EVENT MENU

JED Events

JOIN. EXPLORE. DARE. JOIN. EXPLORE. DARE. JOIN. EXPLORE. DARE.

HERZLICH WILLKOMMEN

Herzlich willkommen bei JED Events – wo Ihre Veranstaltung mehr als nur ein Datum im Kalender ist. Mein Name ist Sebastian Brauch, Ihr kreativer Kopf hinter den Kulissen, der mit Leidenschaft und Hingabe dafür sorgt, dass das Essen auf Ihrem Event mehr als nur eine Verpflegung, sondern ein unvergessliches Erlebnis wird.

Es erfüllt mich mit Stolz und Freude, wenn ich an die vielen Momente denke, in denen unsere Gäste ihre Begeisterung mit uns geteilt haben. Worte wie „Die kreativen Kreationen werden uns noch lange in Erinnerung bleiben“, oder „Ich wünschte, ich könnte jeden Tag im JED essen. Alle Teilnehmer liebten das Essen“, spornen mein Team und mich täglich an, uns stetig zu verbessern und neue Geschmackswelten zu erschaffen. Es ist diese Leidenschaft fürs Kochen und der Wunsch, Sie zu begeistern, die uns antreiben.

Auf den nächsten Seiten dieser Bankettmappe finden Sie eine Auswahl unserer kulinarischen Highlights, die mit viel Liebe zum Detail und einem tiefen Verständnis für Qualität und Geschmack zusammengestellt wurden. Doch unser Service geht weit über das vorgegebene Menü hinaus. Wir verstehen, dass jeder Anlass einzigartig ist, genau wie Ihre Vorstellungen und Wünsche. Sollten Sie also in unserer Auswahl nicht das Passende finden, freue ich mich darauf, gemeinsam mit Ihnen ein massgeschneidertes Angebot zu kreieren, das perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Ich kann es kaum erwarten, Sie persönlich in unserem Hause willkommen zu heissen und mit Ihnen zusammen ein Event zu gestalten, das in Erinnerung bleibt.
Bis dahin sende ich Ihnen die herzlichsten Grüsse aus unserer Küche.

Mit kulinarischen Grüssen,

Sebastian Brauch & das JED Küchenteam

Generelle Information:
Die Angegebenen Preise sind in CHF, exkl. Mehrwertsteuer von 8,1% und verstehen sich pro Person.

TAGESPAUSCHALEN

JOIN

105.00

Morning	Zwei Vormittagssnacks und frisches Obst
Lunch	Zwei Vorspeisen & Hauptgänge
Afternoon	Zwei Nachmittagssnacks

*Dieses Package ist für CHF 84.50 p.P. auch als Halbtagespauschale erhältlich und beinhaltet eine Kaffeepause & einen Lunch.

EXPLORE

129.00

Morning	Birchermüsli, Variation Danish pastry, gemischte Sandwiches, frische Säfte & Obst
Lunch	Drei Vorspeisen, zwei Hauptgänge und zwei Desserts
Afternoon	Vier Nachmittagssnacks (2x süss & 2x salzig)

Die Pausenzeiten sind begrenzt auf 30 Minuten für Morning & Afternoonsnacks sowie 60 Minuten für den Lunch. Während diesen Zeiten sind Kaffee, Tee und Wasser inklusive, ausserhalb auf Konsumation. Für einen Aufpreis von CHF 19.50 p.P. steht das genannte Angebot über den gesamten Zeitraum der Anlasses à discretion zur Verfügung.

Choose your Break

Welcome Coffee: Mini Gipfeli | Kaffee | Tee	8.50
Powerbar: Nüsse | Trockenfrüchte | Riegel	11.00
Smoothie Station: Drei Homemade Smothies	9.50
Früchtekorb pro Person	4.50
Blechkuchen | Schlagrahm	9.50
Brownies & Caramel	3.50
Nuss- und Fruchtriegel	4.00
Birchermüesli mit Beeren	6.50
Mini-Gipfeli	3.50
Mini-Sandwiches (classic & vegi)	4.50
Danish Pastry	4.50

LUNCHPAKETE OHNE TAGESPAUSCHALEN

JOIN 57.00

Zwei Vorspeisen & zwei Hauptgänge (Chef's Choice) inkl. Kaffee, Tee und Mineralwasser à discrétion

EXPLORE 69.00

Drei Vorspeisen, zwei Hauptgänge & zwei Desserts (Chef's Choice), inkl. Kaffee, Tee und Mineralwasser à discrétion

Gerne servieren wir diese beiden Angebote ab 40 Personen.

