

ALL – INCLUSIVE DINNER



Wir hören täglich davon, dass die angespannte wirtschaftliche Lage die allermeisten von uns direkt betrifft und unsere Budgets nicht mehr so grosszügig bemessen sind. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen zwei sehr interessante Angebote zu einem Pauschalpreis an. Sie beinhalten die Saalmiete, die Reinigung, das Essen, Wein, Mineralwasser und Cafe. Die Mindestanzahl von 20 Personen wird in jedem Fall verrechnet. Die All-Inclusiv-Angebote gelten von Montag bis Donnerstag, von 18 – 24 Uhr. Alle zusätzlichen Leistungen wie z.B. Verlängerung, Technik oder nicht erwähnte Getränke werden separat in Rechnung gestellt.

All inclusive Apero

Prosecco Val d'Oca, Orangenjus und Mineralwasser
dazu hausgemachtes Blätterteiggebäck

30 Minuten Fr. 16.00
60 Minuten Fr. 24.00

All inclusive Fondue Bacchus

Buntes Salatbouquet mit gebratenen Pilzen und Kräutern

* * *

Fondue Bacchus mit 14 Pouletspiessli, den traditionellen Beilagen und Saucen sowie Reis
(Vegetarier köcheln verschiedene Gemüse und chinesische fleischlose Raviolis)

* * *

Parfait glacé Grand Marnier

Getränke: «Saffre-Zunftwy» Villeneuve, Passage du Romain, Obrist
«Saffre-Zunftwy» Pinot-Gamay 2007, District d'Aigle, H. Badoux
Mineralwasser und Kaffee

Pro Person Fr. 89.00

All inclusive Menu

Zarte Scheiben von Schottischem Rauchlachs begleitet von einem mit Meerrettichschaum gefüllten Windbeutel, rotem Zwiebelkonfit und kleinem Salatbouquet

* * *

Zweierlei Fleischspiesse auf Oliven-Peperoncini-Sauce
Safranrisotto und mit provençalischen Kräutern gebratene Zucchini

* * *

Panna Cotta mit Beerenkompott und Mandelfächer

Getränke: Rioja blanca, Baron de Ley 2008, Espana
Tempranillo Miralvalle 2006, Espana
Mineralwasser und Kaffee

Pro Person Fr. 99.00