

Food & Drinks

THIS IS WHAT YOUR EVENT COULD LOOK LIKE

Diese Menüs sollen dich für deinen Event inspirieren. Sie zeigen, wie dein kulinarisches Erlebnis aussehen könnte – aber nichts ist fix. Wir passen alles an deine Wünsche an: komplett vegetarisch, mehr Auswahl, weniger Auswahl, kräftige Aromen... alles ist möglich. Unser Eventteam unterstützt dich gerne und stellt ein Menü zusammen, das perfekt zu deinem Anlass passt.

DRINKS

Flexibel im Ausschank – serviert wird, was gefällt.

- Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet
- Getränkepauschalen gibt es nicht

BBQ BUFFET – SUMMER MODE ACTIVATED

Ab April ab CHF 82 pro Person erhältlich.

Salate & Schalen

- Wassermelonensalat mit Feta
- Spargelsalat mit jungem Brokkoli
- Mediterraner Couscous-Salat
- Gemischter Blattsalat mit Zitronendressing

Vom Grill & Ofen

- Knusprig gegrillter Maiskolben
- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Gefüllte Portobello-Pilze mit Ricotta und Gemüse
- NENI Wagyu Kebap
- Hühnchen-Shawarma
- Kalbsbratwurst

Serviert mit Pita, Sauerteigbrot, Zhug, BBQ-Sauce und Mango-Aioli

Dessert

- Zitronenkuchen

APERÔ RICHE – THE PERFECT WARM-UP

Ab CHF 54 pro Person 7 Häppchen: ideal für Stehempfangs oder ungezwungene Zusammenkünfte.

Was zirkuliert im Raum:

- Falafel (vegan)
- Rinderzigarren mit Tahini und Harissa
- Mini-Burger mit Pulled Beef
- Rote-Bete-Labneh-Salat mit Pistazien (vegetarisch)
- Mini-KFC-Salat
- Hühnchen-Shawarma
- Artischocke mit Kaperndressing (vegetarisch)

FLYING DINNER – WHEN YOU WANT IT ALL

Ab CHF 99 pro Person wird im gesamten Raum ein Menü serviert.

Vorspeisen

- Falafel (vegan)
- Zigarren mit Rindfleisch
- Mini-Burger mit Pulled Beef
- Rote-Bete-Salat (vegetarisch)
- Mini-KFC-Salat

Zwischengang

- Hühnchen-Shawarma
- Artischocke mit Kaperndressing (vegetarisch)

Hauptgang

- Tomatenrisotto (vegetarisch)
- Rinderentrecôte mit Hollandaise, Broccolini und Bratkartoffeln

Dessert

- Brownie mit Mango-Thymian-Coulis
- Vegane Himbeermousse in Scheiben