

Restaurant **Grünwald**



Bankettdokumentation Gruppenreservationen Allgemeine Hinweise & AGB's

ab 10 Personen

Gültig ab 1. Oktober 2025

Änderungen bleiben vorbehalten
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Blangey Gastro AG
Restaurant Grünwald
Regensdorferstrasse 237
8049 Zürich

Tel. 044 341 71 07
Fax 044 341 71 13

www.gruenwald.ch
info@gruenwald.ch

Die Grünwald Geschichte

1922 erbaute Herr Lauffer die heute weit herum bekannte Wirtschaft Grünwald. Dabei verwendete er zum Grossteil Abbruchmaterial aus dem alten Bahnhof Wiedikon; so stammen etwa die Bänke im Stübli aus dem Wartsaal. Er führte den Grünwald mit seiner Ehefrau und leitete nebenbei auch eine Fuhrhaltereie.

1941, nach dem Tod des Gründers, verkaufte seine Gattin die Liegenschaft inklusive Land an Dr. Custer aus Berneck. Als neuer Pächter konnte die Familie Marolf gewonnen werden.

1947 übernahm der Pächter-Sohn Hans Marolf zusammen mit seiner Frau Anny den Betrieb. Nebenbei führten sie einen Landwirtschaftsbetrieb mit ein paar Kühen. Im selben Jahr kaufte die Stadt Zürich die Liegenschaft und das dazugehörige Land. Der neue Eigentümer erweiterte das Gebäude, was heute vor allem noch an der Westfassade ersichtlich ist. Der Umbau dauerte rund 2 Jahre, während denen die Wirtschaft aber stets geöffnet blieb.

1959 starb Hans Marolf, aber seine Ehefrau führte den Grünwald bis 1966 weiter. Danach übernahmen Hans und Trudi Coray die Wirtschaft für 20 Jahre in Pacht.

Anfang der achtziger Jahre liebäugelte die Stadt Zürich mit einem erneuten Umbau. Ernst Geering hatte Einsicht in die Umbaupläne und konnte sich als Stammgast im Grünwald bereits heimisch, nicht mit dem Vorhaben anfreunden. Dies bewog ihn dazu, der Stadt ein Kaufangebot für den Grünwald zu unterbreiten. Zwar wurde diese Offerte abgelehnt, es wurde aber ein Vertrag geschlossen, der das Grundstück für viele Jahre im Baurecht an Herrn Geering übertrug. 1985 trat dieser Vertrag in Kraft. Das Restaurant Grünwald entwickelte sich danach schrittweise und avancierte zu einem beliebten Ort für jedermann.

2008 übernahm Nicolas F. Blangey das Restaurant als neuer Pächter. Damit wird die Geschichte vom Restaurant Grünwald durch einen jungen Fachmann weitergeführt. Die Tradition des Hauses wird fortgesetzt, ohne dabei auf frischen Wind und ein paar innovative Ideen zu verzichten.

2010 erbaute Nicolas F. Blangey den aktuellen grossen Kinderspielplatz

2012 erneuerte Ernst Geering die Gastroküche

2014 erneuerte Nicolas F. Blangey die Bepflanzung auf dem Kinderspielplatz

2016 erneuerte Ernst Geering die Fassade am Restaurant & an der Gartenschür

2017 erneuerte Nicolas F. Blangey die Hinterseite der Gartenschür

2018 erneuerte Nicolas F. Blangey die Sanitären Anlagen im Restaurant & in der Gartenschür

2018 erneuerte Nicolas F. Blangey den Fallschutz beim Spielplatz

2019 erneuerte Nicolas F. Blangey den Pferdeparkplatz und den Boden beim Spielplatz

2020 erneuerte Nicolas F. Blangey die Rutsche auf dem Spielplatz

2021 erneuerte Nicolas F. Blangey die Website und die Terrasse

2022 eröffneten wir das Restaurant Markthalle in Zürich Altstetten

2023 erneuerte Nicolas F. Blangey die Terrassenbestuhlung

2024 Uber eats und Yoordi wurden implementiert

2025 Reservationssystem Aleno wurde implementiert

2025 erneuerte Nicolas F. Blangey die Rutsche auf dem Spielplatz

Für jeden Anlass den passenden Raum

Restaurant

Im Restaurant bieten wir Platz für 90 Personen. Falls Sie das Restaurant für Ihren privaten Anlass buchen möchten, ist dies in Verbindung mit einer Umsatzgarantie möglich.

