



Bankettdokumentation

Winter

Kleinigkeiten zum Apero

Crostini (z.B.Tomate, Frischkäse und Landrauchschinken)	CHF	3.00 / Stk
Tomaten- Mozzarellaspiessli	CHF	2.50 / Stk
Parmesan und Oliven	CHF	4.50 / p.P.
Grissini mit Bündner Rohschinken	CHF	1.20 / Stk
Marinierter Black Tiger am Spiess	CHF	3.50 / Stk
Rassige Meat Balls mit Tomatensauce	CHF	3.20 / Stk
Kartoffel- Lauchshot	CHF	3.50 / Stk
Entenleberpraline mit Pistazien	CHF	5.50 / Stk

«DIE LEIDENSCHAFT WIEDERSPIEGELT DEN GENUSS»

Kalte Vorspeisen

Pinte Salat an sämigem Hausdressing mit Kernen und Sprossen	CHF	9.00
Gemischter Salat mit Balsamico- oder Hausdressing	CHF	12.50
Rucolasalat an Balsamicodressing mit 3 jährigem Parmesan	CHF	14.00
Dättwiler Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen	CHF	15.50
Wintersalat mit gebratenen Riesencrevetten	CHF	18.50
Rauchlachsvariation mit Meerrettichglacé	CHF	21.00

«DAS GEHEIMNIS HEISST LEIDENSCHAFT
UND LIEBE ZUM DETAIL»

Suppen

Sauerkrautcremesuppe mit caramelisiertem Speck	CHF	11.50
Dättwiler Mostsuppe mit Apfelbrand	CHF	11.50
Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüse	CHF	14.00
Kartoffel- Walnusssuppe mit Entenleberwürfel	CHF	15.00
Cremesuppe von der Pfälzer Karotte mit Ingwer	CHF	11.00
Grünerbsensuppe mit Minze und Speck	CHF	12.00

Warme Vorspeisen

Hummer Thermidor auf Blattspinat	CHF	28.00
Tagliarini mit Waldpilzpesto und Lauchstroh	CHF	18.50
Gebratene Entenleber auf caramelisiertem Apfel mit Rumrosinen	CHF	26.00
Trüffelrisotto mit gebratener Wachtelbrust	CHF	21.50

«MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN
DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN»

Vegetarische Köstlichkeiten

Mille feuille von Tessiner Polenta und Waldpilzen à la crème	CHF	33.00
Ravioli mit Winterspinat- Boursinfüllung an Salbeibutter mit Gemüse	CHF	34.00
Bunter Gemüseteller mit pochierem Ei	CHF	34.00
Auberginen- Zucchini Curry mit gebackenen Bananen und Basmatireis	CHF	33.00

«DIE WAHRHEIT RUHT AUF DEM BODEN DES KOCHTOPFES»

Fischgerichte

Kabeljau mit Nusskruste auf Kartoffel- Lauchragout mit Doppelrahm	CHF	39.00
Gebratener Steinbutt auf Randenfondue mit Beurre blanc	CHF	51.00
Wolfsbarschfilet auf Karotten- Ingwerpüree mit Champagnerschaum	CHF	43.00
Riesencrevettenspiess auf Gemüsetagliarini mit Orangennage	CHF	40.00

«ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST»

Fleischgerichte

Kalbsrücken mit Morchelsauce und buntem Gemüse	CHF	46.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF	42.00
Rindsfilet Wellington mit Jus und Marktgemüse	CHF	52.00
Roastbeef vom Cassino Rind mit Sauce Béarnaise und Gemüse	CHF	47.00
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Peperoni und Champignons	CHF	49.00
Geschmorte Kalbskopfbacken mit Wurzelgemüse	CHF	44.00
Perlhuhn mit Calvados an leichter Rahmsauce mit Wintergemüse	CHF	39.00
Aargauerbraten mit Jus und Schmorgemüse	CHF	32.00
Cordon bleu vom Bierschwein mit Marktgemüse	CHF	34.00

Zu den Hauptgerichten servieren wir folgende Beilagen:

Rösti, Bratkartoffeln, Pommes Allumettes, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Tagliarini, Tagliatelle, Pilaw Reis, Basmatireis, Champagnerrisotto und Quarkknöpfli

Süssspeisen

Weisse Kaffeemousse serviert mit Früchten	CHF	14.00
Dreierlei von der Valrhonaschokolade mit Doppelrahm	CHF	15.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	13.00
Sorbetvariation im Knusperkörnchen mit Früchten	CHF	14.00
Glühweinzwetschgen mit Zimtglacé und Rahm	CHF	12.50
Blutorangenfilet mit Thaibasilikum und Schokoladensorbet	CHF	13.00

«DER KAFFEE MUSS HEISS WIE DIE HÖLLE, SCHWARZ WIE DER TEUFEL,
REIN WIE EIN ENGEL UND SÜSS WIE DIE LIEBE SEIN»

Dessertbuffet

Schokoladenmousse		
Lebkuchentiramisu		
Parfaitglacé		
Fruchtsalat		
Pistazienküchlein		
Fruchtkuchen		
Vanillemeringues mit Schlagrahm		
Käseplatte mit Früchte- und Birnenbrot	CHF	18.00

Verleihen Sie Ihrem Dessertbuffet eine ganz besondere Umrahmung mit Trockeneis

pauschal	CHF	80.00
----------	-----	-------

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlegendes

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und der Pinte Dättwil AG.

1. Teilnehmerzahl

Der Gast verpflichtet sich, dem Restaurant die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 1 Werktag vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Bei späteren Abweichungen der vom Gast genannten Teilnehmerzahl gegenüber der endgültigen Teilnehmerzahl gilt:

- Bis 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.
- Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit (höchstens) 5% berücksichtigt.

2. Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen. In Sonderfällen (Spezialitäten, usw.) kann hierüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In einem solchen Fall ist das Restaurant berechtigt, eine Servicegebühr bzw. ein Korkengeld zu verlangen.

3. Verlängerungen

Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Gast spätestens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung an das Restaurant zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt werden können. Die Kosten für die Bewilligungen werden dem Gast in Rechnung gestellt. Das Restaurant kann für die Erteilung von Bewilligungen nicht garantieren.

4. Rauchen

Das Rauchen ist im gesamten Restaurant nur an/in entsprechend gekennzeichneten Orten/Räumen gestattet.

5. Versicherung

Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Gast. Das Restaurant kann schon vor der Reservationsbestätigung einen Versicherungsnachweis verlangen.

6. Haftung und Vertragsrecht

Das Restaurant lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung des durch Dritte eingebrachten Materials ab. Der Gast haftet gegenüber dem Restaurant für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass das Restaurant dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Der Gast haftet für veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

7. Weitere Bestimmungen

Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Restaurant selbst erbracht werden, so handelt das Restaurant lediglich als Vermittler.