

Anlass: Mitarbeiteressen

Ort /Lokalität: Bätterkinden / Casa Nobile

Datum: Dezember 2016

Anzahl Gäste: 40 Personen

Anlassdauer 5 Stunden

Empfangs-Aperitivo

Crostini Auberginenkaviar/ Creme fraiche
Crostini Thunfischmousse / Taggiaca-Oliven
Crostini Caponata / Ricotta

Weine & Getränke

Bollicine: Prosecco Valdobbiadene DOC Gregoletto

Vino Bianco: San Zeno Mosaico Bianco del Ticino Tamborini

Grodino

Buechibärger Bier

Mineralwasser still & leise

Cena

Antipasto

Gebratener Zander / Meerrettichschaum

Randen-Carpaccio / Nüsslersalat

Secondo

Brasato al Barolo

Kartoffelstock / Wurzelgemüse

Dolce

Schokoladenmousse / Zabaglione-Creme

Aprikosen-Kompott / Panettone-Chips

Kosten:

Aperitivo & Cena Fr.58.00 pro Person

Nobilemitarbeiter/Innen 2 Küche /2 Service Fr.51.00 pro Person & Stunde / Fr.23.00 pro Person

Gedeck komplett inklusive

Weine 4dl pro Person, 1 Bier pro Person, Mineralwasser & Orangesaft Kaffee/Espresso

½ Port. Grappa pro Person / Getränke Aperitivo & Cena total Fr. 32.00 pro Person

Weine & Getränke

Vino Bianco: Stravino di Stravino IGT Az. Agr. Pravis

Vino Rosso: Colli Tortonesi Rosso „Lindin“ DOC Vigne Marina Coppi

Buechibärger Bier

Mineralwasser still & leise

Süßwasser Liter

Kaffee / Espresso

Grappa & CO

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 113.00

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit

Mehrkonsum Weine / Bier & Grappa

Blumenschmuck nach Absprache

Anlass: Geburtstagessen

Ort /Lokalität: Bern / Privathaus / Zelt

Datum: Sommer 2016

Anzahl Gäste: 60 Personen

Anlassdauer 4 Stunden plus 1.5 Stunden Auf & Abbau

Empfangs-Aperitivo

Cicchetti

Tomaten-Panini belegt mit toskanischem Rohschinken Frischkäse & Spargelspitze

Polenta-Crostini belegt mit Baccala

Polenta-Crostini belegt mit Oliven & confierter Peperoni

Polenta-Crostini belegt mit Sopressa & Tropea-Zwiebelconfit

Weine & Getränke

Bollicine: Prosecco Valdobbiadene DOC Gregoletto

Vino Bianco: Verdicchio del pozzo buno DOC Az.Agr. Vicari

Grodino

Buechibärger Bier

Mineralwasser still & leise

Cena

Antipasto

Tonno Vitellino Amafizitronen-Kompott

buntes Sommergemüse/ Focaccia-Chips

Primo

Auberginen-Ravioli / Thymian-Sauce

Secondo

Tagliata di Manzo / Balsamico-Jus

Rosmarin-Kartoffeln / mediterraner-Blattspinat / Steinpilze

Dolce

Schoggimousse Madagaskar 64 % / Zabaione-Kern /Pistazien-Biscotto

marinierte Erdbeeren

Kosten:

Aperitivo & Cena Fr.83.00 pro Person

Nobilemitarbeiter/Innen 2 Küche / 3 Service Fr.51.00 pro Person & Stunde / Fr.23.00 pro Person

Gedeck komplett inklusive

Weine 5dl pro Person, 1 Bier pro Person, Mineralwasser & Orangesaft Kaffee/Espresso

½ Port. Grappa pro Person / Getränke Aperitivo & Cena total Fr. 39.00 pro Person

Weine & Getränke

Vino Bianco: Soave classico DOC "Monte Grande" Graziano Prà

Vino Rosso: Chianti classico Riserva DOCG Castello di Verrazzano

Buechibärger Bier

Mineralwasser still & leise

Süßwasser Liter

Kaffee / Espresso

Grappa & CO

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 145.00

Zusatzkosten

Transportkosten Fr.120.00 pauschal

Kücheninfrastruktur Fr.200.00 pauschal

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit

Mehrkonsum Weine / Bier & Grappa

Blumenschmuck nach Absprache

Anlass: Kunden-Event

Ort / Lokalität: Bätterkinden / Casa Nobile / Enoteca

Datum: November / Dezember 2016

Anzahl Gäste: 50 Personen

Anlassdauer 5 Stunden

Festliches Weihnachtsessen

Empfangs-Aperitivo

Stuzzichini

Crostini / Lardo di Colonnato / Artischocken-Crème / Thymian
Crostini / Humus geräucherter Lammrücken / Honig-Crème fraiche / Granatapfel