Jägerstube

Die Jägerstube befindet sich im ersten Stock. Um kleineren Gruppen Privatsphäre zu bieten, sind mobile Trennwände vorhanden, welche eine vielseitige Raumaufteilung ermöglichen. Zudem servieren wir an gut frequentierten Tagen à la carte-Gerichte in der Jägerstube.

Falls Sie die Jägerstube für Ihren privaten Anlass buchen möchten, ist dies verbunden mit einer Umsatzgarantie und ab 30 Personen möglich.

Sitzungszimmer

Unser Sitzungszimmer befindet sich ebenfalls im ersten Stock und bietet Platz für maximal 10 Personen. Ausgestattet ist es mit einem Flatscreen-TV mit Laptop Anschluss, welcher für Präsentationen genutzt werden kann. Das Sitzungszimmer steht Ihnen auch für ein Mittag- oder Abendessen im privaten Rahmen zur Verfügung. Das Sitzungszimmer können Sie gerne für einen halben oder ganzen Tag mieten. Der halbe Tag dauert bis 15 Uhr oder maximal 4 Stunden.

Gartenschüür

Die Gartenschüür bietet Platz bis 80 Personen und steht Ihnen und Ihren Gästen ab 40 Personen zur privaten Nutzung, mit der dazu gehörigen Umsatzgarantie zur Verfügung. Über den Mittag von 11.00 bis 16.00 Uhr und am Abend von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr. Längere Servicezeiten sind bei Bedarf, gegen Gebühr möglich.

Ausgestattet mit einem Cheminée, welches wir auf Bestellung gerne in Betrieb nehmen. Die Gartenschüür verfügt über eine private Terrasse, welche für rund 30 Personen Platz bietet. Diese können wir bei schlechtem Wetter, auf Wunsch, mit einem Zelt versehen. Die Kosten variieren je nach Grösse vom Zelt. Gerne geben wir Auskunft im persönlichen Gespräch.

Gartenterrasse

Die Terrasse bietet in den Sommermonaten genügend Platz für jeden Anlass. Wir bitten Sie höflich, frühzeitig zu reservieren. Falls Sie die Terrasse ganz oder teilweise für Ihren privaten Anlass buchen möchten, ist dies verbunden mit einer Umsatzgarantie. Diese können wir bei schlechtem Wetter, auf Wunsch, mit einem Zelt versehen. Die Kosten variieren je nach Grösse vom Zelt. Gerne geben wir Auskunft im persönlichen Gespräch.

Spielplatz

Der Spielplatz bietet in den Sommermonaten genügend Platz für jeden Anlass. Wir bitten Sie höflich, frühzeitig zu reservieren. Falls Sie den Spielplatz ganz oder teilweise für Ihren privaten Anlass buchen möchten, ist dies verbunden mit einer Umsatzgarantie.

Allgemeine Hinweise & AGB's

Dekoration

Blumen tragen viel zu einer festlichen Atmosphäre bei. Dekorationen oder Gestecke können von Ihnen mitgebracht werden, ansonsten organisieren wir Ihnen auch gerne den gewünschten Blumenschmuck. Preise auf Anfrage.

Die von Ihnen mitgebrachte Dekoration dürfen Sie gerne nach zeitlicher Absprache vor Anlass an Tisch verteilen. Möchten Sie, dass wir das für Sie übernehmen, gelten unsere Stundentarife.

