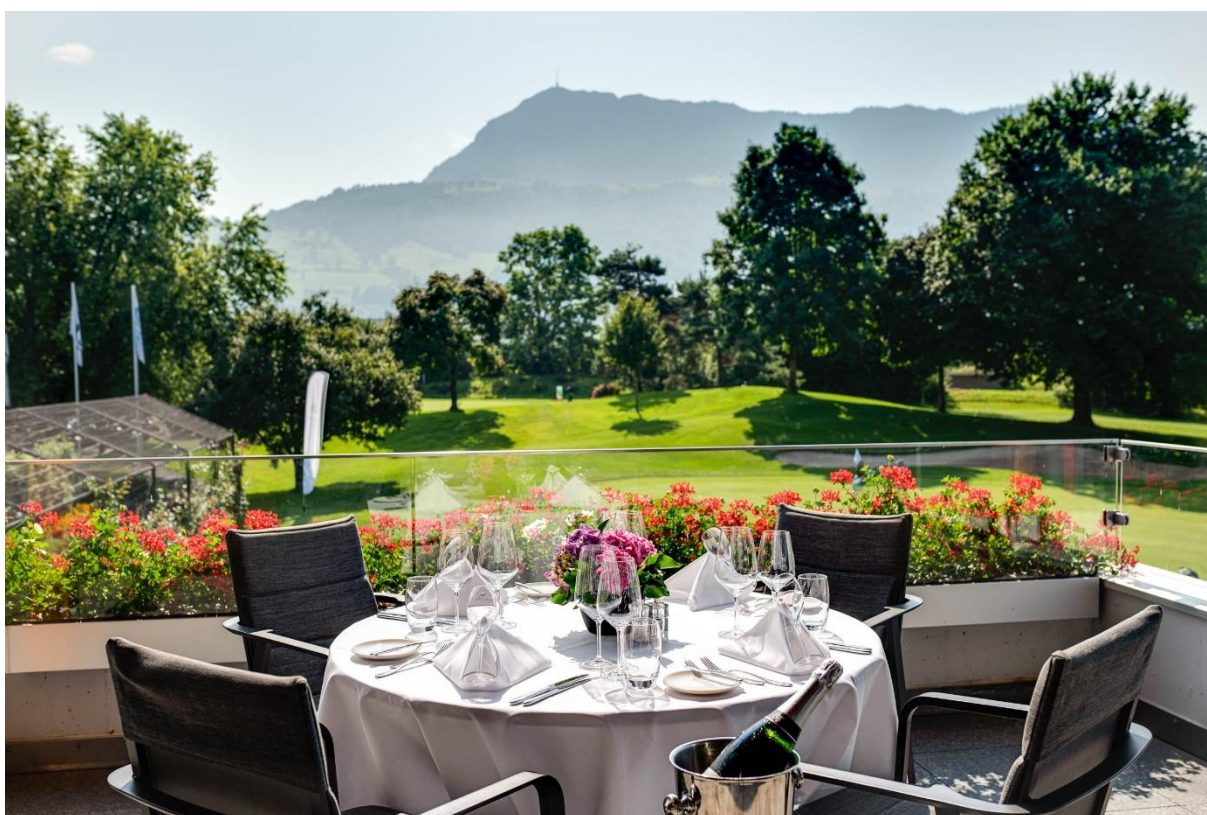




Panorama Restaurant
KÜSSNACHT AM RIGI

Event-Dokumentation



Sportliche Grüsse...

Herzlich willkommen in unserer Golfoase am Fusse der Königin der Berge.

Der Golfplatz Grossarni liegt im Herzen der Zentralschweiz, auf dem Gemeindegebiet von Küssnacht am Rigi, Kanton Schwyz. Die 18-Loch-Anlage wurde auf der Fläche von fünf Landwirtschaftsbetrieben erstellt. Die Aussicht in die Zentralschweizer Alpen sowie auf Vierwaldstätter- und Zugersee ist fantastisch.

Das Panorama Restaurant steht allen offen – ob Golfer oder Nichtgolfer, Familien mit Kindern, Firmen oder Vereine. Geniessen Sie bei uns die herrliche Sicht auf Loch 18 der Golfanlage, die Rigi und die weiteren Berge der Umgebung. Wir sind bestrebt, dass sich alle bei uns wohlfühlen. Nebst der kompletten gastronomischen Durchführung helfen wir Ihnen gerne bei der Planung und Vorbereitung des Events.

In dieser Dokumentation finden Sie allgemeine Informationen zu den Räumlichkeiten, Dienstleistungen sowie Gastronomievorschlüge. Lassen Sie sich inspirieren. Gerne beraten wir Sie in einem Gespräch, besichtigen mit Ihnen die Räumlichkeiten und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Das Panorama Restaurant und Golf Küssnacht Team

Das Sekretariat ist gerne für Sie da:

Telefon: 041 854 40 20

E-Mail: info@golfkuessnacht.ch

Homepage: www.golfkuessnacht.ch/restaurant

Inhaltsverzeichnis

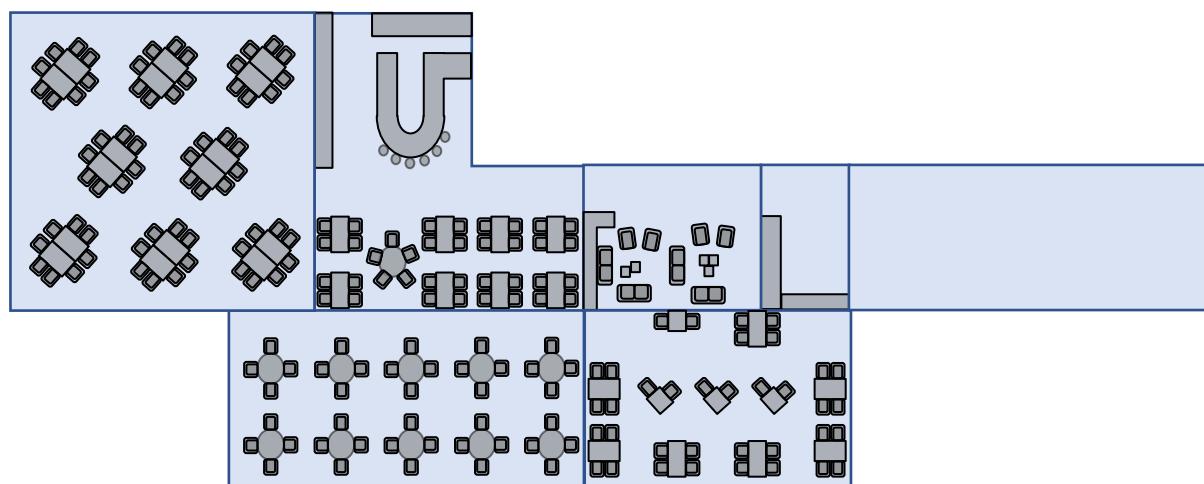
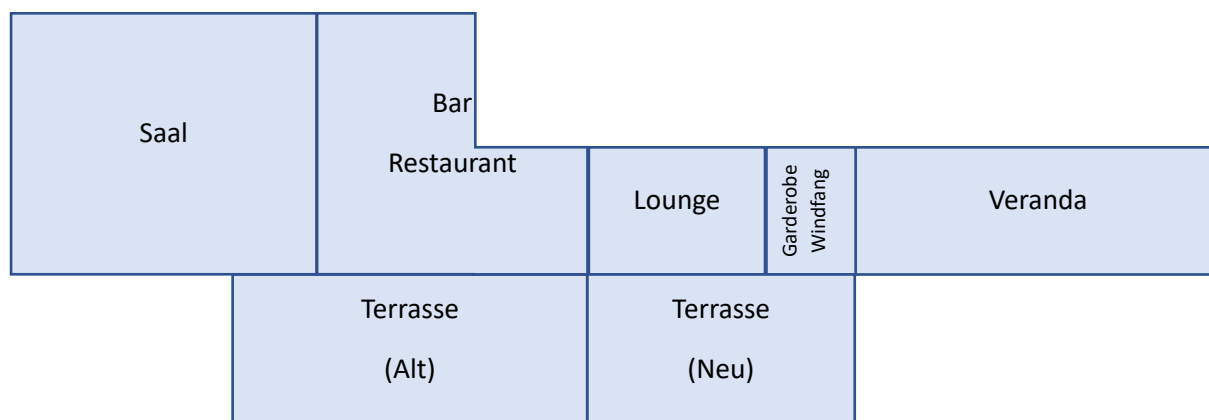
Räumlichkeiten.....	5
Panorama-Restaurant.....	6
Panorama-Saal	7
Panorama-Terrasse.....	8
Lounge.....	9
Veranda (Gedeckter Eingangsbereich)	10
Club Room	11
Preise Räumlichkeiten	12
Eventplanung	12
Checkliste für Ihren Event.....	12
Alkoholausschank	12
Allgemeine Geschäftsbedingungen	13
Feuerwerk, Himmelslaternen, Ballons	13
Golf-Plausch.....	13
Hunde.....	13
Kinder	13
Musikalische Unterhaltung.....	13
Nachservice.....	13
Nachtruhe und Verlängerung	14
Personenzahl.....	14
Rauchen/Zigarren.....	14
Zapfengeld, eigene Speisen.....	14
Zeitplan	14
Unsere Dienstleistungen	15
Menükarten und Dekoration.....	15
Weitere Dienstleistungen	15
Internet	15
Anfahrt.....	16
Mit dem Auto:	16
Mit dem Fahrrad.....	16
Mit dem Öffentlichen Verkehr.....	16