Vom Löffel

Gänseleber-Mosaik / Nashi-Birne / Panettone-Chip
Lachs / Brunnenkresse / Gewürzbrot

Weine & Getränke

Bollicine: Franciacorta brut DOCG Antica Fratta
Vino Bianco: Riesling DOC Weingut Strasserhof
Grodino
Buechibärger Bier 33cl
Mineralwasser still & leise Liter

Cena

Antipast auf Platten serviert:

Grillierte / marinierte / gefüllte Gemüse
Randen-Carpaccio / Büffelmozzarella / Rucola / Baumnusspesto
Kalbstatar / Topinambur / gebratener Blumenkohl
Grillierter / marinierter Thunfisch / Belugalinsen / Koriander

Primo

Venere Risotto / Scampo / Safran-Schaum

Secondo

Tagliata vom Rindsfilet / Trüffel-Jus
Trüffel-Nuss-Pesto
Kartoffelstock / Kartoffel-Stroh / Wurzelgemüse

Dolci in Gläsern & Porzellan-Schälchen serviert

Marronimousse / Zwetschgen Kompott / Lebkuchen-Pistazien-Chips
Schoggimousse / Mandarinschaum Basler-Leckerli
Weisse Kaffee Crème brûlée / gewürztes Kaffeegelée / Orangenschaum
Biscottini / Cioccolatini Nobile

Kosten:

Aperitivo & Cena Fr.98.00 pro Person
Nobilemitarbeiter/Innen 2 Küche / 3 Service Fr.51.00 pro Person & Stunde / Fr.25.50 pro Person
Gedeck komplett inklusive
Weine 5dl pro Person, 1 Bier pro Person, Mineralwasser & Orangesaft Kaffee/Espresso
½ Grappa pro Person / Getränke Aperitivo & Cena total Fr. 46.00 pro Person

Weine & Getränke

Vino Bianco: Timorasso Colli Tortonesi DOC "Fausto"
Vino Rosso: Brunello di Montalcino DOCG Castiglion del Bosco
Buechibärger Bier
Mineralwasser still & leise
Süßwasser Liter
Kaffee / Espresso
Grappa & CO

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 169.50

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit
Mehrkonsum Weine / Bier & Grappa
Blumenschmuck nach Absprache

Anlass: Hochzeits-Dinner

Ort / Lokalität: Bätterkinden / Casa Nobile / Enoteca

Datum: Herbst 2016

Anzahl Gäste : 60 Personen

Anlassdauer 7 Stunden

Empfangs-Aperitivo

Mini Involtini:
Kalbfleisch / Thunfisch
Melanzane / Kräuterkäse
Lamm / Humus
Lachs / Meerrettich-Frischkäse

Weine & Getränke

Bollicine: Franciacorta rosé Essence DOCG Antica Fratta
Vino Bianco: Malvasia Collio DOC Az. Agr. Muzic
Grodino
Buechibärger Bier 33cl
Mineralwasser still & leise Liter

Cena

Antipasto

Piemonteser-Rinds-Tatar auf herbstlichem Waldboden
Senf-Gelato/ Haselnuss

Primo

Feigen-Mezzalune
gebratene Gänseleber / Cassisbutter

Secondo

Saltimbocca vom Kalbsrücken / Marsala-Jus
Safran-Risotto / Caponata

Dolci & Käse vom Buffet

Schokoladenmousse / Passionsfruchtschaum / Himbeerkompott
Cappuccino Royale / Knusperboden
Quitten-PannaCotta
Tiramisù Classico
B 54 (Cocktail in Dessertform)
Biscottini & Cioccolatini Nobile

Italienische & Schweizer Spitzenkäse
Trüffelhonig diverse Früchte-Chutney's & Reutiger-Früchtebrot

Hochzeitstorte um Mitternacht

Kosten:
Aperitivo / Cena/ Hochzeitstorte Fr.110.00 pro Person
Nobilemitarbeiter/Innen 3 Küche / 3 Service Fr.51.00 pro Person & Stunde / Fr.29.00 pro Person
Gedeck komplett inklusive
Weine 6,5dl pro Person, 1/2 Bier pro Person, Mineralwasser Kaffee/Espresso
½ Port. Grappa pro Person / Getränke Aperitivo & Cena total Fr. 45.00 pro Person

Weine & Getränke

Vino Bianco: Ribolla Gialla DOC Az.Agr. Ermacora
Vino Rosso: „Riserva delle More“ Castel del Monte DOC Az. Agr. Santa Lucia
Moscato d 'Asti DOCG Castello di Neive (Hochzeitstorte)
Buechibärger Bier
Mineralwasser still & leise
Süsswasser Liter
Kaffee / Espresso
Grappa & CO

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 185.00

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit
Mehrkonsum Weine /Bier & Grappa
Blumenschmuck nach Absprache