfisch, Eier, grüne Bohnen, Oliven ^{3/4}
- Pulpo, Sellerie, bunte Kirschtomaten ^{9/14}
- Tomatensuppe, Gin Mare (V+) ¹²
- Provenzalischer Rindseintopf, Kartoffelpüree ^{7/9/12}
- Gebratene Saiblinge, Zitronen-Buttersauce, Zucchini ^{4/7/12}
- Polenta-Gnocchi, mediterranes Gemüse, Arrabiata Sauce (V+) ¹
- Griechischer Orangenkuchen, Citrus Curd (V) ^{1/3/7/8/12}
- Reispudding Mousse, saisonale Früchte (V) ^{3/7}
- Vegane weisse Schokoladentarte, Heidelbeeren (V+) ^{1/8}

BUFFET WORLD

CHF 72

- Verschiedene Salate und Dressings (V+) ^{10/12}
- Buchweizen, Rindfleisch, Oregano, Tomaten ¹
- Marinierte Garnelen, Fenchel, Limette, Sauerrahm ^{2/7}
- Koreanischer Gurkensalat, Kimchi, Frühlingszwiebeln (V+) ^{11/12}
- Vegane Tom Kha Suppe, eingelegte Shiitakepilzen (V+) ⁶
- Butter Chicken, Basmatireis ⁷
- Pochierter Heilbutt, Miso Sauce, Pak Choi ^{4/6/11}
- Würziges Kichererbsencurry, saisonales Gemüse, Kardamomreis (V+) ⁹
- Türkischer Milchpudding, Earl Grey, Buttercrunch (V) ^{1/3/7}
- Litschi-Joghurtmousse, Matcha Sablé (V) ^{1/3/7/8}
- Veganer Himbeerkuchen, Pistaziencrème (V+) ⁸

BUFFET PLANT BASED

CHF 72

- Verschiedene Salate und Dressings (V+) ^{10/12}
- Geröstetes Gemüse, Couscous, Kichererbsen (V+) ¹
- Coleslaw-Salat, Sesam-Ingwer Dressing (V+) ^{6/11}
- Auswahl an Gemüsesticks, veganer Kräuterdip (V+)
- Rüeblli-Ingwer Suppe, Kokosflocken (V+)
- Geröstete Aubergine, Ofenkartoffeln, Harissa-Miso Sauce (V+) ⁶
- Rotes Thai Gemüsecurry, Basmatireis (V+) ^{6/9}
- Pflanzenbasiertes Stroganoff, Marktgemüse, Spätzli (V+) ^{1/9}
- Vanillemousse, Mango, Kokos-Crumble (V+) ^{1/8}
- Buchweizenarte, Aprikose, Pistazien Chantilly (V+) ^{8/11}
- Rüeblikuchen, Kalamansi Ganache (V+) ⁸

Unsere Buffets sind auf 120 Minuten begrenzt. Wenn Sie eine Verlängerung wünschen, beachten Sie den Hinweis "Verlängerung" auf Seite 3.

Ab 500 Personen empfehlen wir eine Kombination von Flying Service, Buffetstationen und Live Stations. Die zusätzliche Personalkosten werden nach Aufwand verrechnet.

9

APÉRO



Apéro Snacks werden begleitend zu den Getränken auf den Tischen verteilt. Die dazu passenden Getränke finden Sie auf den Seiten 4 und 5 sowie auf unserer Weinkarte.

SNACK 1

- Kongresshaus Nussmischung (V+) ⁸
- Auswahl an Kartoffelchips (V+)
- Kräuteroliven (V+)
- Grissini (V) ^{1/3}

CHF 11

SNACK 2

- Kongresshaus Nussmischung (V+) ⁸
- Kräuteroliven (V+)
- Grissini (V) ^{1/3}
- Bruschetta, Tomaten, Ricotta, Basilikum (V) ^{1/7}
- Randenhummus, Pita (V+) ^{1/11}
- "Gemüsegarten", Kräuterfrischkäse (V) ⁷

CHF 19

Ein Apéro besteht vorwiegend aus kalten Speisen, die in Einzelportionen angerichtet sind. Die Speisen werden teils serviert und teils auf den Tischen verteilt. Ein Apéro ersetzt keine Mahlzeit. Die dazu passenden Getränke finden Sie auf den Seiten 4 und 5 sowie auf unserer Weinkarte.

