



Bankettdokumentation

Herbst

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
Kürbisshot	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
Dättwiler Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	CHF	15.00
Black Tiger mit Chicorré- Rucolatatare	CHF	22.00
Herbstsalat mit gebratener Wildtaubenbrust und Herbsttrompeten	CHF	24.00
Carpaccio vom Reh mit Belper Knolle und Macadamianussöl	CHF	24.50

«DAS GEHEIMNIS HEISST LEIDENSCHAFT
UND LIEBE ZUM DETAIL»

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	CHF	12.00
Sauerkraut Cremesuppe mit Nusscrostini	CHF	13.50
Champagner- Trüffelcappucino mit Rosmarin	CHF	15.00
Marronicremesuppe mit Kirsch und Minze	CHF	13.00
Rehkraftbrühe mit geschmorter Rehhaxe	CHF	16.00
Selleriecremesuppe mit Stilton	CHF	14.00

Warme Vorspeisen

Wildhasenfilet im Lardomantel mit Rosenkohllaub	CHF	25.50
Tagliarini mit schwarzem Trüffel	CHF	29.00
Gebratene Entenleber auf Kürbischutney Sauterngelée	CHF	25.00
Sautierte Waldpilze mit Cognac auf weisser Polenta	CHF	21.00
Kürbistarte mit rosa gebratener Wachtelbrust	CHF	24.50

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

Vegetarische Köstlichkeiten

Vegetarischer Herbstteller mit den Köstlichkeiten dieser Jahreszeit	CHF	35.00
Ravioli mit Herbstrompeten und Mascarpone gefüllt an Walnussbutter	CHF	34.00
Bunter Gemüseteller mit pochiertem Ei	CHF	34.00
Gemüsestroganoff mit Quarkknöpfli	CHF	34.00

«DIE WAHRHEIT RUHT AUF DEM BODEN DES KOCHTOPFES»

Fischgerichte

Seeteufelossobucco im Kürbiskernmantel mit Trüffeljus und Romanesco	CHF	43.00
Gebratener Wolfsbarsch auf Süss- saurem Kürbis mit Sesamöl	CHF	44.00
Birmenstorfer Forellenfilet meuniere gebraten auf Blattspinat	CHF	39.00
Hechtfiletstreifen im Bierteig gebacken mit Tartaresauce und Spinat	CHF	39.00
Black Tiger auf Gemüsegraffiti mit Butterschaum	CHF	42.00

«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 Cassino Rind mit Sauce Bernaise und Gemüse	CHF	49.00
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Peperoni und Champignons	CHF	49.00
Rehpfeffer Jäger Art mit gebackenen Rotkrautkugeln	CHF	43.00
Rehrücken mit Wildrahmsauce und klassischen Garnituren	CHF	59.00
Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli und Trauben	CHF	44.00
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
Marronitiramisu	CHF	14.00
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	CHF	15.00
Sorbetvariation im Knusperkörnchen mit Früchten	CHF	14.00
Bratapfel mit Vanille- Zimtsauce	CHF	13.00
Glühweinzwetschgen mit Zimtglacé	CHF	13.00
Vermicelles mit Kirsch und Rahm	CHF	14.00

«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		
Vermicelles		
Parfaitglacé		
Fruchtsalat		
Glühweinzwetschgen		
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.