

BANKETT- ANGEBOT

Für Gesellschaften ab 10 Personen bieten wir einheitliche Menüs an. Die Zusammenstellung des Essens überlassen wir Ihnen, egal ob 3-Gang, 4-Gang oder auch mehr Gänge (z.B. Vorspeise aus Menü 2, Hauptgang aus Menü 1, Dessert aus Menü 2 etc.).

Falls Sie Unterstützung wünschen, helfen wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne.

Das Menü mit der Personenanzahl muss uns spätestens drei Arbeitstage vor Reservationstermin bekanntgegeben werden.

Teilen Sie uns mit, ob der Hauptgang mit oder ohne Nachschlag (CHF 7.00/ Person) serviert werden soll.

Gerne decken wir für Ihren Anlass alles mit hochwertiger weisser Tischwäsche ein (CHF 4.50/ Person).

Gruppen ab 16 Personen werden aus Platzgründen im inneren des Restaurants platziert.

Bei Fragen oder Änderungen, erreichen Sie uns telefonisch unter: 071 571 33 77 oder per E-Mail: restaurant@sauceria.ch

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl 7.7% MwSt.

APÉRO-ANGEBOT

HARTWEIZEN KRÄCKER mit avocado-crème zum dippen	2.5
KALAMATA OLIVEN im olivenöl mit hausgemachtem balsamico glace	3
SONNENGETROCKNETE TOMATEN mit verschiedenen kräutern und olivenöl	2
EINGELEGTE ARTISCHOKENHERZEN mit zitronenzeste, olivenöl und petersilie	2
PARMIGGIANO gewürfelt als fingerfood	2
CHERRYTOMATEN-MOZZARELLA-STICKS mit basilikum-dörrtomaten vinaigrette und frischen kräutern	4.5
MEDITERRANER GAMBAS-SPIESS angebraten im knoblauch-olivenöl und peperoncino	5
RINDSTATAR-CANAPÉ auf toastbrot mit eingelegten senfkörner und zwiebelrelish	7

stellen Sie Ihren Apéro so zusammen, wie Sie es möchten.

MENÜ 1

DAS KLEINE

SHARINGMENÜ

hier werden alle speisen in die tischmitte gestellt und jeder kann alles probieren. der nachservice ist im preis inkludiert.
(Maximal für 40 Personen).

INSALATA TAVOLATA 18

gemischte bunte blattsalate | radiesschen | cherrytomaten | verschiedene salatsaucen | toppings zum selber garnieren; geröstete nüsse | gekochtes ei | croûtons

PASTA PLAUSCH 41

unsere verschiedenen hausgemachten pasta mit folgenden saucen; sugo di pomodoro e bufala | al ragu e balsamico | al tartufo nero | aglio e peperoncino e gamberetto

MENÜ 2

menüpreis fleisch 55.50 vegi 56.50

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

BUNTER BLATTSALAT **12**
mit italienischer salatsauce | cherrytomaten | radiesschen | kresse

PACCHERI RIGATI AL TARTUFO vegi **36**
trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

ODER

PACCHERI RIGATI AL RAGU fleisch **35**
rindsbolognese | balsamicojus | cherrytomaten

MOUSSE AU CHOCOLAT **8.5**
mango-basilikum gelée | verschiedene früchte

MENÜ 3

menüpreis fleisch 84 vegi 72

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

KNACKIGER NÜSSLISALAT 13
mit french dressing | gekochtes ei | croûtons | kresse

ASIATISCHE TOMATEN-KOKOSSUPPE 12
zitronengrasschaum | kaffirlimette

KNUSPRIG GEBACKENER FETA vegi 35
zucchetti | sesam | tomatenchutney | risotto

ODER

ROASTBEEF VOM ENTRECÔTE fleisch 47
kräuterbutter | ratatouille | risotto

CRÈME BRÛLÉE 12
tonkabohne | frische fruchte

MENÜ 4

menüpreis fleisch 105 fisch 91

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT 17
avocadopesto | granatapfel-zspuma | joghurt | pinienkerne

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 16
pasta an trüffel-käse-rahmsauce | frischer schwarzer trüffel

WOLFSBARSCH FILET fisch 40
chimichurri | ratatouille | junge bratkartoffeln

ODER

CHATEAUBRIAND vom argentinischen black angus, fleisch 54
sauce bernaise | ratatouille | junge bratkartoffeln

SNICKERS AL SAUCERIA 18
erdnussbutterparfait | mousse au chocolat | erdnüsse | caramelsauce

MENÜ 5

menüpreis fleisch 95 vegi 79

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

BUNTER BLATTSALAT 12
mit japanischem dressing | cherrytomaten | radiesschen | kresse

ASIATISCHES TATAR VOM THUNFISCH 20
sesam | avocado-wasabi-mayo | forellenkaviar | krabbenchip

THAILÄNDISCHES KAENG PHAK vegetarisch 33
pikantes grünes curry | gemüse | tofu |jasmin reis

ODER

TERIYAKI VOM RINDSENTRECÔTE fleisch 49
teriyaki sauce |jasmin reis | asiatisches gemüse | erdnüsse

CHOCOLATE LAVA CAKE 14
schokoladenkuchen mit flüssigem kern | vanille-espuma | fruchte

MENÜ 6

DAS GROSSE

SHARINGMENÜ

hier werden alle speisen in die tischmitte gestellt und jeder kann alles probieren. der nachservice ist im preis inkludiert.
(Maximal für 40 Personen).

TAVOLATA PRIMI **29**
gambas al ajillo | tatar vom rindsfilet | salatbowl
pomodoro al forno e burrata | grillierter pulpo

TAVOLATA SECONDI **69**
rindsfilet café de paris | japanisches tori-katsu chicken
pommes frites | cremiger zitronen risotto | paccheri al sugo di
pomodoro e bufala

TAVOLATA DOLCE **21**
erdnussbutter parfait | mousse au chocolat | fruchtsalat
chocolate lava cake | verschiedene glacé sorten | crème brûlée

menüpreis

119

GUT ZU WISSEN

Bei uns ist alles hausgemacht. Alle Speisen werden mit grösster Sorgfalt und handwerklichem Geschick täglich frisch hergestellt. Wir verzichten auf Convenience-Produkte und setzen auf das Können unserer Köche.

Unsere hohen Qualitätsansprüche bei der Produktauswahl, beim Personal, Tafelkultur und Interieur soll zu einem einmaligen Erlebnis für unsere Gäste führen.

Das Sauceria-Team wünscht Dir einen wundervollen Besuch und guten Appetit.

ALLERGIEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DEKLARATION

Schweinefleisch	Schweiz
Hühnerfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Shrimps	Vietnam
Miesmuscheln	Niederlande
Pulpo	Italien
Thunfisch	Philippinen
Langustine	Dänemark