Personenzahl / Annullierung / Garantien

Die **definitive Personenzahl** melden Sie uns bitte **14 Tage vor dem Anlass**, damit sich die Küche und der Service rechtzeitig vorbereiten können. Die angegebene Personenzahl ist **verbindlich für die Rechnungsstellung**. Für eine Korrektur der Personenzahl bis 5 Tage vor dem Anlass, erachten wir 5 Prozent als Kulanz, ansonsten beachten Sie bitte folgendes:

Bis 42 Tage vor dem Anlass können Sie kostenlos annullieren, bis 21 Tage vor dem Anlass erlauben wir uns Ihnen 50% des durchschnittlichen Umsatzes pro Teilnehmer oder vom garantierten Umsatz in Rechnung zu stellen, danach wären dies hundert Prozent. Bei Reservationen ohne Einheitsmenu beträgt der durchschnittliche Umsatz pro Teilnehmer CHF 50.00 von Montag bis Freitag über Mittag und CHF 80.00 abends und an den Wochenenden.

Eine Umsatzgarantie für eine Exklusive Nutzung von einem Saal beginnt ab CHF 100.00 pro Person, für eine Abteilung ab CHF 150.00 pro Person.

Reservationen die mehr als 6 Monate in der Zukunft sind, können über eine allfällige Anzahlung abgesichert werden. Diese wird am Anlass selbstverständlich angerechnet, aber nicht rückerstattet.

Einheitliche Menüwahl oder a la Carte

Für unser Bankettdokument gilt die Einheitliche Menüwahl ab 10 Personen. Ausgeschlossen sind natürlich, Vegetarier, Veganer, Allergiker und Kinder bis 12 Jahre.

Möchten Sie a la Carte Essen ist dies bis 20 Personen möglich.

a la Carte bei Gruppen ab 21 bis 39 Personen, da gilt folgendes zu beachten:

Alle Teilnehmer erhalten die gleiche Vor- und Nachspeise, welche Vorbestellt wird. Die Wahl der maximal 5 verschiedenen Hauptgängen besprechen wir gemeinsam. Die Anzahl der Hauptgänge wird uns 14 Tage vor dem Anlass mitgeteilt, die bestellten Menus werden verrechnet.

Bei allfälligen Umbestellungen am Anlasstag werden die zusätzlichen Speisen ebenfalls verrechnet.

Am Anlasstag übergeben wir dem Gastgeber farbige Karten zur Kennzeichnung der bestellten Hauptgänge. Der Gastgeber übergibt die seinen Gästen. Die Karten werden anschließend gut sichtbar am ausgewählten Sitzplatz deponiert, so dass die Mitarbeiter den richtigen Hauptgang servieren können.

Ab 40 Personen ist die Einheitliche Menüwahl zwingend

Allgemeine Hinweise & AGB's

Raubereitstellung

Die Raumbereitstellungskosten betragen CHF 300.00/ 500.00 pro Anlass / Raum

Die Raumbereitstellungskosten betragen CHF 50.00/ 100.00 für den Meetingraum

Die Saalmiete respektive die Umsatzgarantie ist je nach Räumlichkeit unterschiedlich, die Tarife erhalten Sie gerne im persönlichen Gespräch.

Verlängerung

Für eine allfällige Verlängerung der Servicezeit, erheben wir CHF 250.00 pro angebrochene Stunde. Bei einer Verlängerung nach Mitternacht wird die Zeit für den Rückbau im Saal ebenfalls verrechnet.

Mitarbeiterkosten

Service Mitarbeiter pro angebrochene Stunde	CHF 65.00
Chef de Service pro angebrochene Stunde	CHF 95.00
Grillmeister pro angebrochene Stunde	CHF 75.00
Ein Koch am Buffet pro angebrochene Stunde	CHF 65.00

Zahlungsarten

Ihre Gesamtrechnung können Sie wie folgt begleichen:

Barzahlung, Post Card, Lunchcard, Reka Card oder per Kreditkarte: VISA, Mastercard, Amex

Eine Gesamtrechnung versenden wir ausschließlich an Adressen gemäss Handelsregister Auszug, nach vorgängiger Besprechung respektive Prüfung und mit schriftlicher Bestätigung.

Kein Einzelinkasso ab 10 Personen. Maximal 3 Kreditkarten Buchungen pro Anlass
Die Kontaktperson gemäss Anlassbestätigung ist unser Ansprechpartner.

