



Bankettdokumentation

Winter

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
Kartoffel- Lauchshot	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 gebratenen Pilzen	CHF	16.50
Rucola- Mandarinsalat mit Roastbeef vom Hirsch	CHF	21.00
Wintersalat mit gebratenen Riesencrevetten	CHF	21.50
Geräuchtes Schweinsfilet mit Sauerkrautsalat und Chili	CHF	23.50

«DAS GEHEIMNIS HEISST LEIDENSCHAFT
UND LIEBE ZUM DETAIL»

Suppen

Sauerkrautcremesuppe mit caramelisiertem Speck	CHF	13.50
Dättwiler Mostsuppe mit Apfelbrand	CHF	13.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüse	CHF	14.00
Kartoffel- Walnussuppe mit Entenleberwürfel	CHF	18.00
Cremsuppe von der Pfälzer Karotte mit Ingwer	CHF	13.00
Grünerbsensuppe mit Minze und Speck	CHF	14.00

Warme Vorspeisen

Skrei Kabeljau mit Nusskruste auf Rahmwirsing	CHF	22.50
Tagliarini mit Waldpilzpesto und Lauchstroh	CHF	21.50
Gebratene Entenleber auf caramelisiertem Apfel mit Rumrosinen	CHF	25.00
Französische Miesmuscheln an Kräuterrahmsauce	CHF	21.00
Trüffelrisotto mit gebratener Wachtelbrust	CHF	24.50

«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	35.00
Ravioli mit Winterspinat- Boursinfüllung an Salbeibutter mit Gemüse	CHF	34.00
Bunter Gemüseteller mit pochiertem Ei	CHF	34.00
Auberginen- Zucchini Curry mit gebackenen Bananen und Basmatireis	CHF	34.00

«DIE WAHRHEIT RUHT AUF DEM BODEN DES KOCHTOPFES»

Fischgerichte

Skrei- Kabeljau mit Nusskruste auf Kartoffel- Lauchragout mit Doppelrahm	CHF	42.00
Gebratener Steinbutt auf Randenfondue mit Beurre blanc	CHF	59.00
Wolfsbarschfilet auf Karotten- Ingwerpürée mit Champagnerschaum	CHF	44.00
Hechtfiletstreifen im Bierteig gebacken mit Tartaresauce und Spinat	CHF	39.00
Riesencrevettenspiess Gemüsetagliarini mit Orangennage	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
Geschmorte Kalbskopfbacken mit Wurzelgemüse	CHF	46.00
Perlhuhn mit Calvados an leichter Rahmsauce mit Wintergemüse	CHF	43.00
Aargauerbraten mit Jus und Schmorgemüse	CHF	36.00
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
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	14.00
Lebkuchentiramisu mit Apfelkompott und Safran	CHF	15.00
Sorbetvariation im Knusperkörnchen mit Früchten	CHF	14.00
Glühweinzwetschgen mit Zimtglacé und Rahm	CHF	14.00
Birnengratin mit Caramelglacé	CHF	15.00
Orangenfilet mit Thaibasilikum und Schokoladensorbet	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		
Lebkuchentiramisu mit Apfelkompott		
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.