



Bankettdokumentation

Sommer

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 |
| Ratatouilleshot | 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 Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum | CHF | 16.50 |
| Nussbaumer Rauchlachs serviert mit Avocadotatare | CHF | 21.00 |
| Mesclunesalat mit gebratenen Riesencrevetten | CHF | 19.50 |
| Carpaccio vom Rind mit Belper Knolle und Olivenöl extra vergine | CHF | 21.00 |

«DAS GEHEIMNIS HEISST LEIDENSCHAFT
UND LIEBE ZUM DETAIL»

Suppen

| | | |
|--|-----|-------|
| Tomatencremesuppe mit Gin und Mozzarella | CHF | 13.00 |
| Geeiste Gurkenkaltschale mit Rauchforellentatare | CHF | 14.50 |
| Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüse | CHF | 14.00 |
| Gazpacho andaluze mit Gambas und Croûtons | CHF | 14.00 |
| Rieslingsuppe mit Zitronenmelisse | CHF | 12.00 |
| Vichyssoise mit marinierten Flusskrebse | CHF | 15.00 |

Warme Vorspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Seeteufelsaltinbocca auf Champagnerrisotto mit Portwein | CHF | 22.50 |
| Tagliarini mit frischen Waldpilzen und Rucola | CHF | 19.00 |
| Gebratene Entenleber auf Mango-Chilisalsa mit Sauterngelée | CHF | 6.00 |
| Spaghettoni mit Vongole Veraci, Chili und Zitrone | CHF | 18.00 |

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

Vegetarische Köstlichkeiten

| | | |
|---|-----|-------|
| Vegetarische Moussaka mit Auberginen und Kartoffeln | CHF | 32.00 |
| Ravioli mit Dörrtomaten und Mozzarella gefüllt an Basilikumbutter | CHF | 34.00 |
| Bunter Gemüseteller mit pochierem Ei | CHF | 34.00 |
| Vegetarischer Antipasti Teller mit italienischen Spezialitäten | CHF | 31.00 |

«DIE WAHRHEIT RUHT AUF DEM BODEN DES KOCHTOPFES»

Fischgerichte

| | | |
|--|-----|-------|
| Zandertranche gefüllt mit Feta und Basilikum auf Tomatenragout | CHF | 39.00 |
| Gebratener Wolfsbarsch auf Zucchini carpaccio mit Peperoncinipesto | CHF | 42.00 |
| Doradenfilet vom Grill auf Artischockenragout mit Limonenöl | CHF | 41.00 |
| Zanderfiletstreifen im Bierteig gebacken mit Tartaresauce und Spinat | CHF | 39.00 |
| Black Tiger auf Safrantagiatelle mit Datterinitomaten und Rucola | CHF | 41.00 |

«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 |
| Tagliata vom Rindsentrecôte auf Rucola mit Cocobohnen | CHF | 47.00 |
| Mariage von Poulet und Lamm mit Ofengemüse und Jus | CHF | 43.00 |
| Poulardenbrust an Calvadossauce mit Sommergemüse | CHF | 39.00 |
| 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 |
| Himbeertrifle mit Limette | CHF | 13.00 |
| Aprikosen- Pfirsichtarte mit Sauerrahmglacé | CHF | 13.00 |
| Sorbetvariation im Knusperkörnchen mit Früchten | CHF | 14.00 |
| Frische Erdbeeren mit 25 jährigem Balsamico und Vanilleparfait | CHF | 17.00 |
| Johannisbeergratin mit Thymianglacé | CHF | 15.00 |
| Nektarinensalat mit Lavendel und Vanilleglacé | 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 | | |
| Weisse Kaffeemousse | | |
| Frische Beeren | | |
| 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 10 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.