



BANKETTE & GRUPPEN

SAUCERIA *RESTAURANT & BISTRO*

Die SAUCERIA ist durch ihre moderne Atmosphäre, ihr hippestes Flair und den vielen anpassungsfähigen Räumen bekannt, eine wunderbare Zeit mit Freunden, der Familie oder dem Team zu verbringen. Ob Sie ein erfolgreiches Projekt mit einem Apéro Riche feiern wollen oder einen runden Geburtstag mit Champagner begießen möchten, wir beraten Sie gerne. Möchten Sie einen gemütlichen Apéro, ein stimmiges Menu oder exklusive Weine – wir haben für jeden Anlass das passende Angebot für Sie.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen möchten und wir Ihre Gastgeber sein dürfen. Wir freuen uns auf Sie und sorgen für einen Anlass, an den Sie sich gerne zurückerinnern. Sie werden sich bei uns wohlfühlen und die schönen Seiten des Lebens geniessen.

Um Ihren Anlass bestmöglich Planen zu können, haben wir hier ein paar wichtige Informationen angehängt. Sollten bei Ihnen jetzt noch Fragen offen bleiben, dann stehen wir Ihnen jederzeit gerne per E-Mail zur Verfügung; restaurant@sauceria.ch

Für Gesellschaften **ab 15 Personen** bieten wir unser Bankettangebot an.

PERSONENANZAHL

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl **spätestens 7 Tage vor dem Anlass**. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Grundlage für die Verrechnung. Bis 3 Tage vor Anlass akzeptieren wir noch eine Abweichung von 5%. Spätere Abmeldungen stellen wir in Rechnung.

MENÜWAHL

Stellen Sie ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammen. Jonglieren und kombinieren Sie mit unseren verschiedenen Angeboten. Sie wünschen mehr Saisonalität? Auch hier können wir gerne Tipps geben.

GETRÄNKE

Die passenden Weine zum Menü finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Bei der Auswahl stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Auch möglich: Sie bringen Ihren Lieblingswein mit und wir servieren ihn. Als «Zapfengeld» für diese Dienstleistung verrechnen wir pro 75cl Flasche CHF 35.--

ZEITLICHER ABLAUF

Im Voraus besprechen wir mit Ihnen den zeitlichen Ablauf. So bilden Ansprachen, Unterhaltungen usw. eine harmonische Einheit mit den ausgewählten Gängen.

PROBEESSEN

Probeessen sind auf frühzeitige Anmeldung mittags oder abends (Freitag- & Samstagabend ausgenommen) möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

LEBENSMITTEL UNVERTRÄGLICHKEITEN

Gerne gehen wir auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste ein. Informieren Sie uns bitte frühzeitig. Gerne kreieren wir ein passendes Gericht.

MENÜKARTEN

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses und Ihrem Logo stellen wir Ihnen für CHF 1.50 pro Karte zur Verfügung.

TISCHWÄSCHE

Gerne decken wir für Ihren Anlass alles festlich mit schöner cremefarbener Tischwäsche für CHF 3.00 pro Person.

MINDESTKONSUMATION

Für die Exklusivität eines ganzen Raumes donnerstags, freitags und samstags sind folgende Mindestkonsumationen vorausgesetzt:

Raum «Bistro»: CHF 3500.--

Raum «Restaurant»: CHF 7800.--

Raum «House of Curries»: CHF 2000.--

ÖFFNUNGSZEITEN

Unser Restaurant ist maximal bis 00:00 Uhr geöffnet.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

>7 Tage vor Anlass Kostenfrei

6-3 Tage vor Anlass 75% der Gesamtbestellung

<3 Tage vor Anlass 100% der Gesamtkonsumation

MENU 1

APÉRO

GRIECHISCHE KALAMATA OLIVEN 1.5
im olivenöl mit aceto balsamico

VORSPEISE

INSALATA TAVOLATA *serviert in der tischmitte* 18.0
gemischte bunte blattsalate | radieschen | cherrytomaten | verschiedene hausgemachte salat saucen | toppings zum selber garnieren; geröstete nüsse, gekochtes ei, büffelmozzarella, artischoken-herzen

HAUPTSPEISE

PASTA PLAUSCH *serviert in der tischmitte* 41.0
unsere selbstgemachte pasta mit drei verschiedenen saucen; al ragu e balsamico, al tartufo nero und allo zafferano

Menü ist auch für Vegetarier geeignet

MENÜ PREIS	60.5
MENÜ PREIS INKL. NACHSERVICE	65.5

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO LUNA 55.0
Italien, Cecilia Beretta, Pinot Grigio

ROTWEIN

INSOGLIO DEL CINGHIALE 69.0
Italien, Tenuta di Biserno, Syrah, Merlot, Cab. Franc & Sauv., Petit Verdot

MENU 2

APÉRO

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESS 2.5
mit basilikum-dörrtomaten-vinaigrette & basilikum

VORSPEISE

BUNTER BLATTSALAT 13.0
italienische salat sauce | cherrytomaten | radieschen | kresse

