

eve's

Christmas

kitchen



**eve's
kitchen**

eve's Wunschzettel

für (d)eine wunschlos glückliche Weihnachtsfeier



#1 Cheesy Jingle Bell Rock

Apéro

outdoor an der knisternden Feuertonne

Knusper, knusper, knäuschen

Eve's nussige Knuspermischung | Marroni aus dem Bauchladen
Glühwein aus dem Kupferkessel

Menu

indoor im wohligen warmen Restaurant

Vorspeise-Plättli

Schweizer Trockenfleisch | Birnenspalten

Käsefondue | Eve's Geheimrezept*

dazu Huusbrot | kleine Kartoffeln | Cornichons & Silberzwiebeln

Dessert | Mini Candy Bar eingeschlossen

Eingemachte Zwetschgen | Vanillecreme | Crumble
Zimtsterne | Gebrannte Mandeln | Eve's Candies

**auf Wunsch sind eine vegane Alternative auf Cashew-Basis von New Roots und glutenfreies Brot verfügbar*

Ambiente

Weihnachtlicher Rahmen inklusive

Weihnachtszauber | über den Tellerrand hinaus

Kuschelige Decken & Felle | Feuerschale | auf Eve's Terrasse
Festlich geschmückter Christbaum | im Herzen des Restaurants
Herrlich-besinnliche Dekoration | auf den Tischen
Team Fitness mit dem Töggelikasten | im Restaurant

XMAS Tunes | auf die Ohren

Musikanlage | Mikrofon | fix installiert

All-Inclusive Preis

pro Person

CHF 65 pro Person

inklusive allen oben genannten Highlights, exklusive Getränke

Optionales

Tuning nach individuellem Gusto

Apéro Topping | Flying Rudolph Fingerfood

Schweizer Rohschinken | Toast-Brioche | Preiselbeer-Frischkäse
Rauchlachstatar | Sauerrahm | Dill | Orange
Frischkäse-Bällchen | karamellisierte Zimt-Feige | Pistazie
+ CHF 12

Apéro Topping | Weihnachtsmarkt Style

Mini Flamm-lachsburger | Brioche | Crème fraîche | eingelegte rote Zwiebeln
Eve's Weihnachts-Flammkuchen | Feigen | Rohschinken | Nüsslisalatkresse
Würzige Raclette-Häppli | vom Holzbrett | mit Eve's Gewürzstaub
+ CHF 14

Vorspeise-Salat

Gemischter Wintersalat | aus der Schüssel
+ CHF 7.50

eve's Wunschzettel

für (d)eine wunschlos glückliche Weihnachtsfeier

#2 Wonderful served dream

Apéro

outdoor an der knisternden Feuertonne

Knusper, knusper, knäuschen

Eve's nussige Knuspermischung | Marroni aus dem Bauchladen
Glühwein aus dem Kupferkessel

Menu

indoor im wohligen warmen Restaurant

Vorspeise | serviert

Mini Burrata | rote und gelbe Randen | Blutorange | Pistazie | Dill

Hauptgang | serviert

Rindsentrecôte | Salsa Verde | Balsamico-Miso Rotkabis | Wurzelgemüse
vegane Alternative: *Planted Steak*

Dessert | serviert

Zimtstern-Millefeuille | Blätterteig | Bratapfelragout | Zimtglace
vegane Alternative: *Raw Cake*

Ambiente

Weihnachtlicher Rahmen inklusive

Weihnachtszauber | über den Tellerrand hinaus

Kuschelige Decken & Felle | Feuerschale | auf Eve's Terrasse
Festlich geschmückter Christbaum | im Herzen des Restaurants
Herrlich-besinnliche Dekoration | auf den Tischen
Team Fitness mit dem Töggelikasten | im Restaurant

XMAS Tunes auf die Ohren

Musikanlage | Mikrofon | fix installiert

All-Inclusive Preis

pro Person

CHF 89 pro Person

inklusive allen oben genannten Highlights, exklusive Getränke

Optionales

Tuning nach individuellem Gusto

Apéro Topping | Flying Rudolph Fingerfood

Schweizer Rohschinken | Toast-Brioche | Preiselbeer-Frischkäse
Rauchlachstatar | Sauerrahm | Dill | Orange
Frischkäse-Bällchen | karamellierte Zimt-Feige | Pistazie
+ CHF 12

Apéro Topping | Weihnachtsmarkt Style

Mini Flammflachsburger | Brioche | Crème fraîche | eingelegte rote Zwiebeln
Eve's Weihnachts-Flammkuchen | Feigen | Rohschinken | Nüsslisalatkresse
Würzige Raclette-Häppli | vom Holzbrett | mit Eve's Gewürzstaub
+ CHF 14

Zwischengang

Zitronengrascrème | asiatischer Dumpling | Kaffir-Öl "vegan"
+ CHF 14

Dessertbuffet | anstelle dem servierten Dessert

Eingemachte Zwetschgen | Vanillecreme | Crumble
Mango-Zitronengras Panna Cotta | Passionsfrucht | Kokos
Zimtsterne | Gebrannte Mandeln
= ohne Aufpreis

eve's Wunschzettel

für (d)eine wunschlos glückliche Weihnachtsfeier

#3 *flyin' around the christmas tree*

Apéro

outdoor an der knisternden Feuertonne

Knusper, knusper, knäuschen

Eve's nussige Knuspermischung | Marroni aus dem Bauchladen
Glühwein aus dem Kupferkessel

