

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Catering Angebot

Glättli Restaurant Event Raum

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort
2. Frühstückspackages (Seminar)
3. Kaffeepause «am Morgen» (Seminar)
4. Snacks für Ihre Kaffeepause (Seminar)
5. Mittagsangebot
6. Fingerfood & Flying Aperol kalt
7. Fingerfood & Flying Aperol warm
8. Aperol Packages
9. Menü Vorspeise/ Suppe/ Zwischengang
10. Menü Hauptgang/ Dessert/ Preis
11. Soul Food Auswahl
12. Catering ausser Haus Übersicht
13. Deklaration

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Vorwort

Das Restaurant Glättli ist mehr als ein öffentliches Restaurant. Als Teil der Wohnstätten Zwyssig leisten wir einen Beitrag zur beruflichen und sozialen Integration von Menschen mit mehrheitlich kognitiven Beeinträchtigungen. Wir bilden junge Erwachsene zu Restaurationsfach- und Küchen- Angestellten aus und schaffen zukunftsgerichtete Arbeitsplätze.

Das Glättli- Team organisiert und kreiert auch Ihren ganz persönlichen Anlass. Ob Geschäftsessen, Geburtstagsfeiern, Jubiläen oder Hochzeiten, wir planen gemeinsam mit Ihnen.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns oder in Ihren Räumlichkeiten kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Scheuen Sie nicht uns bei Fragen oder Unklarheiten zu kontaktieren.

glaettli@zwyssig-zueri.ch

Leiter Gastronomie & Event: Tobias Jäkel

Küchenchef: Thomas Reiner

Service Verantwortliche: Giulia Steinmann



GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

FRÜHSTÜCKSPACKAGES (Seminar)

THE SIMPLE THINGS

CHF 25 Person

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte,

Mineralwasser mit und ohne Sprudel

Müsli, Joghurt, frische Früchte

Brotauswahl, Butter, Konfitüre, Honig

Käseauswahl, Aufschnitt

BREAKFAST CAN(T) WAIT

CHF 35 Person

Kaffee, Tee, Fruchtsäfte,

Mineralwasser mit und ohne Sprudel

Müsli, Joghurt, frische Früchte

Brotauswahl, Butter, Konfitüre, Honig

Käseauswahl, Aufschnitt, Schinken,

geräucherter Fisch/ Rühreier/ Speck/ Pancakes/

Chipolata/ Kartoffelrösti

(* VG)

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Kaffeepause « am Morgen » (Seminar)

WELCOME TO THE GOOD TIMES

CHF 15 Person

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit
und ohne Sprudel

Kleine Muffins

(*VG | N)

HAPPIER THAN THE MORNING SUN

CHF 20 Person

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit
und ohne Sprudel

Assortierte Sandwiches, Obstplatte

(*VG | N)

YOUNG AND HEALTHY

CHF 25 Person

Kaffee, Tee, Orangensaft Mineralwasser mit und ohne Sprudel

Pumpernickel Canapés mit Rohschinken, Alpkäse,

Bündner Fleisch, Crudités, Sour cream, Vitamin Shot

(*N)

KING OF THE MOUNTAIN

CHF 25 Person

Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Sprudel

Gipfeli, Birchermüsli im Weck Glas, Mini Bündner

Plättli

(*N)

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Snacks für Ihre Kaffeepause

BRAIN SHAKE

CHF pro Person

Smoothies (*V | L | G) 4

Nüsse-Trockenfrüchte Mischung (* V | N) 4

Müsli Bar (* V | N | L) 5

SWEET DREAMS

Donuts (* VG | N) 4

American Cookies (* VG | N) 3

Brownies (*VG | N) 4

Cupcakes (*VG) 4

Hausgemachter Blechkuchen (* VG | N) 3

Früchteteller (*V | L | G) 4

Dekonstruierter Cheesecake (*VG) 4

Candy Bar (assortierte Gummibären und andere Schlümpfe) (*VG | L | G) 5

EAT THE BEAT

CHF pro Person

Herzhafte Muffins (* VG | N) 4

Chäschüchli (* VG) 4

Quiche Lorraine (* VG | N) 4

Assortierte Canapées (Alpkäse, Rohschinken, Bündner Fleisch) 5

Tortillawraps (* VG | N) 5

Geräuchertes Lachstatar, Avocado (* L | G) 6

Rindstatar auf Toast 6

Nachos, Guacamole (*V | N | L) 5

Cones mit getrüffelter Eiercreme (*VG) 4

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Mittagsangebot

BREAD & BUTTER

CHF 20 Person

Davoser Quellwasser mit und ohne Sprudel

Paninis mit Poulet, Kochschinken, Rohschinken, Salami,

Bündnerfleisch, Alpkäse oder Caprese (wählen Sie 3)

