



*Sich Zeit nehmen und sich wohl fühlen...
das Leben atmen - Seien Sie unser Gast!*

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.



KALTE VORSPEISEN

Blattsalatbouquet mit gerösteten Kernen und frischen Sprossen _____	CHF	14
Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Himbeerdressing und einem Salatbouquet _____	CHF	18
Entenleberterrine mit Briochetoast, Portweinsirup und Meersalz (Okt. bis Febr.) _____	CHF	28
„Flusskrebs-Cocktail“ auf Papaya an feinsten Cocktailsauce _____	CHF	22
Gebratene frische Pilze im Parmaschinken-Knusperkorb und ein Salatbouquet _____	CHF	22
Oktopus mit Olivenöl und ein mediterraner Salat mit Sesam und Limette _____	CHF	22
Saison-Cherrytomaten an Dörrtomatenvinaigrette im Parmesankorb auf Salatbouquet _____	CHF	17
Rauchlachs Variation _____	CHF	24
Rauchlachs-Tranche auf Zucchini carpaccio mit Granatapfelvinaigrette _____	CHF	26
Rindsfilet-Tatar mit Olivenöl und einem kleinen Salatbouquet _____	CHF	26
Spargelsalat mit Cherrytomaten im Parmesankorb (Saison) _____	CHF	18
Tapas-Trilogie – drei verschiedenen Köstlichkeiten (individuell) _____	CHF	25
Thunfischtatar auf Brunnenkresse-Salat mit Orangenvinaigrette _____	CHF	24

SUPPEN

Consommé und eine knusprige Fleischstrudel _____	CHF	17
Erbislicremesuppe mit Zitronengras und Rührei mit Chouriço im Serrano-Knusperkorb _____	CHF	15
Erbislicremesuppe mit Jacobsmuschel und Vanille-Chili-Butter _____	CHF	15
Gazpacho (kalte Suppe) mit Brotcroutons und Olivenöl (Saison) _____	CHF	14
Hummerbisque mit Weissem Port und einer Meeresfrüchterschale _____	CHF	18
Kartoffel-Ingwercremesuppe und Kartoffelstroh _____	CHF	14
Kichererbsensuppe mit Chorizoflocken und Kichererbsen _____	CHF	15
Kürbis-Cremesuppe mit Würstli-Bonbon (Saison) _____	CHF	14
Spargelcremesuppe mit Rauchlachs-Raviolo und Bärlauch _____	CHF	15
Steinpilz-Cappuccino (Saison) _____	CHF	15

ZWISCHEN-ERFRISCHUNG

Caipirinha-Granité _____	CHF	10
Himbeer-Moscato-Granité _____	CHF	10
Mango mit Prosecco _____	CHF	10
Zitronen mit Weissm Martini _____	CHF	10
Birnen-Granité mit Ziegler Williams _____	CHF	14



WARME VORSPEISEN

Ravioli (Saison) _____	CHF	22
Frische „Foie Gras“ mit Moscatelsauce und Erbsenpüree (bis 14 Personen) _____	CHF	28
Kalbskutteln „OLIVEIRAS“ _____	CHF	17
Coquilles St. Jacques auf Vanille-Risotto mit Chilibutter _____	CHF	27
Bacalao-Kartoffel-Timbale (Bacalhau à Bràs) _____	CHF	22
Gambas „ao alho“ auf Spinatpüree _____	CHF	21
Kabeljaurisotto mit Schalottenkonfit _____	CHF	24
Loup de Mer auf Meeresfrüchtersotto/ auf Erdbeerisotto _____	CHF	26
Riesencrevetten und Tintenfischli mit lauwarmer Vinaigrette und einem Salatbouquet _____	CHF	24
Seeteufel auf grünem Spargel mit Pinienkernvinaigrette _____	Tagespreis	
Steinbutt auf Randen mit Thymianbutter _____	Tagespreis	
Zanderfilet auf Grillgemüse mit Peperonatacoulis _____	CHF	25
Alle Fische werden gebraten, wo nicht anders vermerkt wird		
Fischgerichte als Hauptgänge _____	n. Anfrage	