SANDWICHLUNCH 16.50

Gemischte Sandwiches inkl. veganer Option (Chef's Choice)

LUNCHPAKETE

CREW CATERING 28.50

Salat, warmer Hauptgang, kleines Dessert (Chef's Choice)

Während den Lunchzeiten (11:30 - 13:30 Uhr) bieten wir das Crewcatering gerne im Eve's Kitchen an. Die Konsumationen werden nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Um Ihren Mitarbeitenden ausserhalb der Lunchzeiten eine optimale Qualität zu gewährleisten, stellen wir Ihnen ab 25 Personen Crew Catering auf Wunsch gerne einen Koch zur Verfügung (CHF 65 / Stunde).

APÉRO PACKAGES

JOIN 39.00

Drei Fingerfood Häppchen (Chef's Choice)
Ein Weisswein (Sommelier's Choice)
Bier | Orangensaft | Wasser

EXPLORE 49.00

Fünf Fingerfood Häppchen (Chef's Choice)
Ein Weisswein und ein Schaumwein (Sommelier's Choice)
Bier | Orangensaft | Wasser

Die Servicezeiten sind begrenzt auf 60 Minuten. Während diesen Zeiten sind die aufgeführten Getränke inklusive, ausserhalb auf Konsumation.

DARE 75.00

Eine Auswahl an insgesamt acht kalten, warmen und süssen Snacks (Chef's Choice)
Ein Weisswein & Schaumwein (Sommelier's Choice)
Bier | Mineralwasser

Die Servicezeiten sind begrenzt auf 90 Minuten. Während diesen Zeiten sind die aufgeführten Getränke inklusive, ausserhalb auf Konsumation.

APÉRO SPECIALS

APÉRO RICHE 65.00

Vier kalte & zwei warme saisonale Gerichte (Chef's Choice)

Add On's 12.00
Zwei Desserts

APÉRO ORIENTAL 52.00

Hummus | Falaffel | Tahini | orientalisches Pesto
Freekesalat | Datteln | Nüsse | Granatapfel | veganer Zitronenjoghurt
Muhammara aus grillierten Peperoni | Baumnüsse | Mini-Pitabrot
Poulet-Shawarma | Kräutersalat | gebackene Kartoffeln
Grillierter Rindskebab | Ofengemüse
Gerösteter Blumenkohl | Griechischer Joghurt | Dukkah | Tomatensalsa

LIVE-STATION 21.00

Mit Schweizer Trockenfleischspezialitäten frisch an der Berkelmaschine aufgeschnitten und eine feine Auswahl von lokalem Käse. Dazu frisches Brot, Trauben, Nüsse und Feigensenf.

Gerne servieren wir dieses Angebot ab 25 Personen.

STEHTISCH SNACKS

JED-Nussmischung | gemischte Chips	6.50
Hausgemachtes Trüffel-Popcorn	6.50
Marinierte Oliven | Sbrinzmöckli	9.50
Schweizer Rohschinken | Käseplättli	12.00

APÉRO FREE CHOICE

Sie möchten gerne eine individuelle Auswahl treffen? Suchen Sie gerne Ihren Apéro aus unserer Auswahl aus. Die Mindestmenge sind **drei Häppchen** und werden nach effektiver Personenzahl verrechnet.

