

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 3 Arbeitstage vor Reservationstermin bekanntgegeben werden.

Teilen Sie uns mit, ob der Hauptgang mit oder ohne Nachschlag (CHF 5.00/ Person) serviert werden soll.

Gerne decken wir für Ihren Anlass alles mit hochwertiger weisser Tischwäsche ein (CHF 3.00/ Person).

Gruppen ab 14 Personen werden aus Platzgründen im inneren des Restaurants platziert.

Grössere Gesellschaften haben Dienstag & Mittwoch keine Mindestkonsumation für einen exklusiven Raum (Bistro ca. 30 Pers./ Restaurant ca. 60 Pers.). An den übrigen Tagen muss eine Mindestkonsumation für die Exklusivität des Raums gewährleistet werden (CHF 3500.-/ resp. CHF 7500.-). Die Mindestkonsumation entfällt, wenn fremde Gäste im gleichen Raum platziert werden.

Bei Krankheitsfällen oder Stornierungen einzelner Gäste am gleichen Tag des Anlasses müssen wir leider den vollen Betrag einverlangen, da die Vorbereitungen der Speisen bereits stattgefunden haben.

Öffnungszeiten sind immer nur maximal bis 00:00 Uhr.

Stornierungsbedingungen;

<24h vor Anlass 100%

<72h vor Anlass 75%

>72h vor Anlass Kostenfrei

Bei Fragen oder Änderungen, erreichen Sie uns telefonisch unter: 071571 33 77 oder per E-Mail: restaurant@sauceria.ch

Alle Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl 8.1% MwSt.

APÉRO-ANGEBOT

KALAMATA OLIVEN	2
SONNENGETROCKNETE TOMATEN mit verschiedenen kräutern und olivenöl	1.5
EINGELEGTE ARTISCHOKENHERZEN mit zitronenzeste, olivenöl und petersilie	1.5
PARMIGGIANO gewürfelt als fingerfood	1.5
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 schnittlauchöl	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.
(Minimal 10 Personen. Maximal für 40 Personen).

INSALATA TAVOLATA **18**

gemischte bunte blattsalate | radiesschen | cherrytomaten | verschiedene hausgemachte salatsaucen | toppings zum selber garnieren; geröstete nüsse | gekochtes ei | oliven | mini-büffelmozzarella | artischocken-herzen

PASTA PLAUSCH **39**

unsere verschiedenen hausgemachten pasta mit folgenden saucen;
al ragu e balsamico | al tartufo nero | allo zafferano

MENÜ 2

menüpreis fleisch 55.50 vegi 56.50

BUNTER BLATTSALAT **12**

mit italienischer salatsauce | cherytomaten | radiesschen | kresse

PACCHERI RIGATI AL TARTUFO vegi **36**

trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

ODER

PACCHERI RIGATI AL RAGU fleisch **35**

rindsbolognese | balsamicojus | cherytomaten

MOUSSE AU CHOCOLAT **8.5**

pochierte birne | fleu de sel schokolade | verschiedene fruchte

MENÜ 3

menüpreis fleisch 82 vegi 76

KNACKIGER NÜSSLISALAT 16
mit french dressing | gekochtes ei | croûtons | kresse

SAISONALE SUPPE 12
gemäss tages-angebot

MAFALDINE AL TARTUFO vegi 36
trüffel-käse-rahmsauce | frisch gehobelter saisonaler trüffel

ODER

ROASTBEEF VOM ENTRECÔTE (URUGUAY) fleisch (ab 15 personen) 42
kräuterbutter | marktgemüse | saison-risotto

CRÈME BRÛLÉE 12
tonkabohne | frische früchte

MENÜ 4

menüpreis fleisch 100 vegi 81

TÜRKISCHER KRÄUTERSALAT 18
avocadopesto | granatapfel-espuma | joghurt | pinienkerne

TAGLIOLINI ALLO ZAFFERANO 16
safran-champagnersauce | tomaten-thymian ricotta

GEFÜLLTE AUBERGINE vegi 35
gemüse-linsen-füllung | mit käse gratiniert | saison-risotto | joghurt-sauce

ODER

CHATEAUBRIAND vom argentinischen black angus,filet fleisch 54
sauce bernaise | marktgemüse | kartoffelstock

TIRAMISÙ 12
luftige mascarpone | karamell biskuit | espresso | früchte

MENÜ 5

menüpreis fleisch 83 vegi 70

BUNTER BLATTSALAT 12
mit granatapfel-vinaigrette | granatapfel-kerne

ONSEN-EI 15
asiatischer blattspinat | miso-hollandaise

THAILÄNDISCHES KAENG PHET vegan 29
leicht pikantes rotes curry | gemüse |jasmin reis

ODER

RINDS-TATAKI VOM ENTRECÔTE ASIA STYLE fleisch (ab 15 personen) 42
kurz angebratenes rinds-tataki | schwarzer sesam | asiatisches gemüse |jasmin reis

CHOCOLATE LAVA CAKE 14
schokoladenküchlein 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.
(Minimal 10 Personen. Maximal für 40 Personen).

TAVOLATA PRIMI

29

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

TAVOLATA SECONDI

69

rindsfilet café de paris | japanisches tori-katsu chicken mit tonkatsu sauce | pommes
frites | cremiger saisonaler risotto | paccheri allo zafferano | marktgemüse

TAVOLATA DOLCE

21

erdnussbutter parfait | mousse au chocolat | fruchtsalat | schokoladen küchlein |
tiramisù | crème brûlée

menüpreis

119

MENÜ 7

APÉRO-RICHE

kann ab 10 Personen bestellt werden.

45

GAMBAS AL AJILLO *mediterran marinierte warme crevetten* **POMODORO E
MOZZARELLA** *als spiesschen mit basilikum-dressing*
TATAR VOM RINDSFILET *mit philadelphia-butter-crème auf toastbrot*
SAIONALES SÜPPCHEN *lassen sie sich überraschen* **FRISCHE VERSCHIEDENE
HAUSMEGACHTE PASTA** *lassen sie sich überraschen* **JUICY BEEF SANDWICH**
mit knackigem ruccolsalat, tomaten und chimichurri-sauce **GRIECHISCHE OLIVEN**
im oliven-öl und aceto balsamico **MINI-MOUSSE-AU-CHOCOLAT** *luftiges
schoggimousse* **MINI-TIRAMISÙ** *crémiges tiramisù mit karamellbiskuits*