Anlass-Bestätigung

Die Anlass-Bestätigung erhalten Sie spätestens 3 Arbeitstage nach der Menu Besprechung. Die Menu Besprechung sollte 6 Wochen vor dem Anlass stattfinden, mit telefonischer Voranmeldung.

Wir bitten Sie freundlich die Bestätigung unterzeichnet zu retournieren, somit ist Ihre Reservation auch garantiert. Die Bestätigung muss spätestens 3 Wochen vor Anlass unterschrieben bei uns sein.

Alle Anpassungen an der Anlass-Bestätigung müssen **schriftlich** erfolgen. Drei Anpassungen sind kostenfrei, darüber hinaus, verrechnen wir eine Gebühr von CHF 20.00 pro Änderung.

Personalisierte Offerten versenden wir auf Anfrage gerne. Wird der Anlass durchgeführt entfällt die Auftragspauschale von CHF 100.00, anderenfalls werden die Kosten in Rechnung gestellt.

Rosenglas gefüllt mit Steinen und einer Rose	pro Stück 16.00
Blumenarrangement saisonale Blumen	auf Anfrage
Weisse Stuhlhussen nur in der Gartenschür	pro Stück 15.00
Weisse Tischwäsche	pro Person 6.00
Weihnachts-Tischdekoration Tannenzweige, Nüssli, Schoggi und Mandarinen	pro Person 4.50
Kuchengedeck mitgebrachte Kuchen nur in Verbindung mit einem 3 Gang Menu	pro Person 4.50
Zapfengeld pro 7.5 dl Flasche für mitgebrachten Alkohol	45.00
Cheminée nur in der Gartenschür	45.00
Menukarten (mit Ihrem Wunschtext)	pro Stück 3.00
Teelichter	pro Stück 3.00
mobile Musikbox mit Mikrofon USB-Anschluss, Bluetooth, I Phone Dockingstation	60.00
Beamer	95.00
Flipchart mit Stiften	35.00
Leinwand	30.00
Moderatorenkoffer	40.00
Seminarpauschale halber Tag Kaffee und Buttergipfel bei Ankunft eine Kaffeepause, Mineralwasser im Saal	pro Person 25.00
Seminarpauschale ganzer Tag Kaffee und Buttergipfel bei Ankunft 2 Kaffeepausen, Mineralwasser im Saal Früchtekorb im Saal, Gebäck am Nachmittag	pro Person 35.00

2 Gang Menu zur Wahl

Menu 1 à 37.50

Bunter Blattsalat

Panierte Schweinsschnitzel
serviert mit Pommes frites und Marktgemüse

Menu 2 à 36.00

Bouillon mit Flädli

Hausgemachter Hackbraten mit Bratenjus
Kartoffelstock und Marktgemüse

Menu 3 à 45.00

Gemischter Salat

Schweins Cordon bleu 220g
gefüllt mit Schinken und Gruyère AOC
Pommes Frites und Marktgemüse

Menu 4 à 52.00

Tomatencremesuppe

Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus
Kartoffelstock und Marktgemüse

Menu 5 à 54.00

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
serviert mit Rösti und Marktgemüse

3 Gang Menu zur Wahl

Menu 10 à 52.00

Bunter Blattsalat

Egliknusperli mit Tartarsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

Apfelkuchen mit Rahm

Menu 11 à 54.00

Gemüsecremesuppe

Gebratene Schweizer Poulet Brust
hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites und Marktgemüse