Focaccia | Rohschinken | Frischkäse | Rucola	4.50
Klassisches Rindstatar | Eigelb	5.50
Mini Croque Monsieur | Trüffel | Käse	4.50
Hausgebeizter Lachs | Randencreme | rote Zwiebel | Dill	5.50
Rohschinken | Melone | Minze	5.00
Rauchlachstatar | Sauerrahm | Kresse	5.50
Kalter Braten | Kürbiskernfrischkäse | Radiesli | Crostini	5.50
Salzige Macarons	5.00
Tallegio | Feigensenf | Traube | Nussbrot	4.00
Ⓥ Erbsen-Guacamole | Crostini | Pistazie | Kresse	4.50
Ⓥ Kleine Bruschetta | Tomate | Basilikum	4.00
Sashimi vom Swisslachs |eingelegte Gurke | Wasabikresse	6.00
Ⓥ Randenfalafel | Pink Hummus | Granatapfel | Korianderkresse	4.00
Beef Tataki | Ponzu | Frühlingszwiebel	6.00
Poulet-Yakatori | Sesam	4.50
Rosa Tunawürfel | Avocadocreme	5.50
Crevette | sweet Chilli | Ananas	5.00
Kässpiessli | Feige	4.50
Salamispiessli | getrocknete Tomate | Olive	5.00

SEATED DINNER

Dreigang Menu	ab 66.00
Viergang Menu	ab 88.00

Gerne dürfen Sie sich Ihr Wunschmenu mit je einer Vorspeise, einem Hauptgang, einem Zwischengang (beim 4-Gangmenu) und einem Dessert individuell zusammenstellen.

Vorspeisen Frühling / Sommer

Bunte Blattsalate | Tomaten | Gurke | Fenchel | Kichererbsen | Kräuterdressing	14.00
Büffelmozzarella | bunte Tomaten | Basilikum | Pinienkerne	16.00
Grüne Erbsensuppe | Estragonöl | Mandeln	24.00
Röstpaprikasuppe | Zitronen-Sesamjoghurt | Mandel Dukkah	24.00
Gazpacho | Basilikumöl | Focaccia	26.00
Mini-Burrata | Wassermelone | Minze | bunte Tomaten | Focaccia	18.00
Gazpacho | gebratene Risencrevette | Basilikumöl | Focaccia	32.00
Tuna „Nicoise“ | Lattich | Tomaten | Bohnen | Kartoffeln | Eigelb	29.00
Saiblingstatar | Estragonöl | Kartoffeln | Senfkörner | Fenchel-Kräutersalat	26.00
Vitello Tonnato | rosa Kalbsbraten | Tunacreme | Kapernpesto	26.00
Rindstatar | klassisch | Eigelb | Kressesalat | Brioche	26.00
Kalbstatar | konfierte Echalotten | gebackene Kapern | Belper Chnolle | Brioche	26.00
Kalbstatar | rosa Tuna | Rucolaglace | getrocknete Cherrytomaten	28.00
Kingfish Ceviche | Mango | Avocado | Limette | eingelegte rote Zwiebel	26.00
Tatar vom Bio-Rübli | natives Rapsöl | Hanfsamen | Jalapenocreme | Nüsslikresse	18.00

Hauptgänge Frühling / Sommer

Grillierte Maispoulardenbrust | getrüffeltes Blumenkohlrisotto | Jus | Kresse	42.00
Rindsentrecôte | Jus | Kartoffelgratin | Würzelspinat | Kefen | wilder Brokkoli	52.00
Wolfsbarsch | Zitronensauce | sommerliches Gemüse | Venere-Reis	44.00
Gebr. Saiblingsfilet | Safranrisotto | getrocknete Tomaten | Rucola | Pinienkerne	44.00
Doradenfilet | Ratatuoille | Salbei Gnocchi	38.00
Grillierter Mini-Lattich und grüne Spargeln | Kräuteremulsion | geröstete Frühkartoffeln | Orangenreduktion | frische Passionsfrucht	38.00
Kalbsrückensteak | Thymianjus | Caponata Gemüse | gratinierte Polenta	56.00
Rindsfilet | Eierschwämmlisauce | Stängerlbrokkoli | Kartoffelgratin	58.00