Gastronomie.....	17
Seminare, Tagungen, Sitzungen.....	17
Gruppen bis 16 Personen im Club Room	17
Gruppen ab 17 Personen im Panorama-Saal.....	18
Generalversammlungen	19
Pasta plausch	19
Hochzeitsangebote	21
Hochzeitsangebot 1	21
Hochzeitsangebot 2.....	21
Hochzeitsangebot 3.....	22
Unsere Vorschläge:.....	22
Welcome	24
Zwischenverpflegung (Privatturniere)	25
Zusatz oder individuelle Verpflegung:	25
Apéro.....	27
Fingerfood – Pauschale	27
Zusatz oder individuelle Zusammenstellung: (Preis pro Stück oder Portion)	28
Bankett-Menü-Vorschläge	29
Zur späten Stunde.....	35

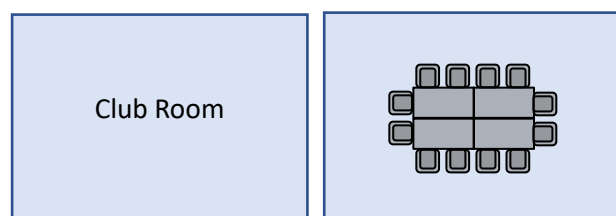


Räumlichkeiten

Im Erdgeschoss:



Im Dachgeschoss:

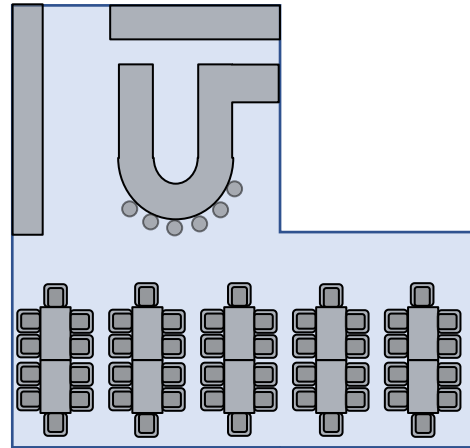
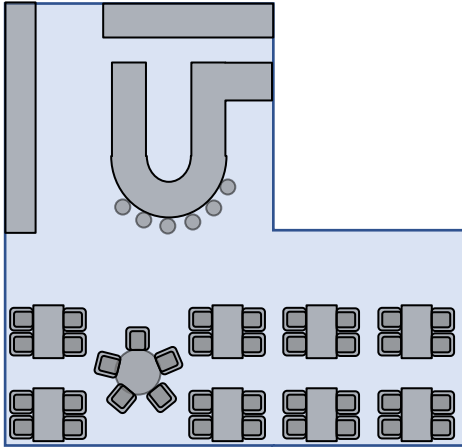


Unsere Räumlichkeiten sind alle Rollstuhlgängig. Der Zugang zum Club Room für Rollstuhlgänger geschieht über die Caddie Halle oder Warenlift der Küche. Die WC-Anlage befindet sich im Erdgeschoss.

Panorama-Restaurant

Das Restaurant ist öffentlich und steht allen offen. Es kann als Erweiterung zum Saal genutzt werden. Im Restaurant befindet sich die Bar.

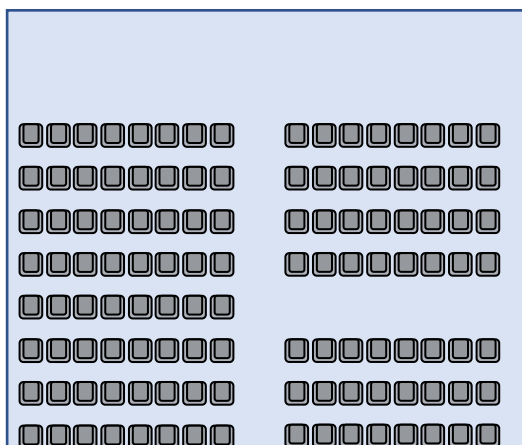
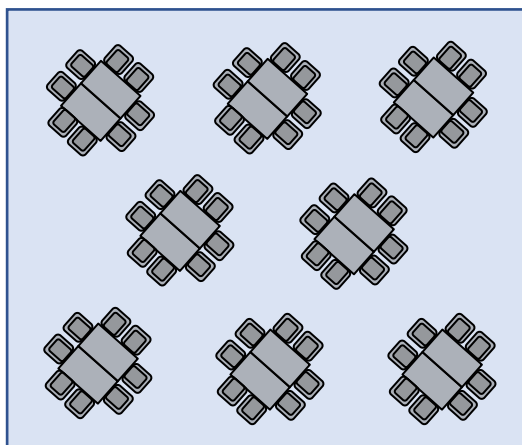
Anzahl Sitzplätze: 37-50



Panorama-Saal

Der moderne, helle Saal besticht durch seine grossen Fensterfronten. Der grosszügige Saal bietet jedem Event, ob Bankett, Hochzeit oder sonst einer Feier, einen festlichen Rahmen. Der Saal wird zum Restaurant durch eine mobile Trennwand abgegrenzt.

Anzahl Sitzplätze: bis zu 112, Konzertbestuhlung je nach Bühnengrösse ca. 120



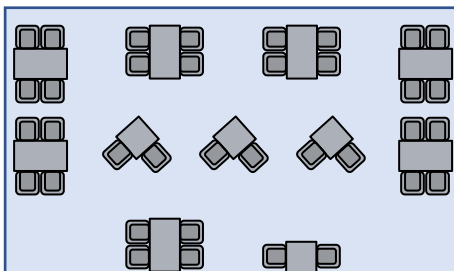
Panorama-Terrasse

Die Panorama-Terrasse bietet einen traumhaften Blick zur Rigi. Sie besteht aus zwei Teilen und ermöglicht so auch kleinen Gruppen einen angenehmen Rahmen. Die Terrasse ist wind- und wettergeschützt. Allenfalls sollte jedoch als Alternative bei schlechtem Wetter im Innenbereich provisorisch reserviert werden.