Gebrannte Crème

Menu 12 à 56.00

Bunter Blattsalat

Gebratene Schweizer Poulet Brust
mit Stroganoff Sauce dazu Nudeln und Broccoli

Schokoladenkuchen mit Rahm

Menu 13 à 59.00

Gemischter Salat

Gebratenes Schweinssteak
Morchel-Rahmsauce
hausgemachte Spätzli und Marktgemüse

Caramelchöpfli mit Rahm

3 Gang Menu zur Wahl

Menu 14 à 42.50

Menu Salat

Schweinshalsbraten
Kartoffelstock und Karotten

Schokoladen Kuchen mit Rahm

Menu 15 à 49.00

Bunter Blattsalat

Hausgemachter Hackbraten
Morchel Rahm-Sauce
Kartoffelstock und Marktgemüse

Gebrannte Crème

Menu 16 à 48.00

Bunter Blattsalat

Schweinsrahmschnitzel
Nudeln und Marktgemüse

Caramelchöpfli mit Rahm

Menu 17 à 52.00

Gemischter Salat

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes Frites und Marktgemüse

Coupe Dänemark

3 Gang Menu zur Wahl

Menu 18 à 62.00

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
serviert mit Rösti und Marktgemüse

Caramelchöpfli mit Rahm

Menu 19 à 95.00

Tomatensalat Caprese
mit Zwiebeln, Basilikum, Balsamico

Deux Filet von Kalb und Rind
Morchel-Rahmsauce und Kräuterbutter
hausgemachte Spätzli und Marktgemüse

Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur

Menu 20 à 85.00

½ Avocado mit Gemüse vinaigrette

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
zerlassene Basilikumbutter
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Panna Cotta mit heissen Waldbeeren

Menu 21 à 52.00

Bouillon mit Flädli

Rindsschmorbraten
Kartoffelstock und Karotten

Gebrannte Creme

4 Gang Menu zur Wahl

Menu 22 à 105.00

Rauchlachs mit Toast und Butter

Bouillon mit Flädli

Rindsfiletwürfel « Stroganoff»
hausgemachte Spätzli und Broccoli

Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur

Menu 23 à 115.00

Kopfsalat mit Freiland Ei

Tomatencremesuppe

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce
mit Nudeln und Marktgemüse

Öpfelchüechli mit Vanille Glace und Rahm

Menu 24 à 125.00

Tartar Trilogie serviert mit Toast und Butter
vom Rind, Rauchlachs und Gemüse

Höngger Weissweinsuppe

Rosa gebratenes Rindsfiletsteak 180gr
Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Fondue Chinoise

Gemischter Salat

Rinds Entrecote und Schweizer Poulet Brust
serviert mit Pommes Frites und Reis
Curry-, Cocktail-, Knoblauch- und Tartarsauce sowie
Maiskolben, Silberzwiebeln, Cornichons
dazu frische Früchte

Gebrannte Creme
pro Person 72.00

Gartenschüür Käsefondue

ab 30 Personen / Erwachsene

Klassisches Käsefondue
serviert mit Brot und Schalenkartoffeln
Birnen, Silberzwiebeln, Cornichons
pro Person 36.50

Grünwald Z'vieri Variationen

Heisser Beinschinken
mit reichhaltiger Salatgarnitur
pro Person 29.50

Ofenfrischer Fleischkäse
mit reichhaltiger Salatgarnitur
pro Person 24.50

Grünwald Teller
Bündnerfleisch, Rohschinken, Hobelkäse, Freilande
Cornichons, Maiskolben, Tomaten und Silberzwiebeln
serviert mit Brot und Butter
pro Person 29.50

Vegetarisch, Vegan und Fisch

Linsen -Quinoa Hacktätschli (Vegan)
an Tomatensauce, serviert mit Reis und Broccoli
CHF 32.50

Pomodori secchi Ravioli (Vegan)
von Bravo Ravioli & Delikatessen Höngg
mit Salbei, Cherry Tomaten und Bio Olivenöl
CHF 33.50

Gemüse-Curry
Glutenfrei
Marktgemüse an Madrascurrysauce
im Reising serviert, dazu frische Früchte
CHF 34.50

Vegi Cordon bleu „Hausgemacht“
gefüllt mit Wirz, Lattich, Spinat, Chili,
Dörr-Tomaten, Peperoni und Mozzarella
serviert mit Pommes frites und Marktgemüse
CHF 38.50

Gebratene Bio-Forellen-Filets
aus der Forellenzucht H. Glauser 8164 Bachs
serviert mit Salzkartoffeln und Spinat
CHF 45.00

