

# 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](mailto:restaurant@sauceria.ch)

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

# APÉRO-ANGEBOT

<b>HARTWEIZEN KRÄCKER</b>	2
mit verschiedenen kräutern gewürzt	
<b>KALAMATA OLIVEN</b>	3
im olivenöl mit hausgemachtem balsamico glace	
<b>SONNENGETROCKNETE TOMATEN</b>	2
mit verschiedenen kräutern und olivenöl	
<b>EINGELEGTE ARTISCHOKENHERZEN</b>	2
mit zitronenzeste, olivenöl und petersilie	
<b>PARMIGGIANO</b>	2
gewürfelt als fingerfood	
<b>CHERRYTOMATEN-MOZZARELLA-STICKS</b>	4.5
mit basilikum-dörrtomaten vinaigrette und frischen kräutern	
<b>MEDITERRANER GAMBAS-SPIESS</b>	5
angebraten im knoblauch-olivenöl und peperoncino	
<b>RINDSTATAR-CANAPÉ</b>	7
auf toastbrot mit eingelegten senfkörner und zwiebelrelish	
<b>SAISONALE DIPS</b>	0.5
zum djppen	

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

# MENÜ 1

menüpreis fleisch 55.50 vegi 54.50

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

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

\*\*\*

**PACCHERI RIGATI AL SUGO DI POMODORO** vegi 34  
frische tomatensauce | büffelmozzarella | pinienkernen

*ODER*

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

\*\*\*

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

# MENÜ 2

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 früchte

# MENÜ 3

menüpreis fleisch 107 vegi 95

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

**POMODORO AL FORNO E BURRATINA** 19  
ofentomate | kleine burratina | knoblauch | kräuter | balsamico

\*\*\*

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

\*\*\*

**GEPFEFFERTES TUNA-STEAK** fisch 42  
salsa verde | cherytomaten | blattspinat |jasmin reis

*ODER*

**CHATEAUBRIAND VOM ARGENTINISCHEN RIND** fleisch 54  
sauce bernaise | ratatouille | junge bratkartoffeln

\*\*\*

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

# MENÜ 4

menüpreis fleisch 95 vegi 79

hauptgang mit nachservice chf 7 pro person

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

\*\*\*

**TUNA TATAKI** **20**  
japan-mayo | edamame | sesam | zitronengras-ingwer-vinaigrette

\*\*\*

**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 5 – DAS SHARINGMENÜ

hier werden alle speisen in die tischmitte gestellt und jeder kann alles probieren. es gibt genug für alle (maximal für 40 Personen).

## **TAVOLATA PRIMI**

**27**

gambas al ajillo | tatar vom rindsfilet | salatbowle  
pomodoro al forno e burrata

\*\*\*

## **TAVOLATA SECONDI**

**69**

rindsfilet café de paris | moules à la marinière | pommes frites  
paccheri al tartufo nero | mafaldine allo zafferano

\*\*\*

## **TAVOLATA DOLCE**

**21**

erdnussbutter parfait | mousse au chocolat | fruchtsalat  
chocolate lava cake | verschiedene glacé sorten | crème brûlée

menüpreis

117

## 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