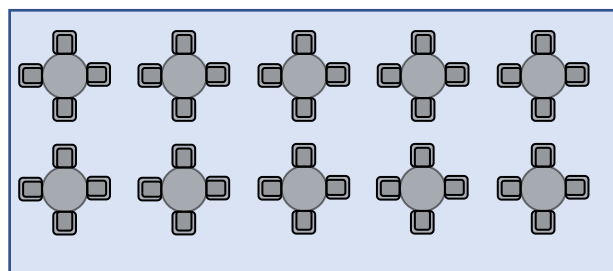
Anzahl Sitzplätze: Terrasse neu 36, Terrasse alt 40

Auf beiden Terrassen sind mehr Sitzplätze möglich. Beide Terrassen können für Steh-Apéros mit entsprechendem Mobiliar eingerichtet werden.

Terrasse Neu



Terrasse Alt



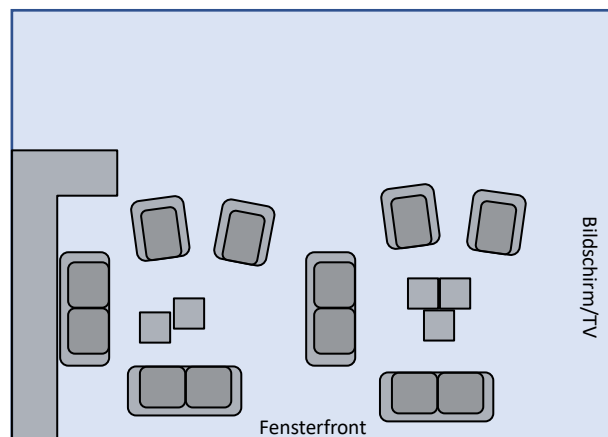
Lounge

Gleich beim Eingang bietet die Lounge Sitzplätze für ein gemütliches Beisammensein. Ideal zum Ankommen und Einstimmen auf einen Anlass. Bei Grossanlässen kann das Mobiliar umgestellt oder entfernt werden. Ausser das L-förmige Sideboard mit Verglasung – dies ist eingebaut und kann nicht bewegt werden.

Anzahl Sitzplätze: 12

Einrichtung/technische Grundausstattung:

- Bildschirm 65 Zoll



Veranda (Gedeckter Eingangsbereich)

Die Veranda bietet sich an für Steh-Apéros. Bei schönem Wetter kann der Platz Richtung Hofplatz erweitert werden. Braucht es mehr witterungsgeschützten Raum, kann die neue Terrasse ideal dazu genommen werden.

Anzahl Stehplätze: Es stehen 10 runde Stehtische zur Verfügung. Die Veranda bietet Platz für ca. 120 Stehplätze.



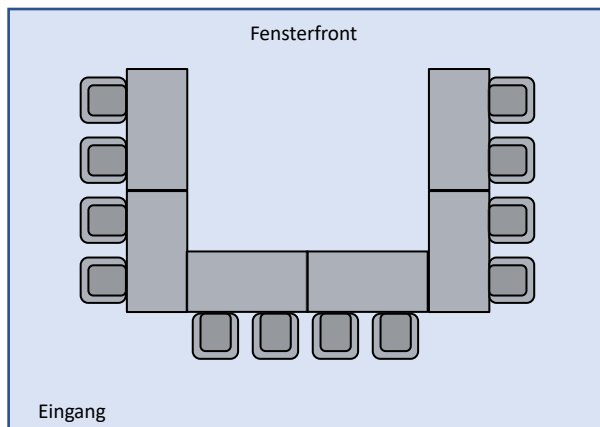
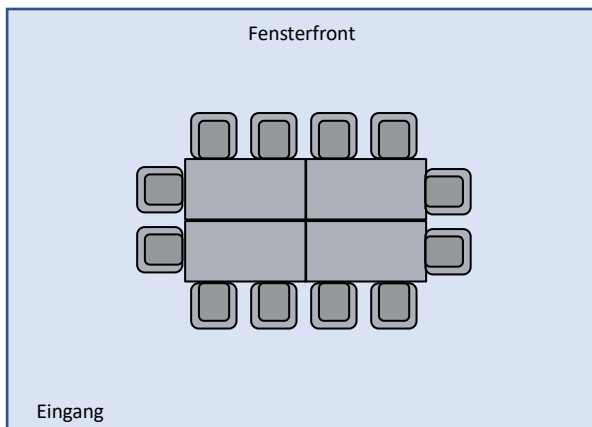
Club Room

Ein schöner Sitzungsraum mit grossen Fenstern und Blick auf die Rigi.

Anzahl Sitzplätze: maximal 16

Einrichtung/technische Grundausstattung:

- Bildschirm 55 Zoll
- Flipchart mit Stifte



Preise Räumlichkeiten

Die Raummiete fällt nur dann an, wenn die Hauptnutzung kein gastronomischer Anlass ist, z.B. Tagungen, Konzerte, GVs ohne Mahlzeit und Messen.

Raum	Halb tags 08.00-12.00 Uhr oder 13.00-17.00 Uhr oder 18.00-22.00 Uhr	Ganzer Tag 07.00-22.00 Uhr
Saal	200	400
Clubraum	60	120

Für Vereine vom Bezirk Küssnacht gewähren wir 30% Rabatt auf die Raummiete.

Müssen Räume grossflächig umgestellt werden, erlauben wir uns für den Aufwand pro Mitarbeitenden und Stunde CHF 80.00 in Rechnung zu stellen.

Weitere Ausstattungsmöglichkeiten

- 2 Flipchart mit Stifte gratis
- Beamer mit Leinwand (mobil) gratis
- Mikrofonanlage (ganze Restauranttage) gratis

Eventplanung

Checkliste für Ihren Event

Folgende Checkliste kann Sie bei der Organisation von Ihrem Event unterstützen.

- | | |
|--|--|
| ☐ An- und Rückfahrt der Gäste | ☐ Menükarten (Gestaltung) |
| ☐ Tischplan, Tischordnung, Tischkarten | ☐ Dekoration |
| ☐ Programm / Ablauf | ☐ Musik, Unterhaltung |
| ☐ Essen: Welcome/Apéro, Hauptessen, Zwischenverpflegung | ☐ Künstler: Verpflegung, Material |
| ☐ Essen: Kinder, Vegetarier, Allergiker | ☐ Verrechnung |
| ☐ Sämtliche Getränke | ☐ Kontaktperson(en) und Zuständigkeiten |

Alkoholausschank

Das Gesetz verbietet den Verkauf von:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Wein, Bier und Apfelwein | an unter 16-Jährige |
| Spirituosen, Aperitifs und Alcopops | an unter 18-Jährige |

Bei Zweifel am Alter einer jugendlichen Person dürfen wir einen amtlichen Ausweis verlangen. Der Event-Organisator ist mitverantwortlich die Teilnehmer zu informieren und bei Bedarf Plakate anzubringen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind in einem separaten Dokument geregelt und Bestandteil vom Vertrag.

Feuerwerk, Himmelslaternen, Ballons

Feuerwerk, Wunderkerzen und Himmelslaternen sind erlaubt, sofern vom Kanton kein Feuerverbot verhängt wurde. Melden Sie uns dies, damit wir Ihnen einen geeigneten Platz zuweisen können.

Ballons steigen lassen ist jederzeit gestattet.

Bitte beachten Sie das «Merkblatt Feuerwerk, Himmelslaternen & Ballone» vom Bezirk Küssnacht und informieren Sie die entsprechenden Personen und Ämter.

Golf-Plausch

Möchten Sie den Eventteilnehmern etwas an der frischen Luft anbieten? Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für Golf-Plausch-Stunden. Ob bereits Golferfahrung vorhanden ist oder keine, der Golf-Plausch eignet sich für alle.

Oder möchten Sie wissen, was die Arbeit eines Greenkeepers beinhaltet? Unsere Greenkeeper gewähren Ihnen einen Blick hinter die Kulissen und nehmen Sie mit auf eine Tour auf dem Golfplatz.

