

Anlass: Geburtstagsessen

Ort /Lokalität: Solothurn/ Haus der Kunst Solothurn

Datum: Frühling 2016

Anzahl Gäste: 70 Personen

Anlassdauer 5 Stunden plus 1.5 Stunden Auf & Abbau

Empfangs-Aperitivo

Stuzzichini

Spargel-Frittata

Kalbs-Polpette / Trüffelmayo

Parmesan Nuggets / Oliven / mit toskanischem Olivenöl geröstete Brotschips

Weine & Getränke

Bollicine: Prosecco Valdobbiadene DOC Gregoletto

Vino Bianco: Ciro Bianco IGT "Res Dei" Ippolito 1845

Hugo (alkoholfrei)

Buechibärger Bier

Mineralwasser still & leise

Tavolata

Antipasti auf Porzellanplatten & Schalen serviert

Grillierte/ marinierte/gefüllte Gemüse

Panzanella Primavera / Büffelmozzarella / Frühlings-Pesto

Toskanischer Rohschinken 36.MT / grüne Spargeln / Orangenmayo

Vitello Tonnato / Amafi-Zitronen-Kompott / buntes Frühlingsgemüse/ Focaccia-Chips

Gebratener Lachs / Fenchel /Orangen/ Taggisca-Oliven /geröstete Pinienkerne

Secondo auf Platten serviert

Maispoularden-Saltimbocca / Marsala-Jus

Tagliata di Manzo (Rinds-Entrecote am Stück gebraten) Balsamico-Jus

Carnaroli-Risotto / Frühlingsgemüse

Dolce

Rhabarber Creme brulée / Erdbeeren

Holunderblüten-PannaCotta

Schokoladenmousse /Zabaione-Creme/Himbeerkompott

Tiramisu Classico

Biscottini / Cioccolatini Nobile

Aperitivo & Cena Fr.80.00 pro Person

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

Gedeck komplett inklusive

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

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

Weine & Getränke

Vino Bianco: Carricante Sicilia IGT Az. Agr. Calcagno

Vino Rosso: Corvina Rosso Veronese IGT La Giaretta

Buechibärger Bier

Mineralwasser still & leise

Süßwasser Liter

Kaffee / Espresso

Grappa & CO

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 135.00

Zusatzkosten

Transportkosten Fr.120.00 pauschal

Kücheninfrastruktur Fr.200.00 pauschal

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit

Mehrkonsum Weine / Bier / Grappa

Blumenschmuck nach Absprache

Anlass: Mitarbeiter-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

Crostini / Auberginen-Kaviar / Creme fraiche

Crostini / Caponata / Ricotta

Weine & Getränke

Bollicine: Franciacorta brut DOCG Antica Fratta

Vino Bianco: Riesling DOC Weingut Strasserhof

Grodino

Buechibärger Bier 33cl

Mineralwasser still & leise Liter

Tavolata

Antipast auf Platten serviert:

Grillierte / marinierte / gefüllte Gemüse

Randen-Carpaccio / Büffelmozzarella / Rucola / Baumnusspesto

Gebratener Zander/ Meerrettich-Schaum / Wurzelgemüse

Grillierter /marinierter Thunfisch / Belugalinsen / Koriander

Secondo auf Platten serviert

von der Storica Macelleria Ceccatelli Greve in Chianti

das einzigartige

Bistecca Fiorentina vom Grill

Rosmarin Kartoffeln gebratene Steinpilze & mediterraner Blattspinat

Dolci in Gläschen & Porzellan-Schälchen serviert

Marronimousse / Zwetschgen Kompott / Lebkuchen-Pistazien-Chips

Schoggimousse / Mandarinenschaum Basler-Leckerli

Weisse Kaffee Crème brulée / gewürztes Kaffeegelée / Orangenschaum

Biscottini / Cioccolatini Nobile

Kosten:

Aperitivo & Cena Fr.90.00 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 Grappa pro Person / Getränke Aperitivo & Cena total Fr. 42.00 pro Person

Weine & Getränke

Vino Bianco: Pecorello IGT Ippolito 1845

Vino Rosso: "Il Riccio" Merlot IGT Fattoria Rignana

Buechibärger Bier

Mineralwasser still & leise

Süßwasser Liter

Kaffee / Espresso

Grappa & CO

Ungefähre Gesamtkosten pro Person Fr. 155.50

Eventuelle Zusatzkosten

Längere Anlasszeit

Mehrkonsum Weine /Bier & Grappa

Blumenschmuck nach Absprache