APÉRO 1 - AUF ETAGERE

CHF 26

- Käsewaffel, Rindstatar, Trüffelmayonnaise ^{1/3/7/10/12}
- Windbeutel, Kräutercrème, Radieschen (V) ^{1/3/7}
- Rüeblitartar, glutenfreies Tartelette, Ingwer, Ahornsirup-Chantilly (V+) ^{6/11}

APÉRO 2 - AUF ETAGERE*

CHF 39

- Bruschetta, Honig-Ricotta, Dörrtomaten, Pistazien (V) ^{1/7/8/12}
- Tortillawrap, Grillgemüse, Oregano-Sojajoghurt, Rucola (V+) ^{1/6}
- Lachsrolle, Dill-Frischkäse, Yuzu Gel, Blinis ^{1/3/4/7}
- Club-Sandwich, Pastrami, Schweizer Bergkäse, Trüffel ^{1/7}
- Randen-Falafel, Espelette-Hummus, Balsamico Perlen (V+) ¹¹

APÉRO AUF ANFRAGE

Gerne stellt unser Küchenchef auf Anfrage auch einen individuellen, saisonalen Apéro für Sie zusammen. Dafür benötigen wir einen ungefähren Budget- und Zeitrahmen, um ein entsprechendes Angebot zu erstellen.

Unsere Apéro Snacks und Apéros sind auf 90 Minuten begrenzt. Wenn Sie eine Verlängerung wünschen, beachten Sie den Hinweis "Verlängerung" auf Seite 3.

* Die ersten drei kalten Speisen werden auf Etageren serviert. Die warmen Speisen werden separat angerichtet.

10

APÉRO RICHE

Der Apéro Riche besteht aus kalten und warmen sowie salzigen und süssen Speisen. Die verschiedenen Speisen stehen teils als Einzelportionen auf den Tischen bereit und werden zusätzlich als Flying serviert. Ein Apéro Riche ist sättigend.

APÉRO RICHE ALPINE

CHF 85

- Räucherlachsmousse, Zitronen Confit, dunkles Brot ^{1/4/7}
- Randen-Apfel Millefeuille, Thymian, Balsamico-Perlen, vegane Sauerrahmcrème (V+) ^{6/12}
- Käsewaffel, Rindstatar, Wacholdercrème ^{1/3/7/10/12}
- Kalbsschnitzel, Cranberry Chutney, Kartoffelpüree ^{1/3/7}
- Gerösteter Saibling, Trofie Pasta, Zitronen Crème fraîche, Gemüsebrunoise ^{1/3/4/7/12}
- Chäschüechli, Zwiebelchutney ^{1/3/7}
- Älplermagronen, Apfelkompott, Röstzwiebeln (V) ^{1/3/7/12}
- Rüebli-Dog, Laugenbrötchen, Apfel-Sauerkraut, Pommery Senfcrème (V+) ^{1/10/12}
- Vanillemousse, Muscovado Crumble, Aprikosenragout (V+) ⁸
- Genepy-Likör, weisses Schokoladenmousse, würziger Crumble ^{1/3/7/8/12}
- Zimtblütencrème, Granatapfel, roter Shiso, Pflaumen ^{3/7/8/11/12}

APÉRO RICHE WORLD

CHF 85

- Nori Rolle, Gurke, Karotte, Kimchi, Ponzu (V+) ^{6/12}
- Rosmarin Focaccia, Ricotta, Dörrtomaten, Rucola (V) ^{1/7}
- Wolfsbarsch Ceviche, Süsskartoffelpüree, Knuspermais, Habanero ⁴
- Hähnchenschenkel, Satay, Erdnusschaum, rote Paprika, Mango ^{5/6/11}
- Zander, geröstete Paprikacrème, Brokkoli, Fischhaut Chips ⁴
- Momos, Rindfleisch, Gojuchang Mayonnaise ^{1/3/7/10/12}
- Gebrillte Gemüsespiesse, Zitronen-Tahini Dip (V+) ¹¹
- Bao Bun, Tamarinden Tofu, eingelegter Daikon, Hummus (V+) ^{1/6/11}
- Passionsfrucht Curd, Kokos Biskuit ^{1/3/7/8}
- Rosen Litschi Éclair ^{1/3/7}
- Olivenölkuchen, frische Beeren (V+)

MITTERNACHTSSNACKS

CHF 12 / STÜCK

Mindestbestellung 50 Stück pro Sorte

- Kongresshaus Hot-Dog, Wiedikerli, Sauerkraut, geröstete Zwiebeln, Laugenbrötchen ^{1/3/7/10/12}
- Mini Rindfleischburger, Raclettekäse, geröstete Zwiebeln, Mayonnaise, Tomate ^{1/3/7/12}
- Pita, Pulled Beef, Coleslaw, BBQ Dip ^{1/7/10}
- Gebrillter Gemüsewrap, Rucola, Sojajoghurt Dip (V+) ^{1/6}
- Bao Bun, BBQ-Schweinebauch, Kimchi, Daikon Julienne ^{1/6/11/12}
- Tofu und Gemüse Gyoza, Sesam-Ponzu Sauce (V+) ^{1/6/11}

APÉRO RICHE AUF ANFRAGE

Gerne stellt unser Küchenchef auf Anfrage auch einen individuellen, saisonalen Apéro Riche für Sie zusammen. Dafür benötigen wir einen ungefähren Budget- und Zeitrahmen, um ein entsprechendes Angebot zu erstellen.