SEATED DINNER

Vorspeisen Herbst / Winter

Gemischte Blattsalate | Pfälzer Rübli | Grapefruit | Granatapfelkerne | Kräuterdressing	14.00
Winterlicher Rotkabis-Orangensalat | karamellisierte Maroni | Nüssli	16.00
Randensalat | Orangenfilets | Weichkäse | Balsam | Pistazie	16.00
Nüsslisalat | Picandou Ziegenkäse | Thymian-Honig | Apfel-Vinaigrette | Baumnuss	18.00
Pastinakensuppe | Kaffeeöl	24.00
Kartoffel-Lauchsuppe | Creme fraiche | Estragonöl	24.00
Röstpaprikasuppe | Zitronen-Sesamjoghurt | Mandel Dukkah	24.00
Rohschinken | Büffelmozzarella | marinierte Randen | Feigen | Mandel	22.00
Parmesansuppe | Trüffel | gebackene Black Tiger Crevette	32.00
60°C Freilandei | Kartoffel-Espuma | Lauch | Speck | Briochecroutons | Schnittlauch	18.00
Beefconsommee | Garnelenteigtasche | Thai-Frühlingszwiebeln	32.00
Tatar vom hausgebeizten Lachs | Rande | Yuzu | Sauerampfer	26.00
Swisslachs | Mango | Sauerampfer | eingelegte Senfkörner und rote Zwiebeln	26.00
Saiblingstatar | Estragonöl | Kartoffeln | Senfkörner | Fenchel-Kräutersalat	26.00
Rindstatar | klassisch | Eigelb | Kressesalat | Brioche	26.00
Kalbstatar | konfierte Echalotten | gebackene Kapern | Belper Chnolle | Brioche	26.00
Tatar von gebackener Rande | Safrancreme | Tempura | Yuzu | Kressesalat	18.00

Hauptgänge Herbst / Winter

Rindsentrecôte | Portweinjus |saisonale Gemüse | Kartoffelgratin	52.00
Rindsschmorbraten | Rotweinsauce | winterliche Ofengemüse | Kartoffelgratin	44.00
Geschmorte Rindsschulter | Speck-Zwiebelsauce | Wirz & Rüebli | Kartoffelstock	44.00
Geschmorter Spitzkabis | veganer Jus | gebratene Pilze | Pastinakenpüree	38.00
Kalbskopfbäggli | Madeirajus | Cipolotti Risotto | Pilze | Portulak	52.00
Kalbsrückensteak | Eierschwämmlisauce | Brokkoli | Kartoffelgratin	56.00
Rindsfilet | Rotweinsauce | Ofengemüse | Wurzelgemüsepüree	58.00
Kalbsfilet | Trüffeljus | Brokkoli | Flower Sprouts | Selleriepürree	62.00

SEATED DINNER

Zwischengänge für das Viergang-Menu

Weissweinrisotto «Aquarello» | Zuchetti | getrocknete Cherrytomaten | Rucola	22.00
Kürbisrisotto | Spinat | Kernöl und Kerne	22.00
Weisses Portweinrisotto | gebratene Pilze | Portulak	22.00
Ravioli «Melanzane» | bunter Cherrytomatensugo | marinierter Spinat	22.00
Pasta «Peccorino-Feige» | Parmesansauce | frischer Spinat	22.00
Trüffelravioli | Parmesanschaum | Spinat | Haselnuss	26.00
Risotto Milanese | Steinpilze | Brunnenkresse	24.00
Lachsfilet| Erbsenpüree | Mandel-Minzpesto | wilder Brokkoli	26.00
Kartoffelschaum «La Ratte» | Trüffel | pochiertes Ei | Spinat	24.00
Gebr. Zanderfilet | Zitronenbutter | Erbsen | Chinakohl | Fenchel-Kräutersalat	26.00
Wolfsbarschfilet | gebratenes Gemüse | Tomaten-Estragon Vinaigrette | Miso Hollondaise	28.00
Wolfsbarsch | Fregola Sarda | Federkohl | Sellerie | Rotweinbutter	28.00

Gerne dürfen Sie sich für den Zwischengang alternativ auch eine zweite saisonale Vorspeise aussuchen.