Serviert mit Chips oder Salat

(*VG optional)

JUNK FOOD JUNKIE

CHF 25 Person

Davoser Quellwasser mit und ohne Sprudel

Kleine Beef Burger, Poulet Caesar Wrap, Pulled Pork

Sandwich, Veganer Burger

Serviert mit Kartoffelecken oder Blattsalat

(*VG optional)

LIFE IS A MINESTRONE

CHF 20 Person

Davoser Quellwasser mit und ohne Sprudel

Zwei saisonale Suppen, Brot, Butter

(*L | G)

HEALTH & HAPPINESS

CHF 27 Person

Davoser Quellwasser mit und ohne Sprudel

Poki Bowl Style Buffet: Reismnudeln, mariniertes

Gemüsesalat, gebratene Lachswürfel, Sesam Topping

(*VG optional)

5

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Finger Food oder Flying Dinner

Kalt	Preis CHF / Person		Preis CHF / Person
Hirschtartar Burger, Crème fraîche, Pesto	6	Entenrilette, Orangenfilet (*G L)	6
Gebeizte Rehtranchen, Preiselbeermarmelade (* G L)	6	Shrimps & Birnen Salat (* G L)	5
Geräuchertes Forellenmousse, Kaviar (* G)	5	Gebeiztes Lachstörtchen (* L)	6
3erlei Humus, Pitabrot (* VG L)	4	Kleines Rindstatar, hausgemachtes Toastbrot	6
Gemüsepasteten (* VG)	5	Quinoa-Avocadosalat, Paprika-Joghurt (*VG G)	4
Exotischer Gemüsesalat (* VG N L)	4	Austern (* G L)	8
Olivenbrötli (* VG L)	3	Gazpacho - im Glas (* V G L)	3
Tomate- Mozzarella Türmchen (*VG G)	4	Variante von Salsiz (* L)	5
Käsespiess, hausgemachtes Früchtebrot (* VG)	4	Saisonaler Blattsalat, Alpenkräuter-Senf-Dressing (* VG G L)	3
Teuflischer Rindfleischsalat (*G L)	4	Foi Gras Terrine, Vieilles Prune Sauce	9
Ziegenkäsemousse auf Tomaten (* VG G)	4	Bündner Plättli	10
Mediterranes Gemüsetörtchen (* V G L)	3		
Crevetten-Cocktail	4		
Flusskrebs- & Mangocktail(*G)	5		
Geräuchertes Lachstörtchen	5		6

Sind Allergien oder Unverträglichkeiten bekannt? Lassen Sie es uns wissen – wir sind vorbereitet.

*VG = vegetarisch | V = vegan | L = Laktose frei| G = Gluten frei| N = enthält Nüsse

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Finger Food oder Flying Dinner

Warm	Preis CHF / Person		Preis CHF / Person
Schinken- & Käse Gipfeli	3	Chäschüechli (* VG)	4
Gebackener Ziegenkäse, Tomatencoulis (* VG)	4	Poulet- & Avocado Tortilla (* L N)	4
Chnödli mit Paprika Relish (*L)	5	Mini Gemüsequiche (*VG)	4
Speck- & Kartoffelrondellen	4	Hummerbisque	7
Kalbschipolata im Speck- & Pflaumenmantel	5	Jakobsmuschel, getrüffelt Blumenkohlpuürree (*G)	10
Zucchetti mit Philadelphia gefüllt (* VG G)	4		
Rösti mit Avocadocreme (* VG)	4		
Basilikum- & Ricotta Ravioli/ Parmesan(* VG)	4		
Quiche Lorraine	3		
Saisonaes Risotto (* VG G optional V)	5		
Tofu-Gemüse-Curry (* V G)	5		
Poulet Satay, Honig- & Rosmarin Marmelade (* L G)	5		
Rindfleisch geschmort/ Paprika-Relish (*N)	6		
Ragout vom Ochsenchwanz, Kartoffel- & Selleriepuürree (*G)	8		
Pastrami Lachs (* L G)	7		7

Sind Allergien oder Unverträglichkeiten bekannt? Lassen Sie es uns wissen – wir sind vorbereitet.

