



Bankettdokumentation

Frühling

Kleinigkeiten zum Apero

Crostini (Tomate, Frischkäse und Landrauchschinken)	CHF	3.00 / Stk
Tomaten- Mozzarellaspiessli	CHF	2.00 / Stk
Parmesan und Oliven	CHF	3.50 / p.P.
Grissini mit Bündner Rohschinken	CHF	1.20 / Stk
Rauchlachs- Meerrettichroulade	CHF	3.00 / Stk
Marinierter Black Tiger am Spiess	CHF	3.50 / Stk
Rassige Meat Balls mit Tomatensauce	CHF	2.20 / Stk
Bärlauchshot	CHF	2.50 / Stk
Entenleberpraline mit Pistazien	CHF	4.50 / Stk

«DIE LEIDENSCHAFT WIEDERSPIEGELT DEN GENUSS»

Eine dieser Leidenschaften unserer Küchenbrigade sind spanische Tapas.

Jahrelange Erfahrung und Liebe zu den spanischen Köstlichkeiten
lassen uns immer wieder neue Kreationen mit dem Traditionellen vereinen.

Lassen Sie sich von uns beraten und verzaubern Sie Ihre Gäste mit
mediterraner Kochkunst.

«MAN ÖFFNET SICH VORSICHTIG UND TAUT ALLMÄHLICH AUF.
DABEI VERSPÜRT MAN DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS.
DAS IST DER SINN DES TAPEO!»

Kalte Vorspeisen

Pinte Salat an sämigem Hausdressing mit Kernen und Sprossen	CHF	10.00
Gemischter Salat mit Balsamico- oder Hausdressing	CHF	14.00
Rucolasalat an Balsamicodressing mit 3 jährigem Parmesan	CHF	15.00
Marinierter Spargel mit caramelisierter Entenbrust	CHF	19.50
Nussbaumer Rauchlachs serviert mit Avocadotatare	CHF	21.50
Mesclunesalat mit gebratenen Riesencrevetten	CHF	21.50
Grapefruit mit Rucola und gebratenem Bärenkrebs	CHF	24.50

«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	14.00
Weissweinschaumsuppe mit geräucherter Forelle	CHF	14.50

Warme Vorspeisen

Seeteufelsaltinbocca auf gebratenem Spargel mit Safranschaum	CHF	25.50
Tagliarini mit frischen Morcheln und Mizuna	CHF	23.00
Gebratene Entenleber auf Apfel-Pfirsichchutney	CHF	25.00
Frischkäseaumoniere auf Apfelrisotto mit Portwein	CHF	21.00
Spaghettoni mit Vongole Veraci, Chili und Zitrone	CHF	19.50

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

Vegetarische Köstlichkeiten

Mit Ziegenkäse gefüllte Auberginen auf Peperonicoulis	CHF	32.00
Frische Spargel- Zitronenravioli mit Schnittlauchschaum	CHF	34.00
Bunter Gemüseteller mit pochierem Ei	CHF	34.00
Boursinrisotto mit sautierten Waldpilzen und gebackenem Salbei	CHF	34.00

«DIE WAHRHEIT RUHT AUF DEM BODEN DES KOCHTOPFES»

Fischgerichte

Zandertranche gefüllt mit Feta und Basilikum auf Spargelbeet	CHF	41.00
Seezungenfilet meuniere gebraten auf Blattspinat mit Peperoncini	CHF	49.00
Doradenfilet vom Grill auf Artischockenragout mit Bärlauchöl	CHF	43.00
Hechtfiletstreifen im Bierteig gebacken mit Tartaresauce und Spinat	CHF	39.00
Paella Valencia mit Poulet und Meeresfrüchten	CHF	44.00

«ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST»

Fleischgerichte

Kalbsrücken mit Morchelsauce und buntem Gemüse	CHF	48.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF	44.00
Rindsfilet Wellington mit Jus und Marktgemüse	CHF	54.00
Roastbeef vom Cassinorind mit Sauce Bernaise und Gemüse	CHF	49.00
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Peperoni und Champignons	CHF	49.00
Tagliata vom Rindsentrecôte auf Rucola mit Cocobohnen	CHF	49.00
Coq au vin nach Burgunder Art mit Speck und Zwiebeln	CHF	39.00
Poulardenbrust an Calvadosauce mit Dättwiler Spargeln	CHF	41.00
Cordon bleu vom Bierschwein mit Marktgemüse	CHF	36.00

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	14.00
Sorbetvariation im Knusperkörnchen mit Früchten	CHF	14.00
Crema Catalana mit caramelisiertem Rosmarin	CHF	11.00
Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Kirsch	CHF	15.00
Crepes Suzette mit Mandeln und Vanilleglacé	CHF	18.00

«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 Creme		
Parfaitglacé		
Fruchtsalat		
Pistazienküchlein		
Zweierlei Fruchtkuchen		
Vanillemeringues mit Schlagrahm		
Käseplatte mit Früchte und Birnenbrot	CHF	22.00

Verleihen Sie Ihrem Dessertbuffet eine ganz besondere Umrahmung mit Trockeneis

pauschal	CHF	100.00
----------	-----	--------

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.