Gebratene Zanderfilets
an Kräuterrahmsauce
serviert mit Salzkartoffeln und Spinat
CHF 39.50

Gartenschüür Buffet

ab 30 Personen / Erwachsene

Vorspeise 1

Karotten-, Randen und Gurkensalat
Tomaten- Mozzarella Salat, Bunter Blattsalat
mit Französisch-, Italienisch-, und Balsamico Dressing
gehackten Eiern, Zwiebeln, Schnittlauch und Brot Croutons
pro Person 18.50

Vorspeise 2

Karotten-, Randen und Gurkensalat
Tomaten- Mozzarella Salat, Bunter Blattsalat
mit Französisch-, Italienisch-, und Balsamico Dressing
gehackten Eiern, Zwiebeln, Schnittlauch und Brot Croutons
Bündnerfleisch, Parmaschinken, Hobelkäse, Tomatencremesuppe
pro Person 27.50

Hauptgang 1

Schweinshals-, Rindschmor-, Kalbsschulterbraten
sowie hausgemachter Hackbraten, Bratenjus
Kartoffelstock, Nudeln und Marktgemüse
pro Person 54.00

Hauptgang 2

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce
Gebratene Poulet Brust mit Kräuterbutter
Gebratene Rindsfilet Medaillons
Rösti, Nudeln, Pommes frites und Marktgemüse
pro Person 62.00

Dessert

Caramelchöpfli, Mousse au Chocolat, Gebrannte Crème
Vanille- und Erdbeerglace, Mango- und Zitronensorbet
Frischer Fruchtsalat und Schlagrahm
Apfel- und Schokoladenkuchen
pro Person 21.50

Gartenschüür Grill Buffet

ab 30 Personen / Erwachsene

Reichhaltiges Salatbuffet

Karotten-, Randen und Gurkensalat
Tomaten- Mozzarella Salat, Bunter Blattsalat
mit Französisch-, Italienisch-, und Balsamico Dressing
gehackten Eiern, Zwiebeln, Schnittlauch und Brot Croutons

Vom Grill

Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Cervelat
Poulet Brust, Rindsfilet, Red Long Ribs

Beilagen Grilladen

Baked Potatoes
Grillgemüse, Maiskolben

Ketchup, Mayonnaise, Senf, soure creme
Knoblauch Sauce, BBQ Sauce
Brot und Bürli

Vanille-, Erdbeer- und Schoggi Cornet
pro Person 72.00

Grillmeister pro Person und pro Stunde CHF 65.00

Grillmiete, pro Stück CHF 250.00
(ab 40 Personen, 2 Grill)

Gartenschüür Brunch Buffet

ab 30 Personen / Erwachsene

mit Milch, Kaffee, Ovo, Tee, Orangensaft,
Konfiture, Honig, Nutella, Butter
Butterzopf, Buttergipfeli, und Brot
zartes Roastbeef, Rauchlachs mit Toast und Meerrettichschaum
verschiedene Käse, Schinken, Salami und Bündnerfleisch
verschiedene Cornflakes, Birchermüsli, Fruchtsalat, Joghurt
Rösti, Rührei, Spiegelei, Cipollata und Speck
pro Person CHF 56.00

Getränke Pauschalen

ab 30 Personen / Erwachsene

Getränke Pauschale

Rot-und Weisswein aus der 7dl Flasche
Bier im Offenausschank
Orangensaft, Mineral- und Tafelwasser
Kaffee, Tee und Milchgetränke
nicht enthalten sind Spirituosen und Flaschenbier
pro Person 52.00

Getränke Pauschale Premium

Rot-und Weisswein aus der 7dl Flasche
Bier im Offenausschank
Orangensaft, Mineral- und Tafelwasser
Kaffee, Tee und Milchgetränke
auch enthalten sind Spirituosen und Flaschenbiere
pro Person 69.00

Getränke Pauschale Kinder bis 16 Jahre

Orangensaft, Mineral- und Tafelwasser
Kaffee, Tee und Milchgetränke
Pro Person CHF 21.00