Desserts

Lauwarmer Brownie | Kirschen | Vanilleglace | Karamellcrumble	16.00
Veganer Schoggi Raw Cake | Vanillekirschen | Sorbet	16.00
Zitronengras Pana Cotta | Mango | Passionsfrucht | Kokosglace	16.00
Lauwarmer Schoggikuchen | Sauerrahmglace | Mango | Karamell | salty Macadamia	16.00
Tiramisu | Kaffeeespuma | dunkle Schoggi	16.00
Cheesecake | marinierte Beeren | Sorbet	14.00
Vanillecreme | Blätterteig | marinierte Beeren | Minze | Meringue	16.00
Zimtstern-Millefeuille | Blätterteig | Bratapfelragout | Vanilleglace	16.00
Schoggischnitte | Biskuit |Mousse | Ganache	16.00
Schweizer Käseauswahl | Zwetschgen-Feigensenf | Birnenbrot	16.00

SEATED DINNER

ADD-ONS

Mini-Macarons | Petite fours 8.00

JED's grosses Käsebrett - Buffet 12.00

Grosse Auswahl an Schweizer Käsespezialitäten | Früchte- und Weissbrot | Zwetschgen-Feigensenf | Trauben | Nüsse

Upgrade: Dessertbuffet (vier Stück wählbar) 19.00

Homemade Cheesecake | marinierte Beeren
Brownie | Vanillecreme | Karamell | Blaubeere
Tonka Panna Cotta | Aprikose | Kokos | Pistazie
Tiramisu | Kaffee | Kakao | Mangowürfel
Schoggimousse | Ganache | Kirschragout
Vanillecreme | Blätterteig | Himbeeren
Schweizer Käseauswahl | Feigensenf | Birnenbrot
Zitronengras Pana Cotta | Passionsfrucht | Kokos
Mangowürfel | Basilikum | Honig-Mascarpone | salzige Macadamia
Coeur Coulant | Vanilleglace

STREETFOOD & STANDING DINNER

Gerne servieren wir dieses Angebot ab 100 Personen. Die Präsentation der Hauptgänge ist beim Standing Dinner individuell wählbar. Es gibt hier zwei mögliche Varianten:

1. **Variante Streetfood & Flying**
2. **Variante Live Cooking & Flying**

Bitte beachten Sie hierbei die Anzahl wählbarer Hauptgänge anhand der Gästeanzahl:

Streetfood Dinner		**Standing Dinner**	
100-199 Gäste:	3 Hauptgänge	100-199 Gäste:	2 Hauptgänge
200-349 Gäste:	4 Hauptgänge	200-299 Gäste:	3 Hauptgänge
> 350 Gäste:	5 Hauptgänge	> 300 Gäste:	4 Hauptgänge

Für jede zusätzlich gewünschte Food-Station eine Service- Küchen- und Logistik-Fee von 850 CHF verrechnet.

STREETFOOD DINNER

STREETFOOD MENU 94.50

Vorspeisen (alle vier inklusive)

Rindstatar «Asia» | Mango | Gurke | Ingwer | Sesam
Swiss Lachs Sashimi | Lattich | Sojadressing | eingelegter Rettich | Daikonkresse
Burrata "Stracciatella" | Wassermelone | Minze | bunte Tomaten
Pink Hummus | Randen-Granatapfelsalsa | Mini Pita Brötli

Hauptgänge (Auswahl anhand Gästeanzahl, siehe S. 9)

Züri Dog | Wiediker Bratwurst | JED Hot Dog Sauce | Röstzwiebeln | süss-saure Gurke
Pulled Pork Burger | BBQ Sauce | Cole Slaw | Röstzwiebeln
Asiatische Dumplings | Gemüse | Tofu | Sesam | Dipsauce
Fish&Chips | Tatarsauce - flying aus dem Bauchladen serviert
Pastrami Sandwich | Swiss Beef | Sauerkraut | Bergkäse | Dijon Mayo
Orientalisches Poulet | Kräutersalat | geröstete Kartoffel | Knoblidip
Falafelbowl | orientalischer Salat | frische Kräuter | Minzjoghurt (vegan möglich)
Orientalisches Auberginenragout | Zitronenjoghurt | Bulgur-Kräutersalat
Indisches Gemüsecurry | Linsen | Kokos | frische Kräuter | Granatapfel
Ravioli «Melanzane» | Peperonisauce | gerösteter Blumenkohl | Kräutersalat

Desserts (zwei wählbar)