Hunde

Hunde sind bei uns auf der Terrasse und im Restaurantteil willkommen. Findet die Veranstaltung im Saal statt, können die Vierbeiner draussen auf dem Rasen vor dem Saal verweilen.

Kinder

Gerne stellen wir den kleinsten Gästen bis 10 Jahre ein entsprechendes Menü zusammen. Werden Kinderportionen vom gewählten Menü gewünscht, gewähren wir 30% Rabatt auf den Menüpreis.

Musikalische Unterhaltung

Live-Musik ist bei uns jederzeit möglich. Bei der Lautstärke muss auf die anderen Restaurantbesucher und unsere Service-Mitarbeitende Rücksicht genommen werden.

Nachservice

Wünschen Sie zum Hauptgang Nachservice? Auf Anfrage geben wir Ihnen einen auf Ihr Menü abgestimmten Preis bekannt.

Nachtruhe und Verlängerung

Auf dem gesamten Areal gilt eine Nachtruhe ab 24.00 Uhr. Der Event-Organisator ist verantwortlich, dass die Nachtruhe eingehalten wird.

Für geschlossene Gesellschaften ist das Restaurant bis 24.00 Uhr offen. Sie können bis 3.00 Uhr weiter feiern, müssen aber vorgängig bei uns eine Verlängerung beantragen, damit wir das Personal entsprechend einplanen. Für die Zeit von Mitternacht bis 3.00 Uhr verrechnen wir Ihnen pro angebrochene halbe Stunde CHF 150.00.

Personenzahl

Wir benötigen bis 3 Wochen vor dem Anlass eine voraussichtliche Personenzahl. Diese Zahl dient uns für den Einkauf, Produktion und Mitarbeiterplanung. Die definitive Personenzahl muss spätestens 3 Arbeitstage vor dem Event gemeldet werden. Diese Angabe dient als Basis für die Rechnungsstellung.

Rauchen/Zigarren

Bei uns gilt ein Rauchverbot in allen geschlossenen Räumen. Raucher dürfen es sich auf unserer Terrasse oder Veranda gemütlich machen.

Zapfengeld, eigene Speisen

Der Kunde bezieht alle Speisen und Getränke vom Panorama Restaurant. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. Wir verrechnen eine Servicegebühr, um den anfallenden Aufwand zu decken.

Finden Sie Ihr Wunschgetränk nicht in unserem Angebot, organisieren wir dies gerne für Sie. Sollten Sie dennoch selbst Getränke mitbringen verrechnen wir folgende Preise:

Wein/Champagner	pro 75 cl Flasche	CHF	45.00
Spirituosen	pro 75 cl Flasche	CHF	80.00

Weitere Getränke gemäss Vereinbarung.

Feiern Sie Hochzeit oder Geburtstag und organisieren selbst eine Torte? Gerne servieren wir diese:

Torte	pro Gedeck	CHF	4.00
-------	------------	-----	------

Zeitplan

Ein reibungsloser Serviceablauf ist uns wichtig. Deshalb bitten wir Sie um ein Programm oder Zeitplan Ihres Anlasses.

Unsere Dienstleistungen

Menükarten und Dekoration

Bei Events gestalten wir Ihnen eine Menükarte. Sollten Sie Wünsche diesbezüglich haben (z.B. ein Foto vom Geburtstagskind auf der Menükarte, Papierwunsch), bitten wir Sie dies uns frühzeitig mitzuteilen. Wir benötigen das entsprechende Material zwei Wochen vor dem Anlass.

Eine einfache Tischdekoration mit schlichten Blumen/Pflanzen nach Saison und passenden Kerzengläser sind im Preis inbegriffen. Sie dürfen auch selbst einen Tischschmuck mitbringen. Wenn Sie möchten, arrangieren wir die mitgebrachte Dekoration und verteilen Namenskärtchen gemäss einer Tischordnung.

Weitere Dienstleistungen

Selbstverständlich sind wir bereit weitere Leistungen zu erbringen wie z.B. Gastgeschenke verteilen. Bitte sprechen Sie dies mit uns vorgängig ab.

Internet

Gästen steht unser offenes Wi-Fi «Gast» zur Verfügung.

Anfahrt



Karte 1: Bilder©2023 Google

Mit dem Auto:

Die Zufahrt zum Panorama Restaurant und Golfplatz Grossarni erfolgt ab der Autobahn A4, Autobahnausfahrt 36 Küssnacht. Anschliessend fahren Sie Richtung Küssnacht/Luzern (1. und 2. Kreisel). Danach fahren Sie Richtung Udligenswil. Die Einfahrt zum Areal des Golfplatzes liegt an der Strasse Küssnacht-Udligenswil kurz vor Ortsausfahrt Küssnacht. Geben Sie im Navigationsgerät die Strasse Grossarniweg statt Grossarni ein. So werden Sie direkt zum Parkplatz geführt.

Auf dem Areal finden Sie 130 gratis Parkplätze.

Mit dem Fahrrad

★ Fahrräder können gemäss Karte abgestellt werden.

Mit dem Öffentlichen Verkehr

Nehmen Sie den Bus bis zur Haltestelle «Chliarniweg». Danach sind es ca. 10 Gehminuten bis zum Restaurant. Achtung: der eingezeichnete Weg auf der Karte enthält starke Steigungen und Treppen. Rollstuhlfahrer und Kinderwagen müssen der Strasse entlang gehen.



Karte 2: Bilder©2023 Google

Gastronomie

Seminare, Tagungen, Sitzungen



Gruppen bis 16 Personen im Club Room

Halbtagespauschale CHF 25.00 pro Person
08.00-12.00 Uhr oder 13.00-17.00 Uhr oder 18.00-22.00 Uhr

- Raum mit technischer Grundausstattung
- Küssnachter Wasser mit / ohne Kohlensäure und Gläser im Raum
- Kaffeepause im Restaurant: 1x Kaffee/Tee/Süssgetränk, 1x Gipfeli/Süssgebäck, 1x Frucht

Halbtagespauschale mit Mittagessen CHF 55.00 pro Person
08.00-12.00 Uhr oder 13.00-17.00 Uhr

- Raum mit technischer Grundausstattung
- Küssnachter Wasser mit / ohne Kohlensäure und Gläser im Raum
- Kaffeepause im Restaurant: 1x Kaffee/Tee/Süssgetränk, 1x Gipfeli/Süssgebäck, 1x Frucht
- Mittagessen im Restaurant: Tagesmenü ohne Getränke (Tagesmenü-Auswahl bis 24 Stunden vorher anmelden)

Tagespauschale mit Mittagessen CHF 70.00 pro Person
08.00-17.00 Uhr

- Raum mit technischer Grundausstattung
- Küssnachter Wasser mit / ohne Kohlensäure und Gläser im Raum
- Kaffeepause am Morgen und Nachmittag im Restaurant: 1x Kaffee/Tee/Süssgetränk, 1x Gipfeli/Süssgebäck, 1x Frucht
- Mittagessen im Restaurant: Tagesmenü ohne Getränke (Tagesmenü-Auswahl bis 24 Stunden vorher anmelden)

Möchten Sie als Gruppe das Abendessen in unserem Restaurant geniessen? Kein Problem. Wir sind froh, um eine frühzeitige Reservation. Bei mehr als 10 Personen, bitten wir Sie, ein einheitliches Menü aus unserer Speise- und Dessertkarte sowie Wein- und Getränkekarte zusammenzustellen. Dies ermöglicht uns einen angenehmen Service. Die genaue Bestellung (Menü und Personenzahl) muss bis 3 Arbeitstage vorher gemeldet werden.

