

HOCHZEITSESSEN - all inclusive - 2012

Damit Sie Ihre Hochzeitsfeier im voraus möglichst genau budgetieren können, bieten wir ein „all-inclusive-Hochzeitsessen“ an.

Hochzeitsmenu

Feine Terrine von Schottischem Lachs und Riesenkrevetten an Joghurt Noilly Prat Sauce
Kleines Salatbouquet und eine Knusperzigarre gefüllt mit Safran-Fenchelkompott

* * *

Champagnerrisotto mit Pecorino Vecchio, getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto

* * *

Zitronensorbet mit in Portwein marinierten Melonen

* * *

Gebratenes Kalbskarre mit Waldpilzen an Cognacsauce mit Creme double
Gratin dauphinois und glasiertes Gemüse

* * *

Weisser Schokoladenschmelz und Limonen-Ananassalat mit einer Kugel Himbeereis

Dessertbuffet vom Saffre-Pâtissier (anstelle des servierten Desserts)

Hochzeits-Dessertbuffet mit 12 verschiedenen Desserts zusätzlich Fr. 13.--

Hochzeits-Dessertbuffet mit 12 verschiedenen Desserts und Käse zusätzlich Fr. 18.--

Getränke am Tisch à discretion

Weisswein: Château Fleurs Grandchamps, Sauvignon blanc, Bordeaux

Rotwein: Tempranillo Miralvalle, Espana

zusätzlich: Mineralwasser und Café

Preis

SFr. 125.00 pro Person

ab 30 Personen in den Zunftstuben im 1. Stock, ab 60 Personen im Zunftsaal

Kinderpreis: bis 4 - 12 Jahre SFr. 69.-- (für die Kleinen servieren wir gerne ein Kindermenu)

Zusatzkosten

Nicht inbegriffen sind alle weiteren Getränke wie Champagner, Prosecco, Bier, Softdrinks sowie Spirituosen. Dekoration, Technik, Nachmittagszuschlag etc. werden nach Bedarf gemäss Preisliste verrechnet.

Saalmiete und Endreinigung sind inbegriffen.

Dieses Angebot gilt an Samstagen zwischen 18 - 24 Uhr. Nach Mitternacht wird die Konsumation normal verrechnet. Beim „all-inclusive-Angebot“ erstatten wir keine Rückvergütung für das Probeessen. Bitte konsultieren Sie auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen auf der Rückseite der Bankett-Bestätigung.