HAUPTSPEISE

PACCHERI RIGATI AL TARTUFO NERO *vegi* 38.0
selbstgemachte pasta an einer trüffel-käse-rahmsauce | frischer trüffel
PACCHERI RIGATI AL RAGU E BALSAMICO *fleisch* 35.0
selbstgemachte pasta an unserer rindsbolognese mit balsamico verfeinert

DESSERT

TIRAMISÙ AL SAUCERIA 12.0
unsere interpretation eines tiramisu mit karamell-biskuit

	Fleisch	Vegetarisch
MENÜ PREIS	62.5	64.5
MENÜ PREIS INKL. NACHSERVICE	67.5	69.5

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

SANCERRE BLANC 75.0
Frankreich, Domaine Roc de l'Abbaye, Florian Mollet, Sauvignon Blanc

ROTWEIN

MARUN BARBERA D'ALBA SUPERIORE 82.0
Italien, Matteo Correggia, Barbera

MENU 3

APÉRO

MINI FRÜHLINGSROLLE *vegetarisch* 2.0
sweet-chili-dip

VORSPEISE

TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT 20.0
avocadopesto | granatapfel-espuma | joghurt | pinienkerne

HAUPTSPEISE

THAILÄNDISCHES MASAMAN-CURRY *vegi* 33.0
mildes curry | verschiedenes gemüse | kartoffeln | zwiebeln | erdnüsse |jasmin-reis

INDISCHES CHICKEN-TANDOORI *fleisch* 34.0
leicht pikanter poulet Oberschenkel (ohne Knochen) | raita-sauce |jasmin-reis

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT 10.0
dunkles mousse au chocolat | pochierte Birne | fleur de sel | fruchte

	Fleisch	Vegetarisch
MENÜ PREIS	64.0	63.0
MENÜ PREIS INKL. NACHSERVICE	69.0	68.0

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

WEISSBURGUNDER 65.0
Deutschland, Juliane Eller, Weissburgunder

ROTWEIN

ALTITUDES IXSIR RED 69.0
Libanon, Ixsir, Syrah, Caladoc, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

MENU 4

VORSPEISE

POMODORO E BURRATA 23.0
cherry-tomaten | burrata | basilikum

ZWISCHENGANG

SAISONALE SUPPE 11.0
gemäss tagesangebot

HAUPTSPEISE

ÜBERBACKENE AUBERGINE *vegi* 35.0
parmesan-risotto | saisonales gemüse | joghurt-minz-sauce

RINDSENTRECÔTE AM STÜCK GEBRATEN *fleisch* 48.0
parmesan-risotto | saisonales gemüse | café de paris kräuterbutter

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 12.0
tonkabohne | frische fruchte

	Fleisch	Vegetarisch
MENÜ PREIS	94.0	81.0
MENÜ PREIS INKL. NACHSERVICE	99.0	86.0

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

MUGA BLANCO 65.0
Spanien, Bodegas Muga, Viura, Garnacha Blanca, Malvasia

ROTWEIN

ESTATE MALBEC MENDOZA 59.0
Argentinien, Kaiken, Malbec

MENU 5

VORSPEISE

TAVOLATA PRIMI *serviert in der tischmitte* 29.0
gambas al ajillo | tatar vom rindsfilet | toastbrot | salatbowle mit parmesan und croûtons | pomodoro e burrata | grillierter pulpo mit chimi churri

HAUPTSPEISE

TAVOLATA SECONDI *serviert in der tischmitte* 74.0
rindsfilet café de paris | japanisches tori-katsu chicken mit tonkatsu sauce | asiatischer kohlsalat | pommes frites | cremiger parmesan-risotto | selbstgemachte pasta paccheri allo zafferano | saisonales marktgemüse

DESSERT

TAVOLATA DOLCE *serviert in der tischmitte* 21.0
erdnussbutter parfait | mousse au chocolat | fruchtsalat | schokoladen küchlein
tiramisù al sauceria | tonkabohnen-crème brûlée

Menü ist auch für Vegetarier geeignet

MENÜ PREIS 124.0

MENÜ PREIS INKL. NACHSERVICE 129.0

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER LION 69.0
Österreich, Sohm & Kracher, Grüner Veltliner

ROTWEIN

MONTE DO ZAMBUJEIRO 75.0
Portugal, Quinta da Zambujeiro, Cuvée aus autochthonen portugiesischen Trauben

WUNSCH-MENÜ

Stellen Sie Ihr eigenes Wunschmenü nach Belieben zusammen. Wählen Sie hierfür eine Vorspeise, eine Hauptspeise (optional mit vegetarischer Alternative) und ein Dessert als einheitliches Menü für Ihren Anlass.