Gruppen ab 17 Personen im Panorama-Saal

Halbtagespauschale CHF 25.00 pro Person
08.00-12.00 Uhr oder 13.00-17.00 Uhr oder 18.00-22.00 Uhr

- Raum mit technischer Grundausstattung
- Küssnachter Wasser mit / ohne Kohlensäure und Gläser im Raum
- Kaffeepause im Restaurant: 1x Kaffee/Tee/Süssgetränk, 1x Gipfeli/Süssgebäck, 1x Frucht

Halbtagespauschale mit Mittagessen CHF 55.00 pro Person
08.00-12.00 Uhr oder 13.00-17.00 Uhr

- Raum mit technischer Grundausstattung
- Küssnachter Wasser mit / ohne Kohlensäure und Gläser im Raum
- Kaffeepause im Restaurant: 1x Kaffee/Tee/Süssgetränk, 1x Gipfeli/Süssgebäck, 1x Frucht
- Mittagessen im Restaurant: Tagesmenü ohne Getränke

Tagespauschale mit Mittagessen CHF 70.00 pro Person
08.00-17.00 Uhr

- Raum mit technischer Grundausstattung
- Küssnachter Wasser mit / ohne Kohlensäure und Gläser im Raum
- Kaffeepause am Morgen und Nachmittag im Restaurant: 1x Kaffee/Tee/Süssgetränk, 1x Gipfeli/Süssgebäck, 1x Frucht
- Mittagessen im Restaurant: Tagesmenü ohne Getränke

Die genaue Anzahl Tagesmenü (inkl. Menüauswahl) muss bis 3 Tage vor dem Anlass gemeldet werden. Gruppen ab 17 Personen servieren wir das Essen im Panorama-Saal. Wir bitten Sie dafür die Tische frei zu räumen, damit wir speditiv aufdecken können (Sets und Servietten). Für die Kaffeepausen bereiten wir im Saal ein kleines Buffet mit den Gipfeli/Süssgebäck und Früchten vor. Bei schönem, warmem Wetter dürfen Sie gerne auf unserer Terrasse essen.

Möchten Sie als Begrüssung Kaffee und Gipfeli anbieten? Oder als Abschluss das Abendessen bei uns geniessen? Oder ein Aperö als Tagesausklang anbieten? Schauen Sie sich unsere Vorschläge an und nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Generalversammlungen

- Ab 30 Personen (kleinere Gruppen auf Anfrage)
- Im Panorama-Saal
- Raum mit technischer Grundausstattung
- Tische mit Sets und Servietten sowie Gläser vorbereitet
- Eine der nachfolgenden Buffetvarianten:

Pasta plausch

CHF 50.00 pro Person

Vorspeisebuffet: Antipasti von grilliertem Gemüse, grüne und schwarze Oliven, Tomaten-Mozzarella-Salat, Parmesan-Möckli, Blattsalate, 2 Dressings, Tomatensuppe und Brot

Hauptspeisenbuffet: 3 verschiedene Pasta (Spaghetti, Pennette, Hausgemachte Gnocchi), 3 verschiedene Saucen (Tomaten, Bolognese, Pesto), Käse, 2 saisonale Gemüsesorten

Dessertbuffet: 2 verschiedene Kuchen, Fruchtsalat

BBQ

CHF 80.00 pro Person

Vorspeisebuffet: Saisonaler gemischter Salat, Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum, Avocado-Tomaten-Eisberg-Gurken Salat, Tomatensuppe und Brot

Fleischbuffet: Rindshohrücken-Steak, Roastbeef, karamellisierte Spareribs, Mistkratzerli, Poulet Schenkel mit Curry-Honig-Sauce, Riesencrevetten mit Zitrone, Thunfisch

Beilagen Buffet: Gebackene Kartoffeln, Gemüse Beutel (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Kräuter), Gemüse vom Grill (Zucchini, Aubergine, Peperoni), Rinderjus, Mayonnaise, Tartarsauce, Senf, Kräuterbutter, Sauce Béarnaise

Dessertbuffet: Panna Cotta, Tiramisu, Fruchtsalat

Golfer-Bufferet

CHF 75.00 pro Person

Vorspeisebuffet: Antipasti von grilliertem Gemüse, Eier, Blattsalate, 2 Dressings, Bouillon und hausgemachte Focaccia

Hauptspeisenbuffet: Spaghetti und Gnocchi, Tomaten- und Bolognese-Saucen, Gemüserollen mit Basilikum-Ricotta und Balsamico, Gemüse Beutel (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Kräuter), Poulet Brust, Kartoffel-Wedges mit Haussauce

Dessertbuffet: 2 verschiedene, saisonale Kuchen, Fruchtsalat

Apéro Riche

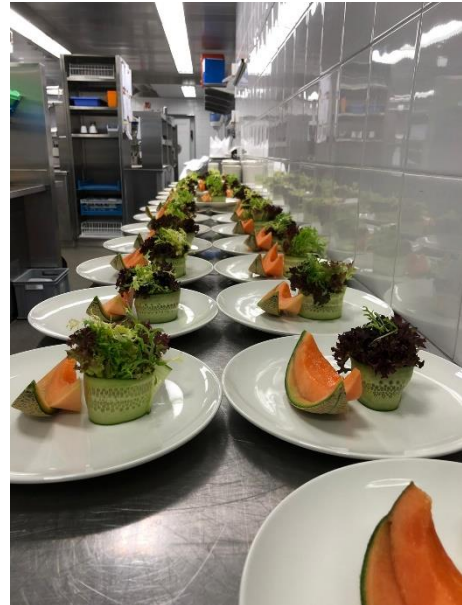
CHF 50.00 pro Person

Chips, Nüssli, Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum, Rosa Roastbeef mit Rucola und Parmesan, Rindstatar auf Toast, Gemüsesticks mit Dip, Lachspraline mit Avocado und Zitrone, Thunfischstatar auf Kräuter Focaccia, Mini-Käseküchlein, Rinds Meat-Balls mit Tomaten-Oregano, Guacamole auf Toast, Gemüse-Quiche, 2 verschiedene, saisonale Kuchen

Hochzeitsangebote

Feiern Sie Ihren grossen Tag auf unserer Anlage. Gerne besprechen wir bei einem persönlichen Gespräch Ihre Wünsche und stellen mit Ihnen ein Programm zusammen.

Nachfolgend finden Sie ein paar Ideen. Lassen Sie sich davon inspirieren. Möchten Sie selbst ein Menü zusammenstellen? Dies ist kein Problem. Sagen Sie uns Ihre Wünsche und wir schauen, wie wir diese erfüllen können.



Hochzeitsangebot 1

- Angebot ab 40 Personen (kleinere Gruppen auf Anfrage) CHF 190.00 pro Person
- Festliche Tischdekoration, Windlichter, Menükarten, Namenskärtchen, Saalmiete bis 24.00 Uhr
- Apéro (1 Stunde): Champagner, Weisswein, Bier, Küssnachter Wasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft, drei Sorten Häppchen. Apéro auf der Veranda oder im Restaurant (je nach Wetter).
- Hochzeitsessen im Panorama-Saal: Drei-Gang-Menü inkl. Dessertbuffet (Vorspeise, Hauptgang, Dessertbuffet), Weiss- und Rotwein, Bier, Mineral, Softgetränke, Kaffee oder Tee.
- Wahl aus unseren Vorschlägen. Zusätzliche Essen und Getränke gemäss Vereinbarung.
- Organisieren Sie Ihre persönliche Hochzeitstorte und wir stellen diese kostenlos auf das Dessertbuffet.

Hochzeitsangebot 2

- Angebot ab 40 Personen (kleinere Gruppen auf Anfrage) CHF 230.00 pro Person
- Festliche Tischdekoration, Windlichter, Menükarten, Namenskärtchen, Saalmiete bis 24.00 Uhr
- Apéro (2 Stunden): Champagner, Weisswein, Bier, Küssnachter Wasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft, 5 Sorten Häppchen. Apéro auf der Veranda oder im Restaurant (je nach Wetter).
- Hochzeitsessen im Panorama-Saal: Vier-Gang-Menü inkl. Dessertbuffet (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessertbuffet), Weiss- und Rotwein, Bier, Mineral, Softgetränke, Kaffee oder Tee.
- Wahl aus unseren Vorschlägen. Zusätzliche Essen und Getränke gemäss Vereinbarung.

