



*Sich Zeit nehmen und sich wohl fühlen...
das Leben atmen - die Sonne steht vor der Tür!*

HERZLICHEN DANK,
FÜR IHR INTERESSE EIN FEST IM OLIVEIRAS FEIERN ZU WOLLEN.
WIR FREUEN UNS SEHR DARÜBER.

DAS IST IHR FESTFÜHRER, FÜR DEN BESONDEREN ANLASS
IN STILVOLLEM AMBIENTE, MIT GEHOBENER GASTFREUNDSCHAFT
UND DEM BESTEN VON MARKT UND KELLER.
(AB 12 PERSONEN!)

ABGESTIMMT AUF IHRE WÜNSCHE,
STELLEN WIR AUCH GERNE EIN KÖSTLICHES MENÜ ZUSAMMEN
ABGERUNDET MIT DEN PASSENDEN TROPFEN
AUS UNSEREM PRÄMIERTEN WEINKELLER.



STILVOLLE APERO-HÄPPCHEN

Portugal-Special

Ganzer Chouriço mit Grappa flambiert – das Erlebnis! _____	Stück	à CHF	28
Kabeljau-Bällchen _____	Stück	à CHF	3.50

Diverses

Lachsmousse auf Pumpernickel _____	Stück	à CHF	4.50
Lachstatar im Chicoréeblatt _____	Stück	à CHF	4.50
Thunfischtatar im Chicoréeblatt _____	Stück	à CHF	4.50
Rindstatar auf Pumpernickel _____	Stück	à CHF	6
Grissini mit Parmaschinken umwickelt _____	Stück	à CHF	6
Frischkäse mit Dörrtomaten auf Pumpernickel _____	Stück	à CHF	3.50
Parmesanstückchen _____	p. Person	CHF	3
Oliven _____	p. Person	CHF	2
½ Landei mit: Lachsmousse, Thunfischcrème, Dörrtomaten mit Petersilien _____	Stück	à CHF	2.50
½ Wachtelei mit Creme fraîche und Caviar _____	Tagespreis		
Mini-Rösti mit Creme fraîche und Caviar _____	Tagespreis		
Hausgemachtes Blätterteiggebäck _____	p. Person	CHF	4

Verschiedene Crostinis

Tomaten, Pilze, Ziegenkäse, Grillgemüse _____	Stück	à CHF	3.50
Thunfischcrème, Rauchlachsmousse _____	Stück	à CHF	4
Rindstatar _____	Stück	à CHF	6

Warme Cocktailsnacks

Datteln mit Speck umwickelt _____	Stück	à CHF	3.50
Rührei mit Chouriço im Blätterteigkissen _____	Stück	à CHF	4
Tortilla-Würfel _____	Stück	à CHF	2.50

Auswahlmöglichkeit

Pro Sorte mindestens 10 Stück

Empfehlung

Kleiner Apéro:	ca. 30 Min.	3	Stück pro Person
Mittlerer Apéro:	ca. 30 – 45 Min.	5	Stück pro Person
Grosser Apéro:	ca. 45 – 120 Min.	7	Stück pro Person (<i>erweitertes Angebot</i>)
Stehlunch/-dinner (ab 30 Personen)		14	Stück pro Person (<i>erweitertes Angebot</i>)

AUSGESUCHTE TROPFEN FÜR DEN AUFTAKT...

Unsere schöne Weinkarte wird Sie inspirieren! Wir beraten Sie gerne.



COCKTAIL PROLONGÉ:

ab CHF 89

18.30 – 22.30 Uhr, ab 30 Personen

APERÓ

Verschiedene Crostinis und Canapés, Blätterteiggebäck.

VORSPEISEN

Zucchini mit Lachs, Spiesse, Meeresfrüchtesalat, Grillgemüse, Würste, Serranoschinken, Suppe-Shot, gefüllte Eier, Tafelspitz-Sulze, Datteln mit Speck, etc.

HAUPTGÄNGE

Wolfsbarsch auf Brotpüree, Oktopus mit Knoblauch, Kabeljau-Kichererbsen, Fischbällchen, Thunfisch-Augenbohnen, sautierte Calamares auf Brotpüree, Kabeljaurisotto mit Zwiebelkonfit, Knusprige Spanferkelbrust, Polenta mit Trüffel, Kutteln, Fleischbällchen am Spiess, Kartoffelpüree und Noir de Bigorre, Wachtelbrüstli auf Weisswein-Kumquats

DESSERT

Schokoladenfondant mit flüssigem Kern, Orangenroulade, Beerenmousse, Schokoladenmousse, Blätterteigküchlein, Glacé im Becher, „Mimos de Coco“, Tarte Tatin, verschiedenes Hausgebäck

OLIVEIRAS' SPECIAL:

ab CHF 169

ein **individuelles „Wine & Dine“**.

Ab 18 Personen organisieren wir für Sie diesen unvergesslichen Anlass mit fachkundigen Erläuterungen über Herkunft und Eigenschaften jedes Weines.

5-Gang-Menü, inkl. Weine zu jedem Gang, Wasser, Kaffee und Aperó

OLIVEIRAS' „TAPAS-MENÜ“:

ab CHF 109

ein **„Degustations-Menü“** zum geniessen!

Verschiedene Köstlichkeiten liebevoll für Sie zubereitet, in 7-Gänge serviert.

Das perfekte Menü zu Zweit *oder* mit dem Geschäftspartner *oder* für die Familienfeier.