



## ZUM FEIERN

### SOMMERZEIT IST GRILLZEIT

Ob als Kunden- oder Teamevent, grillen bei schönem Wetter, was gibt es Schöneres?

Alles ist möglich, wir grillen für Sie, oder Sie bieten Ihren Gästen die Möglichkeit selber zu grillieren und wir erledigen den Rest.

#### GRILLPLAUSCH

---

Grillklassiker

Bratwürste, Cervealts und Halloumikäse vom Grill mit Bürli, Senf und Ketchup Person 19.00

Salatbuffet

Maissalat mit Peperoni, Gurkensalat, Kartoffelsalat, verschiedene Blattsalate, Garnituren und eine Auswahl an Salatsaucen

1

#### DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

---

Grillgemüse Person 4.00  
Maiskolben, Aubergine und Zucchini

Grillfrüchte Person 3.00  
Ananas, Melone und Mango

#### GRILL DELUXE

---

Vegi Burger Stück 4.00  
mit Avocado-creme im Sesam-Bun serviert

Saftiges Steak Stück 6.00  
Grilliertes Schweinehalssteak  
mit BBQ Sauce im Graham-Ciabatta serviert

Lachs in der Alufolie gegart Stück 9.00  
mit asiatischer Chili-Honigsauce

Thunfischsteak mit Salsa Verde Stück 10.50



## ZUM FEIERN

### AB IN DEN SÜDEN

Das ist mediterrane Ernährungsweise! Viel Gemüse, Fisch, Olivenöl und Nüsse. Die mediterrane Kost entpuppt sich als ausgeglichene und gesunde Küche.

Machen Sie sich mit uns auf den Weg in den Süden. Das Meer und die warmen Temperaturen können wir Ihnen nicht nach Winterthur bringen, die mediterrane Küche allerdings schon.

Wir bieten Ihnen zwei Optionen zur Auswahl:

Buffet:	Alle Speisen werden auf Platten präsentiert und zur Selbstbedienung angeboten
Flying Service:	Alle Speisen werden portioniert präsentiert und serviert

	Pro Person	
<b>KURZER ABSTECHER</b>	Buffet	12.50
	Flying	16.50

---

Wählen Sie 3 Sorten aus unserem abwechslungsreichen Angebot.

	Pro Person	
<b>KLEINE RUNDREISE</b>	Buffet	20.50
	Flying	24.50

---

Wählen Sie 5 Sorten aus unserem abwechslungsreichen Angebot.

	Pro Person	
<b>GROSSE RUNDREISE</b>	Buffet	29.50
	Flying	33.50

---

Wählen Sie 7 Sorten aus unserem abwechslungsreichen Angebot.

Buchungen für diese kulinarische Expedition nehmen wir ab 20 Personen entgegen.



## ZUM FEIERN

### KALTE KÖSTLICHKEITEN

---

Linsen-Gemüsesalat (auch vegan möglich)

Tomatensalat mit Zwiebeln

Blattsalat mit gerösteten Nüssen

Mariniertes Gemüse

Zaziki mit knusprigem Olivenbrot

Foccacia Tonnata

### WARME APPETITANREGER

---

Grilltomate mit Pestohaube

Farfalle Rustical (auch vegan möglich)  
mit Olivenöl und Sommergemüse

Auberginen Involtini

Gnocchi  
mit Auberginen, Tomaten und Basilikum

3

### KLEINE HAUPTGÄNGE

---

Lachswürfel auf Neuen Kartoffeln und Kräutern

Pouletstreifen Toscana  
mit Kräuternudeln

Kartoffelgyros

Griechische Eblypfanne (auch vegan möglich)

Cannelloni mediterran

### SÜSSER ABSCHLUSS

---

Fruchtsalat

Wassermelonenspiess

Gebackene Bananen mit Honig