- Organisieren Sie Ihre persönliche Hochzeitstorte und wir stellen diese kostenlos auf das Dessertbuffet.

Hochzeitsangebot 3

- Angebot ab 40 Personen (kleinere Gruppen auf Anfrage) CHF 280.00 pro Person
- Festliche Tischdekoration, Windlichter, Menükarten, Namenskartchen, Saalmiete bis 24.00 Uhr
- Apéro (2 Stunden): Champagner, Weisswein, Bier, Küssnachter Wasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft, 5 Sorten Häppchen. Apéro auf der Veranda oder im Restaurant (je nach Wetter).
- Hochzeitessen im Panorama-Saal: Fünf-Gang-Menü inkl. Dessert- und Käsebuffet (Vorspeise, Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert- und Käsebuffet), Weiss- und Rotwein, Bier, Mineral, Softgetränke, Kaffee oder Tee.
- Wahl aus unseren Vorschlägen. Zusätzliche Essen und Getränke gemäss Vereinbarung.
- Organisieren Sie Ihre persönliche Hochzeitstorte und wir stellen diese kostenlos auf das Dessertbuffet.

Unsere Vorschläge: (saisonale Gerichte und nicht das ganze Jahr verfügbar)*

Apéro-Häppchen kalt:

Chips und Nüssli
 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
 Früchte-Spiesschen
 Hausgemachte Focacciastücke (Sorten: Natur, Salami, Hinterschinken, Käse)
 Wrapstücke (Sorten: Poulet oder Avocado/Vegi)
 Gemüsesticks mit Sauce

Apéro-Häppchen warm:

Schinkengifeli
 Heisse Bouillon mit Einlage (Gemüse, Flädli)
 Mini-Käseküchlein

Vorspeisen:

Bunt gemischter Blattsalat nach Saison
 Griechischer Salat
 Spargelsalat*
 Nüsslilalat mit Ei und Speck*
 Hausgemachte Ravioli
 Zitronen-Risotto
 Steinpilz-Risotto*

Suppen:

Bouillon mit Einlage (Gemüse, Flädli)
 Minestrone
 Tomatencrèmesuppe
 Spargelcrèmesuppe*
 Kürbiscrèmesuppe*

Hauptgänge:

Rinder-Tagliatta mit Rucola, Kirschtomaten und Balsamicoessig
 Hausgemachte Ravioli (Rind) mit Brasatosauce
 Roastbeef am Stück gebraten mit Käuterjus, Kartoffeln und Gemüse-Flan

Rindsfilet (150gr) am Stück gebraten an Marsalajus mit Gemüserollen und gebackenen Kartoffeln
Rehragout mit Preiselbeeren, Birnen und Polenta*
Hausgemachte Ravioli (Spinat/Ricotta) mit Butter und Salbei (Vegetarisch)
Saisonales Risotto (Vegetarisch)

Dessertbuffet:

Tiramisu
Panna Cotta
1x Kuchen saisonal: Apfel Tarte Tatin, Zwetschkuchen, saisonaler Cheesecake
Fruchtsalat
Hochzeitstorte (vom Brautpaar organisiert)
Käsebuffet mit 6 Käsesorten, 2 Brotsorten, Butter, Nüsse

Getränke:

Schaumwein:	Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG, Italien
Roséwein:	Mapliers "Abacus" Rosé Côtes de Provence, Frankreich
Weisswein:	Epesses Clos du Boux Grand Cru Lavaux AOC, Schweiz Esprit de Bourgeois, Frankreich Langhe Arneis DOC, Italien Val de Vid Verdejo Rueda DO, Spanien
Rotwein:	Barbera d'Alba DOC Pio Cesare, Italien Majori Rosso Toscana IGT, Italien Valpolicella VESCOVO MORO IGT, Italien AM3 Ribera del Duero DO, Spanien
Wasser:	Küssnachter Wasser mit / ohne Kohlensäure
Saft:	Orangensaft
Bier:	Eichhof Lager / Panaché Moretti Flasche Erdinger Weissbier Erdinger Alkoholfrei
Süssgetränke:	Diverse gemäss Getränkekarte
Kaffee:	Sämtliche warme Getränke ohne Alkohol gemäss Getränkekarte

Welcome

Der erste Eindruck zählt. Punkten Sie bei Ihren Eventteilnehmern bereits zu Beginn. Mit einem vorzüglichen Frühstück in entspannter Atmosphäre starten Sie gut in den Tag und einen erfolgreichen Event auf dem Golfplatz Küssnacht.

Angebote ab 20 Personen.

Kaffee und Cornetti (italienisches Gipfeli)	CHF 7.50 pro Person
Warmes Getränk nach Wahl und dazu ein Cornetti (gefüllt mit Crème) oder ein traditionelles Gipfeli	

Kleines Frühstück	CHF 14.50 pro Person
Warme Getränke nach Wahl, frischer Orangensaft mit Gipfeli oder Cornetti, Brot, Konfitüre, Nutella und Butter	

Frühstücksbuffet	CHF 28.00 pro Person
Warme Getränke nach Wahl, frischer Orangensaft	
Verschiedener italienischer Aufschnitt, Käseplatte, Fischplatte, Früchteplatte, Joghurt, Bircher muesli, Eierspeisen, verschiedene Gipfeli, Brot, Konfitüre, Nutella und Butter	

Brunch (kann auch über die Mittagszeit eingenommen werden)	CHF 52.00 pro Person
Warme Getränke nach Wahl, frischer Orangensaft, Küssnachter Wasser	
Fleisch-, Käse- und Fischplatten, Früchte, Joghurt, Bircher muesli, Eierspeisen, Rösti, Würste, Gipfeli, Brot, Konfitüre, Nutella, Butter und Desserts.	

Welcome Desk			
Diverse PET Getränke 45cl / 50cl	CHF		3.50
Diverse Sportgetränke 50cl	CHF		5.50
Diverse Riegel	CHF		3.00
Saisonale Frucht	CHF		1.50

Zwischenverpflegung

Angebote ab 20 Personen.

Variante «Pizza »	CHF 13.00 pro Person
Bouillon, Eistee, Wasser	
Hausgemachte Pizza Margherita und Marinara, Fruchtsalat	
Variante «Rough»	CHF 14.00 pro Person
Bouillon, Eistee, Wasser	
Hausgemachte Focaccia mit Salami, Hinterschinken oder Käse, frische Früchte im Korb	
Variante «Bunker»	CHF 15.00 pro Person
Bouillon, Eistee, Wasser	
Weisswürste mit süßem Senf und Brezeln, frische Früchte im Korb	
Variante «Caddy»	CHF 15.00 pro Person
Bouillon, Eistee, Wasser	
Wienerli mit Senf und Brötchen, frische Früchte im Korb	
Wrap «Poulet/Vegi»	CHF 18.00 pro Person
Bouillon, Eistee, Wasser	
Poulet-Salat-Rucola-Gurken-Tomaten-Mayonnaise-Wrap, Vegi-Variante mit Avocado statt Poulet, frische Früchte im Korb	
Insalata di Pasta»	CHF 18.00 pro Person
Bouillon, Eistee, Wasser	
Nudelsalat mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Oliven und Parmesan, Bananenkuchen und Apfel im Korb	
Zum Abschluss nach dem Spiel	CHF 24.00 pro Person
Antipasto misto: Kalte Platte mit Trockenfleisch-Mix aus Italien, Büffelmozzarella, Grillgemüse-Antipasti, Oliven, Parmesan und Grissini	

Zusatz oder individuelle Verpflegung:

Heisse Bouillon 100 cl	CHF	6.50
Weisswurst mit Brezel	CHF	8.50
Sandwiches mit Salami, Hinterschinken oder Käse	CHF	7.50
Wienerli mit Senf und Brot	CHF	8.50
Früchtespiesse 80 gr.	CHF	5.50
Birchermüesli mit Beeren	CHF	4.00
Nussstange	CHF	3.50
Cake oder Kuchen	CHF	4.50

Diverse Riegel	CHF	3.00
Joghurt assortiert 150 gr.	CHF	3.00
Natur Joghurt mit saisonalen frischen Früchten	CHF	5.00
Eine saisonale Frucht	CHF	1.50
PET Getränke 45 cl / 50 cl	CHF	3.50
Isotonische Getränke 50 cl	CHF	5.50
Nespressokaffee	CHF	2.00
Erdinger Weissbier 50 cl	CHF	7.80
Erdinger Weissbier alkoholfrei 50 cl	CHF	7.80

Apéro

Fingerfood – Pauschale

Angebote ab 20 Personen.