Für unsere jungen Gäste

Wir verfügen über eine spezielle Kinderkarte bis 12 Jahre
Der grosse Spielplatz rundet unser Angebot für Ihre Kinder ab
Malsachen stehen Ihren Kindern jederzeit zur Verfügung
Gartenschüür Buffet bis 6 Jahre gratis, bis 12 Jahre 50% Rabatt

Aperitif

Aperitif 1 (nur in Verbindung mit einem Menu oder Buffet)

Mini Schinkengipfel, Mini Pizza, Mini Chäschüechli pro Person 9.50

Aperitif 2 (nur in Verbindung mit einem Menu oder Buffet)

Bruschetta mit Tomaten, Snack Gemüse mit Dipsaucen pro Person 9.50

Aperitif 3 (nur in Verbindung mit einem Menu oder Buffet)

Mini Schinkengipfel, Mini Pizza, Mini Chäschüechli
Bruschetta mit Tomaten, Snack Gemüse mit Dipsaucen pro Person 17.00

Aperitif 4 (ohne Menu anschliessend / Aperitif für ca. 2 Stunden)

marinierte Oliven, Blätterteig Gebäck, diverse Twister Brote
Bruschetta mit Tomaten, Snack Gemüse mit Dipsaucen
Tomaten-Mozzarella-Spiesse, Meatballs mit Tomatensauce pro Person 39.00

zusätzlich Riesencrevetten pro Person 5.50

zusätzlich Poulet Spiesse pro Person 4.50

zusätzlich Momos pro Person 4.00

zusätzlich Frühlingsrollen pro Person 4.00

zusätzlich Tomatencremesuppe pro Person 3.50

zusätzlich Safran-Risotto pro Person 4.50

zusätzlich Mini Patisserie pro Person 6.50

zusätzlich Früchte Spiesse pro Person 3.50

Aperitif 5 Vegetarisch (ohne Menu anschliessend / Aperitif für ca. 2 Stunden)

marinierte Oliven, Blätterteig Gebäck, Canapé mit Käse und Ei
Bruschetta mit Tomaten, Snack Gemüse mit Dipsaucen
Flammkuchen mit Gemüse ^{vegan}, Momos ^{vegan}, Frühlingsrollen
Tomaten-Mozzarella-Spiesse, Falaffel mit Tomatensauce pro Person 45.00

Aperitif

Aperitif 6 (ohne Menu anschliessend / Aperitif für ca. 2 Stunden)

marinierte Oliven, verschiedenes Blätterteig Gebäck,
Canapé mit Käse und Ei, Bündnerfleisch, Rinds-Tartar, Rauchlachs
Tomaten-Mozzarella Spiesse, Snack Gemüse mit Dipsaucen
Flammkuchen mit Gemüse, Meatballs mit Tomatensauce pro Person 59.00

zusätzlich Riesencrevetten	pro Person 5.50
zusätzlich Poulet Spiesse	pro Person 4.50
zusätzlich Mimos	pro Person 4.00
zusätzlich Frühlingsrollen	pro Person 4.00
zusätzlich Tomatencremesuppe	pro Person 3.50
zusätzlich Safran-Risotto	pro Person 4.50

zusätzlich Mini Patisserie	pro Person 6.50
zusätzlich Früchte Spiesse	pro Person 3.50

Twister Brot (in Stücke geschnitten) gefüllt mit Käse oder Salami oder Schinken	pro Stück 32.50
--	-----------------

Twister Brot (in Stücke geschnitten) gefüllt mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	pro Stück 36.00
---	-----------------

Canapé mit Rind-Tartar	pro ¼ Toast 3.50
Canapé mit Rauchlachs oder Bündnerfleisch	pro ¼ Toast 4.50
Canapé mit Käse oder Ei	pro ¼ Toast 3.00

Pommes Chips, Nüssli und Salzstangen	pro Person 4.50
--------------------------------------	-----------------

Bowle mit Alkohol (Früchtebowle, Glühwein oder Punsch)	pro Liter 29.00
Bowle ohne Alkohol (Früchtebowle oder Punsch)	pro Liter 25.00