APÉRO

pro Person

GRIECHISCHE KALAMATA OLIVEN 1.5

im olivenöl mit aceto balsamico

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESS 2.5

mit basilikum-dörrtomaten-vinaigrette & basilikum

MINI FRÜHLINGSROLLE *vegetarisch* 2.0

sweet-chili-dip

MINI GEMÜSE-SAMOSA *vegetarisch* 2.5

sweet-chili-dip

MINI QUICHE *gemischte mini-quiches* 3.0

ziegenkäse-honig-, spinat-lachs- und mediterraner-tomaten-quiche

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT 13.0

italienische salat sauce | cherytomaten | radieschen | kresse

TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT 20.0

avocadopesto | granatapfel-espuma | joghurt | pinienkerne

POMODORO E BURRATA 23.0

cherry-tomaten | burrata | basilikum

CARPACCIO VOM WEIDERIND 22.0

parmesan | ruccola | olivenöl + schwarzer trüffel 7.0

SAISONALE SUPPE 11.0

gemäss tagesangebot

INSALATA TAVOLATA *serviert in der tischmitte* 18.0

gemischte bunte blattsalate | radiesschen | cherytomaten | verschiedene

hausgemachte salat saucen | toppings zum selber garnieren;

geröstete nüsse, gekochtes ei, büffelmozzarella, artischoken-herzen

TAVOLATA PRIMI *serviert in der tischmitte* 29.0

gambas al ajillo | tatar vom rindsfilet | toastbrot | salatbowle mit parmesan und croûtons | pomodoro e burrata | grillierter pulpo mit chimi churri

VEGI-HAUPTSPEISEN

pro Person

THAILÄNDISCHES MASAMAN-CURRY <i>vegan</i>	33.0
mildes curry verschiedenes gemüse kartoffeln zwiebeln erdnüsse jasmin-reis	
PACCHERI RIGATI AL TARTUFO NERO	38.0
selbstgemachte pasta an einer trüffel-käse-rahmsauce frischer trüffel	
PACCHERI RIGATI ALLO ZAFFERANO	35.0
selbstgemachte pasta an einer safran-champagner-sauce tomaten-thymian ricotta	
SAISONALER PROSECCO-RISOTTO	24.0
crémiger risotto mit prosecco verfeinert	+ schwarzer trüffel 7.0
ÜBERBACKENE AUBERGINE	35.0
parmesan-risotto saisonales gemüse joghurt-minz-sauce	
VEGI PASTA PLAUSCH <i>serviert in der tischmitte</i>	41.0
unsere selbstgemachte pasta mit drei verschiedenen saucen; al tartufo nero, allo zafferano und burro e salvia	

FLEISCH-HAUPTSPEISEN

PACCHERI RIGATI AL RAGU E BALSAMICO	35.0
selbstgemachte pasta an unserer rindsbolognese mit balsamico verfeinert	
INDISCHES CHICKEN-TANDOORI	34.0
leicht pikanter poulet Oberschenkel (ohne Knochen) raita-sauce jasmin-reis	
SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE <i>AM STÜCK GEBRATEN</i>	48.0
parmesan-risotto saisonales gemüse café de paris kräuterbutter	
SÜDAMERIKANISCHES RINDSFILET <i>AM STÜCK GEBRATEN</i>	58.0
getrüffelter kartoffelstock saisonales gemüse sauce bernaise	
GRILLIERTE POULETBRUST	37.0
parmesan-risotto saisonales gemüse zitrone-senf-sauce	
BRASATO RINDSSCHMORBRATEN	41.0
crémige polenta saisonales gemüse portweinjus	
TAVOLATA SECONDI <i>serviert in der tischmitte</i>	74.0
rindsfilet café de paris japanisches tori-katsu chicken mit tonkatsu sauce asiatischer kohlsalat pommes frites crémiger parmesan-risotto selbstgemachte pasta paccheri allo zafferano saisonales marktgemüse	

FISCH-HAUPTSPEISEN

pro Person

PACCHERI RIGATI ALLO ZAFFERANO E GAMBERI	39.0
unsere pasta an einer safran-champagner-sauce tomaten-thymian ricotta shrimps	
LACHS TERIYAKI	41.0
im teriyaki mariniertes lachsfilet gemüsebeet aromatisierterjasmin-reis	
MEDITERRANERER GAMBAS-SPIESS	44.0
pommes frites grill-gemüse chimi churri	
WOLFSBARSCH FILET	43.0
parmesan-risotto saisonales gemüse weisswein-zitronen-espuma	

DESSERT

TIRAMISÙ AL SAUCERIA	12.0
unsere interpretation eines tiramisu mit karamell-biskuit	
MOUSSE AU CHOCOLAT	10.0
dunkles mousse au chocolat pochierte birne fleur de sel früchte	
CRÈME BRÛLÉE	12.0
tonkabohne frische früchte	
CHOCOLATE LAVA CAKE	14.0
küchlein mit flüssigem kern schlagrahm früchte	
EISKALTE ERFRISCHUNG	8.5
saisonales sorbet crumble früchte	
TAVOLATA DOLCE <i>serviert in der tischmitte</i>	21.0
erdnussbutter parfait mousse au chocolat fruchtsalat schokoladen küchlein tiramisù al sauceria tonkabohnen-crème brûlée	

alle Preise verstehen sich in CHF inkl. dem aktuellen MwSt.-Satz