Variante "Small"	CHF 18.00 pro Person
Chips und Nüssli	
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	
Rosa Roastbeef mit Rucola und Parmesan	
Lachspraline mit Avocado und Zitrone	
Parmesan-Risotto-Balls	
Variante "Medium"	CHF 26.00 pro Person
Chips und Nüssli	
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	
Rosa Roastbeef mit Rucola und Parmesan	
Lachspraline mit Avocado und Zitrone	
Rohschinkenspiessli mit Melone	
Mini-Käseküchlein	
Rinds Meat-Balls Tomaten-Oregano	
Variante "Large"	CHF 34.00 pro Person
Chips und Nüssli	
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	
Rosa Roastbeef mit Rucola und Parmesan	
Rindstatar auf Toast	
Lachspraline mit Avocado und Zitrone	
Rohschinkenspiessli mit Melone	
Mini-Käseküchlein	
Rinds Meat-Balls Tomaten-Oregano	
Thunfischtatar auf Kräuterfocaccia	
Guacamole auf Toast	
Variante "Extra Large"	CHF 42.00 pro Person
Chips und Nüssli	
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	
Rosa Roastbeef mit Rucola und Parmesan	
Rindstatar auf Toast	
Lachspraline mit Avocado und Zitrone	
Rohschinkenspiessli mit Melone	
Mini-Käseküchlein	
Rinds Meat-Balls Tomaten-Oregano	
Thunfischtatar auf Kräuterfocaccia	
Guacamole auf Toast	

Frühlingsrollen mit Sweet-and-Sour-Sauce
 Wraps mit Mascarpone, Bresaola und Rucola
 Tomatensüppchen della Nonna

Zusatz oder individuelle Zusammenstellung: (Preis pro Stück oder Portion)

Kalt:

Mediterranes Brot	CHF	4.00
Chips und Nüssli	CHF	4.00
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	CHF	3.50
Bruschetta nach Art des Hauses	CHF	4.00
Rohschinkenspiessli mit Melone (nur saisonal verfügbar)	CHF	4.50
Rosa Roastbeef mit Rucola und Parmesan	CHF	4.50
Rindstatar auf Toast	CHF	5.00
Lachspraline mit Avocado und Zitrone	CHF	5.00
Thunfischstatar auf Kräuterfocaccia	CHF	5.50
Guacamole auf Toast	CHF	4.50
Wraps mit Mascarpone, Bresaola und Rucola	CHF	5.00
Dip	CHF	6.00

Warm:

Frühlingsrollen	CHF	3.50
Mini Käseküechli	CHF	4.50
Parmesanrisotto-Balls	CHF	4.00
Rinds Meat-Balls Tomaten-Oregano	CHF	4.50
Gemüse-Quiche	CHF	5.00
Spargelcremesuppe (nur saisonal verfügbar)	CHF	6.50

Getränke:

Prosecco die Conegliano Valdobbiadene DOCG	75cl	CHF	59.00
Francacorta Brut Satén La Fiorita DOCG	75cl	CHF	94.00
Champagne Brut Cordon Bleu	75cl	CHF	99.00
Langhe Arneis DOC	75cl	CHF	57.00
Esprit de Bourgeois	75cl	CHF	57.00
Val de Vid Verdejo Rueda DO	75cl	CHF	59.00
Orangensaft/Grapefruitsaft	pro Liter	CHF	12.00
Eichhof Lager/Panaché	20cl	CHF	4.30
Eichhof Lager/Panaché	30cl	CHF	4.80
Moretti Flasche	33cl	CHF	6.50
Erdinger Weissbier/ alkoholfrei	50cl	CHF	7.80
Erdinger alkoholfrei/ Grapefruit	33cl	CHF	6.50
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	100cl	CHF	11.00
San Pellegrino (mit Kohlensäure)	100cl	CHF	11.00

Bankett-Menü-Vorschläge

Angebote ab 20 Personen; kleinere Gruppen auf Anfrage. Für die gesamte Gruppe wird ein einheitliches Menü ausgewählt. Bei Bedarf kann eine vegetarische Variante dazu genommen werden. Wünsche von Allergikern müssen vorgängig einzeln abgesprochen werden, damit die entsprechenden Gerichte allergen-frei sind.

Getränke müssen vorgängig mit dem Menü ausgewählt werden. Schauen Sie sich unser Angebot in der separaten «Wein- und Getränkekarte» an.

BBQ-Büffet (Saison unabhängig)

CHF 84.00 pro Person + Dessert CHF 10.00 pro Person

Salat:

Saisonaler gemischter Salat
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Avocado-Tomaten-Eisberg-Gurken Salat

Fleisch:

Rindshohrücken-Steak
Roastbeef
Karamellisierte Spareribs
Mistkratzerli
Poulet Schenkel mit Curry-Honig-Sauce

Fisch:

Doraden Filet mit frischen Kräutern
Riesengarnelen mit Zitrone
Thunfisch

Beilagen:

Gebackene Kartoffeln
Gemüse Beutel: Tomaten, Zucchini, Aubergine und Kräuter
Gemüse vom Grill: Zucchini, Aubergine und Peperoni
Rinderjus, Mayonnaise, Tartarsauce, Senf, Kräuterbutter und Sauce Béarnaise

Dessert:

Tiramisu oder Panna Cotta
(Anzahl pro Dessert muss vorgängig gemeldet werden, da beide frisch zubereitet werden.)

Pasta Plausch Büffet (Saison unabhängig)

CHF 74.00 pro Person + Dessert CHF 10.00 pro Person

Vorspeisenbuffet:

- Antipasti von grilliertem Gemüse
- Grüne und schwarze Oliven
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Parmesan-Möckli
- Blattsalate und 2 Dressings
- Tomatensuppe und Brot

Hauptspeisenbuffet

- Drei verschiedene Pasta (Spaghetti, Pennette, Dinkel-Spaghetti)
- Drei verschiedene Saucen (Tomaten, Bolognese, Pesto)
- Käse
- Zwei saisonale Gemüsesorten

Dessert:

- Tiramisu oder Panna Cotta

(Anzahl pro Dessert muss vorgängig gemeldet werden, da beide frisch zubereitet werden.)