Homemade Cheesecake | Limette | marinierte Beeren
Zitronengras Panna Cotta | Mango | Passionsfrucht | Kokos
Gasparini Glace und Sorbet aus dem Bauchladen serviert
Churros | Zimt-Zucker

STANDING DINNER

JOIN 99.50

Vorspeisen (vier wählbar)

Rindstartar | klassisch | Eigelb | Brioche
Tatar vom Bio-Rübli | Hanfsamen | Jalapenocreme | Nüsslikresse | Malzbrot
Karamellisierter Ziegenkäse | Balsamicolinsen | Feigen | Granatapfel | Mandel
Randensalat | Orangenfilets | Weichhkäse | Balsam | Pistazie
Burrata «Stracciatella» | bunte Tomaten | Basilikum
Rindfleischsalat | Thai-Style | rote Zwiebeln | Gurke | Tomate | Minze
Crevettencocktail | Ananas | Mini Lattich
Rindstatar »Asia» | Mango | Gurke | Sesam | Ingwer
Swiss Lachssashimi | Mini Lattich | Gurke | Minze | Granny Smith | schwarzer Sesam
Hummus | Randen-Granatapfelsalsa | Mini Pita
Gerösteter Blumenkohl | griechischer Joghurt | Dukkah | Tomatensalsa
Fenchelsalat | Orange | Cous-Cous | Avocado | Pistazie | Dill
Belugalinsensalat | Granatapfel | Stangensellerie | frische Kräuter
Rohschinken | meditarrane Gemüse | Focaccia | Rucola

Hauptgänge (Auswahl anhand Gästeanzahl, siehe S. 9)

Falafelbowl | Lattich | Tomaten | Gurke | Oliven
Orientalisches Poulet | Röstkartoffeln | Peperoni | Sauerrahm | Kräutersalat
Tagliata vom Rindshohrücken | Parmigiano Reggiano | Rucola | Röstkartoffeln
Lachsfilet | Zitronenbutter | Erbsen | Chinakohl | Fenchel-Kräutersalat
Ravioli «Melanzane» | bunter Cherrytomatensugo | marinierter Spinat
Asiatische Dumplings | Gemüse | Tofu | Sesam | Dipsauce
Pasta «Peccorino-Feige» | Parmesansauce | frischer Spinat
Eglichnusperli | Sauce Tatare | Zürifries - flying serviert
Flanksteakstreifen | Ofengemüse | Chimmichurri
Rindsschmorbraten | Rotweinsauce | Ofengemüse | gebackene Kartoffeln
Gebackenes Poulet | Kartoffel-Gurkensalat | Kresse-Dip

STANDING DINNER

EXPLORE

119.00

Vorspeisen (vier wählbar)

Tuna | Mango | Avocado | Tomate | eingelegte rote Zwiebeln
Kalbstatar | Belper Chnolle | gebackene Kapern | Sauerampfer | Croutons
Rindsfilet Tatar | klassisch | Eigelb | Brioche
Hausgebeizter Swisslachs | Kaviar | Schnittlauch-Creme fraiche | Malzbrot
Saiblingstatar | Estragonöl | Kartoffelwürfel | eingelegte Senfkörner | Kresse
Tatar vom Bio-Rübli | Hanfsamen | Jalapenocreme | Nüsslikresse | Malzbrot
Kingfish «Ceviche» | Avocado | Mango | Limette | Pickles
Swiss Lachssashimi | Mini Lattich | Gurke | Minze | Granny Smith | Sesam
Gebackene Randen | Burrata "Stracciatella" | Feigen | Pistazie
Schweizer Büffelmozzarella | Wassermelone | bunte Tomaten | Minze
Geräucherte Entenbrust | Sellerie | Mandarine | Brunnenkresse | Baumnuss
Pastinakensuppe | Kaffeeöl - Suppenshot flying serviert

Hauptgänge (Auswahl anhand Gästeanzahl, siehe S. 9)