HAUPTGÄNGE

Barbarie Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Sellerie-Kartoffelpüree und Erbsli _____	CHF	46
Perlhuhnbrust mit Honig-Thymianjus und Gemüse carrés _____	CHF	38
Maispouardenbrust vom Ofen mit Peperoni und Zwiebeln _____	CHF	36
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rahmjus, Süsskartoffelpüree und Gemüse mit Puy-Linsen _____	CHF	63
Kalbssteak mit frischen Pilzen und Kartoffelpüree _____	CHF	54
Kalbscarré am Stück gebraten mit echter Morchel-Rahmsauce, frisches Gemüse _____	CHF	54
Kalbs-Saltimbocca mit Portweinjus, Safranrisotto und Gemüse carrés _____	CHF	46
Lammrücken mit Gemüse-Linsen-Ragout und Honigjus _____	CHF	45
Rindsnierstück am Stück gebraten mit Bärlauchschaum, Ofen-Gemüse _____	CHF	53
Rindsfilet am Stück gebraten mit Hummersauce und Erbsli _____	CHF	58
Rindsfilet am Stück gebraten mit Schalotten-Balsamicojus, Linsenragout _____	CHF	58
Rindsfilet-Médailles „Stroganoff“ nach unserer Art, Röstikroketten _____	CHF	58
Schweinsnierstück mit Eierschwämmli rahmsauce und Ofengemüse mit Dörrfrüchten _____	CHF	36
Schweinsfilet mit Calvados-Apfelsauce, Kartoffelgalletten _____	CHF	44
Schweinsfilet mit Pilz-Speck-Ragout _____	CHF	44

Im Preis inbegriffen zu jedem Hauptgang ist eine Stärkebeilage und den Nachservice.



BEILAGEN

Kartoffelpüree | Kartoffelpüree getrüffelt | Kartoffelpüree mit Chorizokruste | Kartoffel-Selleriepüree | Süsskartoffelpüree
Patatine | Kartoffel-Gemüse-Galletten | Kartoffelgratin | Röstikroquetten | Rahmpolenta mit Rosmarin
Gemüserisotto | Safranrisotto | Tomatenrisotto | Weissweinisotto | Reis | Camargue-Reis | Riso Venere | Wildreis

Im Preis inbegriffen zu jedem Hauptgang ist eine Stärkebeilage.

KÄSE-ZWISCHENGANG

Stilton mit Portwein getränkt – der Klassiker! _____	CHF	12
Auslese „3 Sorten“ _____	CHF	12

DESSERTS

Apfel-Traum (Tarte, Parfait, Bratapfel) _____	CHF	16
Eierpudding (Flan Caramel) mit Sauerrahmglacé _____	CHF	14
Limettenparfait mit frischen Beeren und Doppelrahm _____	CHF	16
Maracujaparfait mit seinem Coulis und Joghurtsauce mit Butterkeksebrösmeli _____	CHF	16
Maronimousse mit Quittenkompott (Saison) _____	CHF	13
Nougatparfait mit Kaffee-Balsamicosauce _____	CHF	16
Orangecake mit karamellisierten Orangenzesten und Portweinsirup _____	CHF	14
Rhabarber-Cappuccino		
Schokoladenfondant mit Vanilleglacé und Mohnrahm _____	CHF	15
Schokoladenmousse (dunkel) mit Mangocoulis und Früchteharlekin _____	CHF	14
Sorbet Symphonie mit Früchteharlekin und Portweinsirup _____	CHF	14
Süsse Trilogie „Classic“ (Schokoladenfondant, Crème Brûlée, Orangecake) _____	CHF	16
Süsse Trilogie „Portugal zu Gast“ (Eierpudding, Milchreis, Orangecake) _____	CHF	16
Süsse Symphonie „OLIVEIRAS“ (5 Miniatures) _____	CHF	22
Käse Auslese „3 Sorten“ mit Begleitung _____	CHF	17



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.