Menu

indoor im wohlig warmen Restaurant

Vorspeise

Rindstatar klassisch | Trüffelmayo | Schnittlauch | Brioche
Geräucherte Ente | Selleriesalat | Mandarine | Granny Smith | Pekanuss
Lachs Sashimi | Mango | Avocado | rote Zwiebel | Sauerampfer
Pink Quinoa | Rande | Hummus | Granatapfel | Amaranth «vegan»

Hauptgang

Rindsentrecôte | Salsa Verde | Balsamico-Miso Rotkabis | Wurzelgemüse
Asiatische Dumplings | Shiitake Dashi | Sesam | Frühlingszwiebel

Dessert | Mini Candy Bar eingeschlossen

Eingemachte Zwetschgen | Vanillecreme | Crumble
Mango-Zitronengras Panna Cotta | Passionsfrucht | Kokos
Zimtsterne | Gebrannte Mandeln | Eve's Candies

Ambiente

Weihnachtlicher Rahmen inklusive

Weihnachtszauber | über den Tellerrand hinaus

Kuschelige Decken & Felle | Feuerschale | auf Eve's Terrasse
Festlich geschmückter Christbaum | im Herzen des Restaurants
Herrlich-besinnliche Dekoration | auf den Tischen
Team Fitness mit dem Töggelikasten | im Restaurant

XMAS Tunes auf die Ohren

Musikanlage | Mikrofon | fix installiert

All-Inclusive Preis

pro Person

CHF 95 pro Person

inklusive allen oben genannten Highlights, exklusive Getränke

Optionales

Tuning nach individuellem Gusto

Apéro Topping | Flying Rudolph Fingerfood

Schweizer Rohschinken | Toast-Brioche | Preiselbeer-Frischkäse
Rauchlachstatar | Sauerrahm | Dill | Orange
Frischkäse-Bällchen | karamellierte Zimt-Feige | Pistazie
+ CHF 12

Apéro Topping | Weihnachtsmarkt Style

Mini Flammlachsburger | Brioche | Crème fraîche | eingelegte rote Zwiebeln
Eve's Weihnachts-Flammkuchen | Feigen | Rohschinken | Nüsslisalatkresse
Würzige Raclette-Häppli | vom Holzbrett | mit Eve's Gewürzstaub
+ CHF 14

Fish & Chips | flying serviert im Bauchladen

dazu Tatarsauce | Fries
+ CHF 10



eve's Wichtelinfos

für (d)eine wunschlos glückliche Weihnachtsfeier

Steht auf deinem Weihnachts-Wunschzettel eine absolut unkomplizierte, garantiert genussvolle und herrlich glitzernde Weihnachtsfeier in Zürich, die dich und deine Gäste rundum glücklich macht? Dann hereinspaziert in Eve's Christmas Kitchen!

Ganz nach deinem Gusto wählst du aus **drei verschiedenen Paketen, die dich wunschlos glücklich machen** - vollgepackt mit feinen Sachen, die dein Fest noch schöner machen.

Jedes einzelne Weihnachtspaket kann zusätzlich mit weiteren Extras ergänzend geschnürt werden - sei es mit einem zusätzlichen Apéro-Angebot, einem Zwischengang oder Menüalternativen. Wünsch dir was - es ist ja schliesslich Weihnachten!

Freue dich auf Weihnachten, weit über den Tellerrand hinaus.

Good to know Wissenswertes

Getränke

Die Auswahl und Bestellung erfolgt ganz individuell nach deinen Wünschen. Die Getränke werden ganz einfach nach Verbrauch verrechnet.

Wir beraten dich gern für die perfekte Begleitung im Glas.

Exklusive Nutzung

Das Eve's Kitchen kann auf Anfrage gern exklusiv gemietet werden. Für diesen Wunsch beträgt die Mindestkonsumation CHF 6'000.

Gruppen & Personenzahl

Kleinere Gruppen, die keine exklusive Nutzung wünschen und/oder die Mindestkonsumation nicht erfüllen, feiern gemeinsam mit weiteren Gästen im Eve's Kitchen. Fröhliche Stimmung inklusive.

Für eine exklusive Nutzung unseres Restaurants liegt die Mindestkonsumation bei den o.g. CHF 6'000. Damit dein Fest ungestört und ganz für dich allein stattfinden kann, öffnen wir das Eve's Kitchen exklusiv nur bei Erreichen dieser Umsatzgrenze. Anfragen von kleineren Gruppen nehmen wir gern entgegen und prüfen individuell, ob und wie sich eine Lösung findet – zum Beispiel als Teil eines stimmungsvollen Abends mit weiteren Gästen.

In jedem Fall gilt: Die Mindestpersonenzahl beträgt 30 Gäste. Bitte beachte: Bei Gruppen unterhalb der Mindestkonsumation erfolgt die verbindliche Bestätigung erst spätestens 8 Wochen vor dem Wunschtermin. Ein Anspruch auf exklusive Nutzung besteht hier nicht – dafür aber auf ein unvergesslich gemütliches Fest voller Glanz, Geschmack und Glühweinduft.

**ALL I WANT
FOR CHRISTMAS
IS YOU.**



**eve's
kitchen**