Frühlingsgerichte März bis Mai

3-Gang Menü

Vegetarisch *CHF 48.00 pro Person*

Spargelsalat an Balsamicosauce
mit gerösteten Mandeln

Ricotta-Spinat-Agnolotti
mit Salbei-Butter

Hausgemachtes Tiramisu

Fisch *CHF 65.00 pro Person*

Spargelcremesuppe

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art
mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace

Fleisch *CHF 84.00 pro Person*

Burrata mit Datteltomaten und
marinierten Zucchini

Rindsfilet am Stück gebraten an
Rotweinsauce mit Spargelkuchen und
Gemüse-Caponata

Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten

4-Gang Menü

Vegetarisch *CHF 62.00 pro Person*

Blattsalat mit Sprossen

Spargelcremesuppe

Cremiges Zitronen-Risotto
mit grünen Spargeln

Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten

Fisch *CHF 95.00 pro Person*

Thunfisch-Tatar

Spargel-Cappuccino

Riesengrillen-Spiess vom Grill mit
grünen Spargeln und jungen Kartoffeln

Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten

Fleisch *CHF 98.00 pro Person*

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Spargel-Ravioli mit frischen
Datteltomaten und Parmesan

Roastbeef am Stück gebraten mit
Kräuterjus, Kartoffeln und Gemüse-Flan

Hausgemachtes Tiramisu

Sommergerichte Juni bis August**3-Gang Menü**

Vegetarisch *CHF 48.00 pro Person*

Rucolasalat mit Datteltomaten und
Parmesan

Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Auberginen-
Kaviar und Datteltomaten

Hausgemachtes Tiramisu

Fisch *CHF 68.00 pro Person*

Riesengravadur mit Rucola und
Melonenperlen

Steinbutt Filet mit getrockneten
Tomaten, Taggiasche Oliven, Kapern
und Mediterranes Ofengemüse

Frischer Fruchtsalat

Fleisch *CHF 84.00 pro Person*

Parmaschinken mit Melone

Rindsfilet am Stück gebraten an
Marsalajus mit Gemüserollen und
gebackenen Kartoffeln

Erdbeer-Schokoladen-Pannacotta

4-Gang Menü

Vegetarisch *CHF 72.00 pro Person*

Zucchetti-Carpaccio mit Burrata
und Salatbouquet

Gazpacho

Cremiges Risotto mit Prosecco, Limetten
und Rosmarin

Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten

Fisch *CHF 98.00 pro Person*

Melonen-Kaltschale mit
Tomaten und Minze

Oktopus-Carpaccio

Thunfischsteak mit Pistazien und
mediterranem Gemüse

Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten

Fleisch *CHF 102.00 pro Person*

Burrata mit Datteltomaten und
marinierten Zucchetti

Rindstatar mit Toast und Butter

Roastbeef am Stück gebraten mit
Kräuterjus, Kartoffeln und Zucchetti-Flan

Hausgemachtes Tiramisu

Herbstgerichte September bis November**3-Gang Menü***Vegetarisch* *CHF 48.00 pro Person*

Rucolasalat mit Parmesanspänen

Steinpilz-Ravioli mit Datteltomaten
und Zitronen-Thymian

Hausgemachtes Tiramisu

Fisch *CHF 60.00 pro Person*

Lachscarpaccio

Cremiges Steinpilz-Risotto mit Crevetten

Hausgemachter Zwetschkuchen

Fleisch *CHF 84.00 pro Person*Bresaola-Carpaccio mit
Stangensellerie und Parmesan

Rindsfilet am Stück gebraten an
Steinpilzsauce mit saisonalem Gemüse
und Kartoffelgratin

Marroni-Kuchen

4-Gang Menü*Vegetarisch* *CHF 69.00 pro Person*Steinpilz-Carpaccio mit
Grana und Pinienkernen

Kürbissuppe mit Kernen und Öl

Ricotta-Spinat-Ravioli mit frischen
Datteltomaten und Parmesan

Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten

Fisch *CHF 92.00 pro Person*Geräucherter Schwertfisch mit frischen
Feigen und Granatapfel

Kürbissuppe mit Kernen und Öl

Doraden Filet nach mediterraner Art mit
frischem Spinat und
gebackenen Kartoffeln

Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten

Fleisch *CHF 98.00 pro Person*Burrata mit Datteltomaten und
marinierten Zucchini

Kürbissuppe mit Kernen und Öl

Rehragout mit Preiselbeeren,
Birnen und Polenta

Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten

Individuelle Zusammenstellung: (*saisonale Gerichte und nicht das ganze Jahr verfügbar)

Vorspeisen kalt:

Spargelsalat an Balsamicosauce mit gerösteten Mandeln*	CHF	15.00
Burrata mit Datteltomaten und marinierten Zucchini	CHF	18.00
Blattsalat mit Sprossen	CHF	9.00
Thunfisch-Tatar (70gr)	CHF	19.00
Rucolasalat mit Datteltomaten und Parmesan	CHF	14.00
Rucolasalat mit Parmesanspänen	CHF	12.00
Parmaschinken mit Melone*	CHF	15.00
Zucchini-Carpaccio mit Burrata und Salatbouquet	CHF	15.00
Oktopus-Carpaccio	CHF	18.00
Rindstatar mit Toast und Butter	CHF	15.00
Lachscarpaccio	CHF	18.00
Bresaola-Carpaccio mit Stangensellerie und Parmesan	CHF	15.00
Steinpilz-Carpaccio mit Grana und Pinienkernen	CHF	18.00
Geräucherter Schwertfisch mit frischen Feigen und Granatapfel	CHF	20.00

Vorspeisen warm:

Spargel-Cappuccino*	CHF	6.50
Spargel-Ravioli mit frischen Datteltomaten und Parmesan*	CHF	15.00
Riesengarnelen mit Rucola und Melonenperlen*	CHF	15.00

Suppen:

Spargelcremesuppe*	CHF	15.00
Karotten-Ingwer-Cremesuppe	CHF	12.00
Gazpacho	CHF	12.00
Melonen-Kalteschale mit Tomaten und Minze*	CHF	12.00
Kürbissuppe mit Kernen und Öl*	CHF	15.00

Fleisch:

Rindsfilet am Stück gebraten an Rotweinsauce mit saisonalem Gemüsekuchen und Gemüse-Caponata*	CHF	53.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterjus, Kartoffeln und Gemüse-Flan	CHF	49.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Marsalajus mit Gemüserollen und gebackenen Kartoffeln	CHF	53.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Steinpilzsauce mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	CHF	56.00
Rehragout mit Preiselbeeren, Birnen und Polenta	CHF	Tagespreis

Fisch:

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	CHF	42.00
Riesengrillen-Spiess vom Grill mit grünen Spargeln und jungen Kartoffeln	CHF	45.00
Steinbuttfilet mit getrockneten Tomaten, Taggiasche Oliven, Kapern und mediterranes Ofengemüse	CHF	48.00
Thunfischsteak mit Pistazien und mediterranem Gemüse	CHF	50.00
Cremiges Steinpilz-Risotto mit Crevetten*	CHF	26.00
Doraden Filet nach mediterraner Art mit frischem Spinat und gebackenen Kartoffeln	CHF	41.00

Vegetarisch:

Ricotta-Spinat-Agnolotti mit Salbei-Butter	CHF	24.00
Cremiges Zitronen-Risotto mit grünen Spargeln*	CHF	25.00
Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Auberginen-Kaviar und Datteltomaten	CHF	24.00
Cremiges Risotto mit Prosecco, Limetten und Rosmarin	CHF	22.00
Steinpilz-Ravioli mit Datteltomaten und Zitronen-Thymian*	CHF	26.00
Ricotta-Spinat-Ravioli mit frischen Datteltomaten und Parmesan*	CHF	25.00

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu	CHF	12.00
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace*	CHF	12.00
Dessertteller mit dreierlei Süssigkeiten	CHF	16.00
Frischer Fruchtsalat	CHF	12.00
Erdbeer-Schokoladen-Pannacotta	CHF	14.00
Hausgemachter Zwetschkuchen*	CHF	12.00

Zur späten Stunde...

Dieser Mitternachtsimbiss wird auf einem Büffet vorbereitet. Die Gäste bedienen sich dann selbst. Das Buffet wird spätestens um 24.00 Uhr aufgedeckt. Die Portionenzahl kann von der Gesamtpersonenzahl des Events abweichen. Ist dies der Fall muss mit der Personenzahl-Meldung die Portionenzahl für den Mitternachtsimbiss mitgeteilt werden.

Italienische Platte mit Parmaschinken, scharfer Salami, Coppa, Büffel Mozzarella, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan	CHF	26.00
Weisswurst mit Brezel	CHF	12.00
Wienerli mit Senf und Brot	CHF	12.00
Saisonale Suppe / Bouillon mit Einlage und Knoblauchbrot	CHF	10.00