

Geburtstagsparty mit Flying Lunch stehend

Datum:	Beispielofferte
Personenzahl:	40 - 60 Personen
Adresse:	
Zeit:	ab 18.00 Beginn des Anlasses bis 24 Uhr
Räumlichkeiten:	Exklusiv ganzes Restaurant, Garten für Apéritif je nach Witterung
Dekoration:	Pauschal 50.00 für Rosenköpfe in Gläsern
Wein weiss:	Prosecco Alice, Valdobbiadene Italien 66.50/Fl Menade Traube Verdejo, Rueda Spanien 56.00/Fl.
Wein rot:	Rioja, Solar de Mendieta , Spanien 2009 56.00/Fl.
Übrige Getränke:	Mineralwasser, Espresso und Bier, wird nach Aufwand verrechnet
Bestuhlung:	Einige Tische und Stühle werden im Raum an den Wänden verteilt belassen und mit Aschenbecher und Servietten bestückt.
Speiseangebot:	Fr. 72.00/p.P.
Kalte Vorspeisen:	Baguettecanapé Lachstatar Philadelphiamousse mit Kräuter Avocado Mousse Rindstatar Auf Platten herumgereicht Hausgemachte Blätterteigstangen überall auf den Tischen im Restaurant verteilt.
Warme Vorspeisen:	Minifrühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce Dim Sum mit Crevetten und Gemüse gefüllt Sweet & Sour Sauce Pouletsatéspiesschen mit Erdnusssauce Auf Platten angerichtet und durch uns herumgereicht Karotten- Orangenschaumsuppe mit Ingwer kleines Suppentässchen
Hauptspeisen:	Minisiedfleisch mit Meerrettichsauce Mini-Entrecote mit flüssiger Kräuterbutter Alle diese Speisen werden auf kleinen Tellern angerichtet und Mundfertig geschnitten

Dessert: Schokoladentarte
Ananassalat mariniert mit Minze
Div. Sorbetsorten
Erdbeermousse
Durch uns serviert in Miniausgabe

Für Fragen stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung, ich hoffe, ich konnte Ihnen mit den Informationen helfen und konnte Ihnen eine Variante, wie Sie Ihr Fest allenfalls auch feiern könnten, vorstellen. Das Menu können wir natürlich auch umstellen. Für Fragen stehe ich Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung. Gerne erwarte ich gelegentlich Ihre Antwort.

Mit freundlichen Grüßen
Jeannine Meili