



Bankettdokumentation

Frühling

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
Bärlauchshot	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
Marinierter Spargel mit caramelisierter Entenbrust	CHF	16.50
Nussbaumer Rauchlachs serviert mit Avocadotatare	CHF	21.50
Mesclunesalat mit gebratenen Riesencrevetten	CHF	19.50
Grapefruit mit Rucola und gebratenem Bärenkrebs	CHF	22.00

«DAS GEHEIMNIS HEISST LEIDENSCHAFT
UND LIEBE ZUM DETAIL»

Suppen

Spargelcremesuppe mit Rucola	CHF	11.00
Bärlauchsuppe mit Morcheln	CHF	14.50
Perlhuhnnessenz mit eigener Praline	CHF	15.00
Gelbe Cherrytomatensuppe mit Parmesanchip und Basilikum	CHF	13.00
Weissweinschaumsuppe mit geräucherter Forelle	CHF	13.50
Duett von der Peperonisuppe mit Island Scampi	CHF	17.00

Warme Vorspeisen

Seeteufelsaltinbocca auf gebratenem Spargel mit Safranschaum	CHF	22.50
Tagliarini mit frischen Morcheln und Mizuna	CHF	21.00
Gebratene Entenleber auf Apfel-Pfirsichchutney	CHF	26.00
Frischkäseaumônière auf Apfelrisotto mit Portwein	CHF	18.00
Spaghettoni mit Vongole Veraci, Chili und Zitrone	CHF	18.50

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

Vegetarische Köstlichkeiten

Mit Ziegenkäse gefüllte Auberginen auf Peperonicoulis	CHF	31.00
Frische Spargel- Zitronenravioli mit Schnittlauchschaum	CHF	34.00
Bunter Gemüseteller mit pochierem Ei	CHF	34.00
Boursinrisotto mit sautierten Waldpilzen und gebackenem Salbei	CHF	33.00

«DIE WAHRHEIT RUHT AUF DEM BODEN DES KOCHTOPFES»

Fischgerichte

Zandertranche gefüllt mit Feta und Basilikum auf Spargelbeet	CHF	39.00
Seezungenfilet meuniere gebraten auf Blattspinat mit Peperoncini	CHF	52.00
Doradenfilet vom Grill auf Artischockenragout mit Bärlauchöl	CHF	41.00
Zanderfiletstreifen im Bierteig gebacken mit Tartaresauce und Spinat	CHF	39.00
Paella Valencia mit Poulet und Meeresfrüchten	CHF	46.00

«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 Cassinorind 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
Coq au vin nach Burgunder Art mit Speck und Zwiebeln	CHF	39.00
Poulardenbrust an Calvadosauce mit Dättwiler Spargeln	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
Waldbeerentiramisu	CHF	14.00
Basler Lächerliparfait mit marinierten Kirschen	CHF	13.00
Sorbetvariation im Knusperkörnchen mit Früchten	CHF	14.00
Crema Catalana mit caramelisiertem Rosmarin	CHF	10.00
Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Kirsch	CHF	14.00
Crepes Suzette mit Mandeln und Vanilleglacé	CHF	15.00

«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		
Gebrannte Crème		
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.