BEISPIELE FÜR DIE ZUSAMMENSETZUNG IHRES FESTMENÜS:

MENÜ BISTRO

MENÜPREIS = PREIS DER EINZELNEN GERICHTEN

BLATTSALATBOUQUET MIT GERÖSTETEN KERNEN UND FRISCHEN SPROSSEN

—
KICHERERBSEN-CREMESUPPE

—
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST MIT ROSMARINJUS, RAHMPOLENTA UND OFENGEMÜSE

—
NOUGATPARFAIT MIT KAFFEE-BALSAMICOSAUCE

MENÜ TRADITION

MENÜPREIS = PREIS DER EINZELNEN GERICHTEN

CARPACCIO VON GERÄUCHERTER ENTENBRUST MIT SALATBOUQUET AN HIMBEERDRESSING

—
KAROTTEN-INGWERSUPPE

—
ZARTES SCHWEINSFILET MIT MORCHEL-RAHMSAUCE, RÖSTIKROKETTEN UND MARKTGEMÜSE

—
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENMOUSSE MIT FRÜCHTEHARLEKIN UND MANGOCOULIS

MENÜ CHARME

MENÜPREIS = PREIS DER EINZELNEN GERICHTEN

RINDS-TATAR MIT ZWIEBELKONFIT

—
KARTOFFEL-RUCOLASUPPE

—
LAMMRÜCKENFILET MIT HONIGJUS, SAFRANRISOTTO UND GEMÜSE-LINSEN-RAGOUT

—
ORANGENCAKE UND PASSIONSFRUCHSORBET IN DER TULPE

MENÜ SÉDUCTION

MENÜPREIS = PREIS DER EINZELNEN GERICHTEN

RAUHLACHSTATAR AUF ZUCCHINICARPACCIO

—
GEBRATENES KALBSSTEAK MIT LORBEERJUS, KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE UND FRISCHES GEMÜSE

—
KÄSE VARIATION

—
KOKOSPARFAIT MIT ANANASMARK AUF ANANASCARPACCIO



BEISPIELE FÜR DIE ZUSAMMENSETZUNG IHRES FESTMENÜS:

MENÜ LISBONNE

MENÜPREIS = PREIS DER EINZELNEN GERICHTEN

VERSCHIEDENE KÖSTLICHKEITEN AUS DER PORTUGIESISCHER TRADITIONSKÜCHE

—
HUMMERBISQUE

—
TORNEDO MIT LORBEERJUS, KARTOFFELPÜREE UND FRISCHES GEMÜSE

—
DESSERT SYMPHONIE

MENÜ ELÉGANCE

MENÜPREIS = PREIS DER EINZELNEN GERICHTEN

THUNFISCHTATAR AUF BRUNNENKRESSE

—
ERBSEN-CREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS

—
FRISCHE RAVIOLI „AU BEURRE NOISETTE“

—
MÉDAILLONS VOM KALBSFILET AUF GEMÜSERISOTTO, NAPIERT MIT KERBELJUS

—
SORBET SYMPHONIE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

MENÜ FÊTE

MENÜPREIS = PREIS DER EINZELNEN GERICHTEN

ENTENLEBERTERRINE MIT QUITTEN-KOMPOTT

—
STEINPILZ-CAPPUCCINO

—
FILET VOM LOUP DE MER AUF BROTPÜREE MIT KORIANDER

—
ERDBEERGRANITÉ MIT ESPUMANTE

—
GEBRATENES RINDSFILET MIT SCHALOTTEN-BALSAMICOJUS,
KARTOFFELPÜREE-DUETT UND FRISCHES GEMÜSE

—
DESSERT-TRILOGIE