*VG = vegetarisch | V = vegan | L = Laktose frei| G = Gluten frei| N = enthält Nüsse

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

HAVE A DRINK ON ME – APERO PACKAGES

MOUNTAIN MUSIC

CHF 29 / Person

Mineral mit und ohne Sprudel/ Orangensaft

Hauswein rot und weiss/ Bier

Nüssli und Chips (*VG | N)/ Käse Quiche (*VG)

Salsiz (*L)/ Chnödli mit Paprika Relish (*L)

UNDER AFRICAN SKIES

CHF 37 / Person

Mineral mit und ohne Sprudel/ Orangensaft

Hauswein rot und weiss/ Bier

Bahjias (Art Kartoffelchip) (* V | L)

Benjie (süsse Teigbällchen) (* N)

Mit Frischkäse gefüllte Datteln (* VG | G)

Gemüse Tajine mit Dörripflaumen (*VG)

MADE IN AMERICA

CHF 33 / Person

Mineral mit und ohne Sprudel

Orangensaft

Hauswein rot und weiss/ Bier

Mini Hamburger/ Pulled Pork Sandwiches/ Guacamole und Tortillas (* V | L | N)

ONE NIGHT IN BANGKOK

CHF 39 / Person

Mineral mit und ohne Sprudel

Orangensaft

Hauswein rot und weiss/ Bier

Wasabi Nüsse (*VG | N)/ Kreation von Sushi 'ART' (* L | N)

Honig-Sesam Poulet (* L | G | N)/ Wakame (Algensalat) (* V | L | G | N)

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

BON APPETIT

3, 4 oder 5 Gänge? Sie haben die Wahl: Stellen Sie das Menü nach Ihrem Geschmack zusammen. (Serviert oder in Buffetform)

1 – Vorspeise

Gemischter Salat, italienisches Dressing/ französisches Dressing– Fragen Sie was der Garten hergibt

(* V | L | G)

2 – Suppen

Poulet Bouillon (* L | G)

Hard Rocker Gerstensuppe (* G)

Erbsen – Minz Cappuccino (* VG | G)

Tomatensuppe, Parmesanschaum (*VG | G)

3 – Zwischengang

-Caprese, Ruccola, Basilikumdressing (* VG | G)

-Salatmix, Frühlingszwiebeln, Sesam, Mandeln, Dressing (* V | L | G | N)

-Chicken vol au vent (Poulet Ragout in der Blätterteigtasche)

-Tomaten Cocktail (Tomatenmarmelade, Rucola, Ziegenkäsemousse) (* VG | G)

-Risotto Milanese, Lotuswurzelschip, Tomatenkompott (* VG | optional V)

-Tofu- & Gemüsecurry (* V | L | G)

-Ricotta- & Spinat Tortelloni, rauchige Tomatensauce, Rucola Stroh, Parmesan
(*VG | N)

-Karamelisierter Schweinebauch, Waldpilze, Meerrettichschaum (*G)

-Hausgebeizter Lachs, Kräutersalat, Zitronendressing (* L | G)

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

4 - Hauptgang

- Rindsvoressen, Rotwein-Schmorkartoffeln, Buttergemüse
- Whiskeynackensteak vom Schweizer Freilandschwein, Peperonata Kräuter-Bramata (* G)
- Prättigauer Lammragout, Aprikosen Jus, Bouillon Kartoffel, Gemüse (* G | N)
- Rosa Kalbsschmorbraten in Weissbiersauce, Crème fraîche-Kartoffelstampf, sautierte Rüebli (*G)
- Schweinsfilet, Bratkartoffeln, Wacholder- & Ginjus, sautiertes Marktgemüse (*G)
- Gefüllte Perlhuhnbrust, saisonales Gemüse, Sepiatagliatelle, Butternut Squash Creme (*N)
- Gedünstetes Saiblingfilet, Gemüse-Julienne, Rotwein Schalotten, Orzorisotto, Weissweinsauce(*G)

5 - Dessert

- Cappuccino Crème Brûlée , Biscotti, Zitronengelee (*VG | G)
- Süssmostcreme, Schokoladen-Crumble (*VG)
- Oreo Cheesecake (*VG)
- Exotischer Früchtestreusel, Sauerrahmglace – im Weck Glas (* VG)
- Schokoladenmousse auf Beeren Coulis Spiegel (*VG)
- Lokales Käseplättli, Chutney (*VG | G)

3 Gang Menü

CHF **55** Person

4 Gang Menü

CHF **70** Person

5 Gang Menü

CHF **85** Person

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

SOUL FOOD AUSWAHL

Darf es für Sie ein wenig mehr Schein sein? Pimpen Sie Ihr Menü mit unserer Soul Food Auswahl noch mehr auf!