«Spanish Beef» Rindsentrecote von LUMA | grillierte Peperoni | Kartoffelgratin
Kalbskopfbäggli | Trüffeljus | Wurzelgemüse | Cipolotti | Selleriepüree
Rindstatar | Stangensellerie | Sauerteigbrot aus dem Kontaktgrill | Estragonsenf
Trüffelravioli | Parmesansauce | frischer Spinat | Haselnuss
Zanderfilet | Erbsenpüree | Mandel-Minzpesto | wilder Brokkoli
Japanische Teigtaschen | Shiitake-Dashi | Bimi Brokkoli
Geschmorter Spitzkabis | veganer Jus | gebratene Pilze | Pastinakenpüree
Weisses Portweinrisotto | gebratene Pilze | Portulak | Haselnuss |reifer Sbrinz
Wolfsbarsch | Zitronensauce | sommerliches Gemüse | Venere-Reis
Kalbsschulter 54°C | weisse Portweinsauce | Estragonöl | Röstzwiebelstock | Kresse
Speck-Zander | lauwarmer Apfel-Linsensalat | Brunnenkresse
Zander | Rotweinbutter | Pastinakenpürree | Lardo

STANDING DINNER

Desserts (zwei wählbar, jedes weitere Dessert + CHF 6)

Homemade Cheesecake | marinierte Beeren
Brownie | Vanillecreme | Karamell | Blaubeere
Tonka Panna Cotta | Aprikose | Kokos | Pistazie «vegan»
Tiramisu | Kaffee | Kakao | Mangowürfel
Schoggimousse | Ganache | Kirschragout
Vanillecreme | Blätterteig | Himbeeren
Schweizer Käseauswahl | Feigensenf | Birnenbrot
Zitronengras Pana Cotta | Passionsfrucht | Kokos «vegan»
Mangowürfel | Basilikum | Honig-Mascarpone | salzige Macadamianuss
Coeur Coulant | Vanilleglace

ADD-ONS

Go Live - Sie wünschen für Ihre Veranstaltung extra Action, dann können Sie gerne hier Ihr Add-On Live Kitchen Menu auswählen:

Frisch aus dem grossen Pizzaofen | Focaccia | Rohschinken Burrata «Stracciatella» | mediteranes Gemüse | Rucola	15.00
Pasta Live - am Stand frisch produzierte Tagliatelle Tomatensugo | Basilikum | Belper Chnolle	12.00
live aus dem dampfenden Stickstoffkessel | griechisches Joghurtglace | Honig | Pistazie	6.00
Zuckerwatte frisch aus unserer Maschine zum Dessert	5.00
Cajun-Popcorn zum Apero - frisch aus unserer Maschine	5.00

Midnight Snack

Mini Hot Dog | Wiediker | JED Hot Dog Sauce | Röstzwiebeln süss-saure Gurke	10.50
Fish & Chips | Tatarsauce	10.50
Parmesan-Trüffel Fries | Trüffelmayo	8.50
Sweet Potato Fries | Avocadodip	7.50

Ab 23:00 Uhr werden bis zum effektivem Ende des Midnight Snacks zwei Köche zu CHF 75 / Stunde verrechnet.

STANDING DINNER

BBQ-DINNER 105.00

Dieses Angebot servieren wir nur in unserem Restaurant «Eve's Kitchen» und für bis zu 200 Gäste.

Vorspeisen

Mango-Crevettensalat | Rucola | Avocado
Italienischer Rohschinken | mariniertes Grillgemüse | Parmesanhobel
Büffelmozzarella | Wassermelone | bunte Tomaten | Minze
Kartoffelsalat | Gurken | Radiesli | Kresse
Griechischer Salat | Gurke | Peperoni | Feta
Ceasar Salad | Speck | Croutons | Parmesandressing
Auswahl an Brot

Grill Live Station

Rib-Eye Steaks
Orientalisch marinierte Pouletschenkelsteaks
Pork Neck Steaks
Zürcher Schweinsbratwürstli
Ganze Lachsseite mit Cajun und Limette mariniert
Gebackene kleine Kartoffeln | Sauerrahm
Mediterrane Gemüsepfanne
Verschiedene Saucen und hausgemachte Kräuterbutter

Desserts

Browniewürfel | Vanillesauce | Karamell | salty Peanuts
Hausgemachter Cheesecake | frische, marinierte Beeren
grosse Obstetage | Wassermelone | Ananas | Mango