Unsere Apéro Riche sind auf 90 Minuten begrenzt. Wenn Sie eine Verlängerung wünschen, beachten Sie den Hinweis "Verlängerung" auf Seite 3.

11

MENU SELECTION

Stellen Sie Ihr Menü individuell aus einer Auswahl verschiedener Gerichte zusammen. Die Speisen werden serviert und bequem im Sitzen genossen. Ein weiss gedeckter Tisch ist im Preis inbegriffen. Bitte beachten Sie, dass ein Menü aus mindestens drei Gängen bestehen soll. Gerne erstellt unser Küchenchef auf Anfrage auch einen individuellen, saisonalen Menüvorschlag für Sie. Hierfür benötigen wir Ihren Budgetrahmen sowie die gewünschte Anzahl Gänge, um ein passendes Angebot auszuarbeiten.

VORSPEISEN

	CHF / PERSON
• Geräucherte Forelle, Fenchelsalat, Zitrusfrüchte, Rhabarbergel ⁴	25
• Langsam gegarter Oktopussalat, rote Zwiebel, Gurke, Chorizo Schaum ^{7/14}	25
• Französische Zwiebelsuppe, Emmentaler gratiniert (V) ^{1/7/12}	21
• Gerösteter Artischockensalat, Zitronen-Tahini Dressing, Petersilie (V+) ^{10/11}	20
• Karamellierte Rüebli-suppe, Ingwer, Ahornsirup, Kokosmilch (V+)	19

HAUPTGÄNGE FLEISCH

	CHF / PERSON
• Rindsfilet, Kartoffelkroketten, Gemüse-Röllchen, Trüffeljus, Kresse ^{7/9/12}	65
• Rinds-Entrecôte, Rosmarin-Kartoffelgratin, Gemüsebouquet, Portweinjus ^{7/9/12}	61
• Rindsbäckchen, Beluga Linsen, Kräutercroûtons, Thymian Gel, Baby Rüebli ^{1/7/9/12}	45
• Leicht geräucherte Entenbrust, Bratkartoffeln, Maispüree, Junggemüse ^{7/9/12}	47
• Hähnchenbrust Supreme, gegrillter Wildreis, Süsskartoffelpüree, Rosenkohl, cremiger Hähnchenjus ^{7/9/12}	40

HAUPTGÄNGE FISCH

	CHF / PERSON
• Gebratener Lachs, Linguine, Brokkoletti, Zitronen-Buttersauce ^{1/4/7/12}	40
• Sautierte Jakobsmuscheln, Sellerie Risotto, Haselnüsse, grünes Öl ^{2/4/7/8/9/12}	45

HAUPTGÄNGE VEGAN

	CHF / PERSON
• Sommergemüse Parmigiana, geräucherte Tomaten-Coulis, Pesto, vegane Crème fraîche (V+) ⁸	39
• Gemüseroulade, Rüebli Velouté, knusprige Kichererbsen, grünes Öl, Kresse (V+) ⁶	37

DESSERTS

	CHF / PERSON
• Feuchter Schokoladenkuchen, Crème fraîche Ganache, Cheesecake Eis ^{1/3/6/7}	25
• Mascarpone Mousse, Pfirsichkompott, Zitronenverbene Eis ^{1/3/7/8}	20
• Gebackene Ganache-Tarte, karamellierte Haselnüsse, gesalzene Karamell-Buttersauce ^{1/3/7/8}	20
• Rüeblikuchen, Nussganache, Sanddornsorbet (V+) ⁸	20
• Kaffeemousse, Haselnusskrokant, Schokoladensorbet (V+) ^{1/6/8}	20

MIGNARDISES

	CHF / PERSON
• Schokoladenpralinen ^{7/8}	4



12

HINWEISE UND DEKLARATIONEN

LISTE DER ALLERGENE

- 1 = Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- 2 = Krustentiere (z.B. Krebs, Kummer, Garnelen)
- 3 = Eier
- 4 = Fisch
- 5 = Erdnüsse
- 6 = Sojabohnen
- 7 = Milch (einschliesslich Laktose)
- 8 = Nüsse (z.B. Mandeln, Hasel-, Pekan- & Walnuss, Cashew, Pistazie, Macadamia)
- 9 = Sellerie
- 10 = Senf
- 11 = Sesamsamen
- 12 = Schwefeldioxid & Sulfite (ab Konzentration von mehr als 10 mg/kg, mg/L)
- 13 = Lupinen
- 14 = Mollusken (z.B. Muscheln, Austern, Tintenfische)

ERNÄHRUNGSFORMEN

- V = Vegetarisch
- V+ = Vegan

PLANT BASED OPTIONEN

Für alle Packages ist auch eine Plant Based Option mit ausschliesslich veganen Gerichten erhältlich. Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage detailliertere Informationen zur Verfügung.

Preisangaben:

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

