

Anlass: Unter Freunden

Ort / Lokalität: Solothurn / Privathaus

Datum: Winter 2016

Anzahl Gäste: 30 Personen

Anlassdauer 3 Stunden plus 2 Stunden Auf & Abbau

Cena volante

Vom Spiessli-Balken

Choux-Loli gefüllt mit Mousse von geräucherter Forelle

Choux-Loli gefüllt mit Frischkäsen & getrockneten Tomaten

Kalbs-Polpette mit Zitronen-Mayo

aus Porzellan & Weckgläsern

grillierte/marinierte / gefüllte Gemüse

Randen-Caprese / Büffelmozzarella /Mango / Kresse

Rinds Tatar / Topinambur / Focaccia-Chips

Gebratener Lachs / Sellerie-Purée

Suppe aus der Espresso-Tasse

Kürbis-Süppchen mit Passionsfrucht

Secondo

Kalbs-Saltimbocca Marsala-Jus

Cremige Bramata & Wurzelgemüse

Dolci

Zimt-Bavaroise / Zwetschgenkompott / Haselnusscrumble

Schoggimousse / Rosmarin-Creme brulée / Quittenkompott

Panna Cotta Nobile

Ciocolatini & Biscottini Nobile

Wir berechnen 9 Teile pro Person / Fr. 55.00 pro Person

Nobilemitarbeiter/Innen Küche 1 / Service 2 / Fr.51.00 pro Person & Stunde Fr.22.50 pro Person

Tellerchen / Gabeln / Gläser / Servietten inkl.

Weine 3dl pro Person, 1 Bier pro Person, Mineralwasser, Grodino, Kaffee/ Espresso

Total Fr. 28.00 pro Person

Weine & Getränke

Bollicino: Metodo Classico Pinot Nero DOC Castello di Neive

Vino Bianco: L'Ora - Nosiola barrique di Acacia IGT Az. Agr. Pravis

Vino Rosso: Valpolicella superiore "I Quadretti" La Giarretta

Mineralwasser still & leise

Süßwasser Liter

Orangenjuss Liter

Grodino

Kaffee / Espresso

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 105.50

Zusatzkosten:

Transportkosten Fr.120.00 pauschal

Kücheninfrastruktur F.150.00 pauschal

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit

Mehrkonsum Weine & Bier

Stehische Fr. 25.00 pro Stück

Tischtücher für Stehische Fr. 13.00 pro Stück

Blumenschmuck nach Absprache

Anlass: Neueröffnung

Ort / Lokalität: Solothurn / Kultur Anlass

Datum: Sommer 2016

Anzahl Gäste : 400 Personen

Anlassdauer 4 Stunden plus 3 Stunden Auf & Abbau

Cena volante

Stuzzichini vom Spiessli-Balken

Tramezzini-Loli / Thunfisch / Taggiasca-Oliven

Tramezzini-Loli / Ei / schwarzer Trüffel

Tramezzini-Loli / Frischkäse / Pinienkerne / getrocknete Tomaten

Antipasti in Porzellanschälchen & Weckgläsern auf Stehtischen eingesetzt & passiert

Grillierte/ marinierte/ gefüllte Gemüse

Büffelmozzarella im Frühlingsgarten

Kalbstatar / Fenchel / Basilikumöl

Gebratener Saibling Gurken Mango Avocado-Salat

Primo

Solothurner-Wysüpli

Secondo

Paves vom Rind / Rotweinsause

Bärlauch-Kartoffelstock / Frühlingsgemüse

Dolci

Zitronengras-Kokos-Panna Cotta / Passionsfrucht / Chili

Variation vom Tiramisu Rhabarber / Erdbeeren / Kardamon

B54 (Coktail in Dessertform)

Wir berechnen 8 Teile pro Person / Fr. 45.00 pro Person

Nobilemitarbeiter/Innen Küche 3 / Service 15 / Fr.51.00 pro Person & Stunde Fr.15.50 pro Person

Tellerchen / Gabeln / Gläser / Servietten inkl.

Weine 2dl pro Person, 1 Bier pro Person, Mineralwasser Orangesaft Getränke total Fr. 18.00 pro Person

Weine & Getränke

Bollicine: Spumante „Leon“ Durello Az. Agr. Masari

Vino Bianco: Caterratto DOC Lombardo

Vino Rosso: Rosso Piceno del pozzo buono DOC Az. Agr. Vicari

Mineralwasser still & leise

Süsswasser Liter

Orangenjusz Liter

Grodino

Kaffee / Espresso

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 78.50

Zusatzkosten:

Transportkosten Fr.150.00 pauschal

Kücheninfrastruktur F.250.00 pauschal

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit

Mehrkonsum Weine & Bier

Stehtische Fr. 25.00 pro Stück

Tischtücher für Stehtische Fr. 13.00 pro Stück

Blumenschmuck nach Absprache

Anlass: Kunden-Event

Ort / Lokalität: Bern / VIP Anlass

Datum: Frühling 2016

Anzahl Gäste : 50 Personen

Anlassdauer: 4 Stunden & 3 Stunden Auf & Abbau

Cena Volante

Stuzzichini

Baguettes-Panini /geräucherte Forelle/ Radieschen-Tatar

Walliser-Panini / Bärlauch-Brie

Tomaten-Panini / Spargel / Hammen / Orangenmayo

Antipasti in Glas & Porzellan vom Buffet & serviert

Kohlrabi-Panna Cotta / Kanninchenrücken

Spargel-Salat / Schinken-Espuma

Kalbstatar im Frühlinggarten

Primo serviert

Gartenerbsensuppe

Secondo serviert

Duetto vom Kalb / Trüffeljus / Spargeln / Puntarelle / Kartoffelmedaillon

Dolci

Rhabarber crème brulée / Erdbeer-Sorbetto

Amaretto-Mousse / Sauerkirschen-Parfait

Biscottini / Cioccolatini Nobile

Wir berechnen 7 Teile pro Person / Fr. 65.50 pro Person

Nobilemitarbeiter/Innen Küche 3 / Service 3 / Fr.51.00 pro Person & Stunde / Fr.33.80 pro Person

Tellerchen / Gabeln / Gläser / Servietten inkl.

Weine 2,5dl pro Person, 1 Bier pro Person, Mineralwasser Orangensaft Kaffee,

Getränke total Fr. 28.00 pro Person

Weine & Getränke

Bollicine: Franciacorta Quintessence DOCG Antica Fratta

Vino Bianco: Soave Classico DOC "Montegrande" Graziano Prà

Vino Rosso: San Martino Rosso Vicenza DOC Az. Agr. Masari

Buechibärger Bier

Mineralwasser still & leise

Frischer Orangensaft

Kaffee / Espresso

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 127.30

Zusatzkosten:

Transportkosten Fr.150.00 pauschal

Kücheninfrastruktur F.250.00 pauschal

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit

Mehrkonsum Weine & Bier

Stehtische Fr. 25.00 pro Stück

Tischtücher für Stehtische Fr. 13.00 pro Stück

Blumenschmuck nach Absprache