



*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 Crostini

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 Meeresfrüchterolle _____	CHF	18
Karotten-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 Weissem 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 „piri-piri“ auf Spinatpüree _____	CHF	21
Kabeljaurisotto mit Schalottenkonfit _____	CHF	24
Loup de Mer auf Erdbeerisotto _____	CHF	26
Meeresfrüchte-Risotto _____	CHF	35
Riesengravidaten und Tintenfischli mit lauwarmen Vinaigrette, ein Salatbouquet dazu _____	CHF	24
Seeteufel auf grünem Spargel (Saison) 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 _____ a. Anfrage

HAUPTGÄNGE

Barbarie Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Sellerie-Kartoffelpüree und Erbsli _____	CHF	52
Perlhuhnbrust mit Honig-Thymianjus und Gemüse carrés _____	CHF	42
Maispouardenbrust vom Ofen mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln _____	CHF	42
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rahmjus und Linsenragout _____	CHF	66
Kalbssteak mit gebratenen Pilzen und Balsamico-Rahmjus _____	CHF	58
Kalb carré am Stück gebraten mit "echter" Morchel-Rahmsauce, Gemüsebouquet _____	CHF	58
Kalbs-Saltimbocca mit Portweinjus und Favebohnen _____	CHF	48
Lammrücken mit Gemüse-Linsen-Ragout und Honigjus _____	CHF	48
Rindsentrecote am Stück gebraten mit einer Kräuterrahmsauce und Ofengemüse _____	CHF	54
Rindsfilet am Stück gebraten mit Hummersauce und Erbsli _____	CHF	62
Rindsfilet am Stück gebraten mit Schalotten-Balsamicojus und Linsenragout _____	CHF	62
Rindsfilet-Médallions „Stroganoff“ nach unserer Art _____	CHF	62
Schweinsnierstück mit Eierschwämmrahmsauce und ein Gemüseharlekin _____	CHF	42
Schweinsfilet mit Calvados-Apfelsauce und ein Gemüsebouquet _____	CHF	44
Schweinsfilet mit Pilz-Speck-Ragout und Portweinjus _____	CHF	44

Im Preis inbegriffen zu jedem Hauptgang ist eine Stärkebeilage.



BEILAGEN

Kartoffelpüree | Kartoffelpüree mit Chorizokruste | Kartoffel-Selleriepüree | Süsskartoffelpüree
Rosmarinkartoffeln | Kartoffel-Gemüse-Galetten | Kartoffelgratin | Röstikroquetten | Rahmpolenta mit Rosmarin
Gemüserisotto | Safranrisotto | Erdbeerrisotto (Saison) | Weissweinisotto | Orangerisotto
Reis | Camargue-Reis | Riso Venere | Wildreis

Im Preis inbegriffen zu jedem Hauptgang ist eine Stärkebeilage. Jede weitere Beilage: CHF 8 p.P.

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
Passionsfruchtparfait mit seinem Coulis und Joghurtsauce mit Butterkeksebrösmeli _____ CHF 16
Maronimousse mit Quittenkompott (Saison) _____ CHF 14
Nougatparfait mit Kaffee-Balsamicosauce _____ CHF 16
Orangecake mit karamellisierten Orangenzesten und Portweinsirup _____ CHF 14
Rhabarber-Cappuccino (Saison) _____ CHF 13
Schokoladenfondant mit Vanilleglacé _____ 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 24
Käse Auslese „3 Sorten“ mit Begleitung _____ CHF 17



COCKTAIL PROLONGÉ:

ab CHF 95

18.30 – 22.30 Uhr, ab 30 Personen

APERRO

Verschiedene Crostini und Canapés, Blätterteiggebäck.

VORSPEISEN

Zucchini mit Lachs, Meeresfrüchtesalat, Grillgemüse, Würste, Pata Negra-Schinken, 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 Zwiebelconfit, Knusprige Spanferkelbrust, Polenta mit Trüffel, Kutteln, Fleischbällchen am Spiess, Kartoffelpüree und Noir de Bigorre, Wachtelbrüstli auf Weisswein-Kumquats

DESSERT

Schokoladenfondant mit cremigem Kern, Orangenroulade, Beerenmousse, Schokoladenmousse, Blätterteigküchlein, Glacé im Becher, 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 Aperro

OLIVEIRAS' „TAPAS-MENÜ“:

ab CHF 109

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

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

Das perfekte Menü zum Feiern mit den Kollegen oder mit der Firma *oder* für die Familienfeier.

Ab 6 Personen.



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 ZWIEBELCONFIT

—
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

—
RINDSFILET MIT LORBEERJUS, KARTOFFELPÜREE UND FRISCHES GEMÜSE

—
DESSERT SYMPHONIE

MENÜ ELÉGANCE

MENÜPREIS = PREIS DER EINZELNEN GERICHTEN

THUNFISCHTATAR AUF BRUNNENKRESSE (SAISON)

—
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