1 – Vorspeise	Aufpreis
-Mediterranes Gemüsetatar, Focaccia (*VG N)	10
-Schweizer Rindstatar, hausgemachter Toast (*L)	
-Geräuchertes Lachtatar im getrüffelem Blumenkohlsüppchen (*G)	

2 – Suppen	Aufpreis
-Blumenkohl- & Vanillesüppchen (*G)	7
-Tomaten Consommé, Basilikumklößen (*VG L N)	

3 – Zwischengang	Aufpreis
-Gebratenes Zanderfilet, Kräutersalat, Tomaten- & Spargelragout, Limettenschaum (*G)	12
-Gebratene Wachtelbrust, Topinamburcreme, Orangenfilets, Glaze (*G)	

4 – Hauptgang	Aufpreis
-Kalbsentrecôte, getrüffetes Blumenkohlpüree, Plain in Pigna, Rotweinjus	20
-Irisches Lammrack, Kefen Salat, Rosmarin Kartoffeln (*L G)	
-Schlesisches Rindsentrecôte, Grüne Spargelspitzen, Kartoffel- & Rohschinkengratin, Jus (*G)	
-Steinbutt, Sepia Linguine, Spinat, Cherry Tomaten, Safranschaum, Brunnenkressepesto	

5 – Outro	Aufpreis
-Warmes Schokoladenmousse, Fenchel-Orangen Kompott (*VG G)	6
-Zitronengras Crème brûlée, saisonale Beeren (*VG G)	

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Catering ausser Haus Übersicht

Anfahrt & Logistik

- Anfahrtpauschale/ Transportkosten (1 Weg - max 30km)	100.00
- Kilometerpauschale (CHF 1.00/km zusätzlich, ausserhalb der 30 km)	1.20
- Transportkosten für Equipment, Kühlfahrzeuge (falls nötig)	n.V.
- Parkgebühren / Zufahrtsspesen (falls kostenpflichtig)	n.V.

Personal

- Servicepersonal (pro Stunde)	50.00
- Küchenpersonal / Köche (pro Stunde)	50.00
- Auf- und Abbaupersonal (pro Stunde)	50.00
- Overtime-Zuschläge (Nacht, Wochenende, Feiertage)	30.00
- Mindestbuchungszeit pro Mitarbeitendem	3 std.

Equipment & Material

- Geschirr	0.50
- Besteck	0.30
- Gläser	0.50
- Chafing Dish	10.00
- Buffet- Equipment	n.V.
- Mobiliar (Tische, Stehtische, Stühle)	n.V.
- Küchengeräte (z. B. Induktionsplatten, Kühlboxen)	n.V.
- Dekoration (optional)	n.V.

Reinigung & Rücktransport

- Endreinigungspauschale (Geschirr/ Gläser)	100.00
- Abfallentsorgung	20.00
- Verlust- oder Bruchpauschalen (falls etwas fehlt/beschädigt ist)	n.V.
-	

Organisation & Planung

- Event- oder Projektpauschale (ab 500 Personen Event)	n.V.
- Koordinations- & Planungsaufwand (ab 500 Personen Event)	n.V.
- Probeessen / Degustation	n.V.
-	

Sonstige mögliche Kosten

- Genehmigungen / Bewilligungen (z. B. öffentliche Anlässe)	n.V.
- Strom- oder Wasseranschluss vor Ort	n.V.
- Versicherung / Haftungs-pauschale	n.V.
- Mindestumsatz	2500.00

GLÄTTLI RESTAURANT EVENT RAUM

Deklaration

Poulet: CH/ EU

Truthan: CH/ EU

Wachtel: CH/ EU

Rind: CH/ EU/ ARG

Kalb: CH

Schwein: CH

Kaninchen: CH/ EU

Lamm: IRL/ AU/ NZ

Fisch: NO/ FAO/ EU

Krevetten: D/ FAO

Brot: CH