

# Trauungsapéro im Pfisterhaus Thalwil

# Liebe Gäste, herzlich willkommen im Tisch55

Wir freuen uns sehr, in **Zusammenarbeit mit dem Pfisterhaus Thalwil**,
Ihre Feier für Sie gestalten zu dürfen.
Mit diesen Vorschlägen möchten wir Ihnen einige
Anregungen für Ihren Anlass geben.

Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen uns, bei der Kreation Ihres Wunsch-Apéros behilflich zu sein.



Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



# Apéro Angebot

## Apéro Tisch55

**CHF 310.00** 

(Für 20 Personen)

20 gemischte Canapés (halbe Toast)
1 Gemüseplatte mit 2 Kräuterquark-Dip (300g)
20 Tomaten-Mozzarella Spiessli
20 hausgemachte Blätterteigstangen
1 Käseplatte mit Birnenbrot und Baumnüssen

Auch möglich für 10 Personen CHF 160.00

(3 Sorten Käse à 100g pro Person)



# **Apéro Gebäck**

Schinkengipfeli (à 32g) CHF 3.00
Käseküchlein (à 24g) CHF 2.50
Hausgemachte Blätterteigstangen (à 10 Stück)
CHF 15.00

Bestellung ab 15 Stück pro Sorte





## **Apéro Sandwich**

Füllungen
Sandwich mit Schinken, Trutenschinken,
Salami, Ei, Käse und Thon
Pro Stück

CHF 3.50

Lachs und Mostbröckli Pro Stück **CHF 4.00** 



Bestellmenge pro Platte: 10 Stück

Bestellmenge pro Sorte: Minimum 10 Stück

# **Canapé**

Canapé mit Ei, Mayonnaise und Schnittlauch Canapé mit Salami, Essiggurken und Cherrytomaten Canapé mit Schinken, Mayonnaise und Petersilie Canapé mit Frischkäse mit Kräutern Füllungen Pro Stück (halber Toast) **CHF 3.00** 

Canapé mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill Pro Stück (halber Toast) **CHF 3.50** 

Bestellmenge pro Platte: 10 Stück

Bestellmenge pro Sorte: Minimum 10 Stück





# **Fleischplatte**

(für 10 Personen, 100 g pro Person) **CHF 150.00** Mit Hausbrot



# **Käseplatte**

(für 10 Personen, 100g pro Person) CHF 130.00 Vier verschiedene Sorten Mit Hausbrot



## **Restaurant Tisch55**

Tischenloostrasse 55, 8800 Thalwil, T 044 723 73 39, <a href="mailto:info@tisch55.ch">info@tisch55.ch</a>, www.tisch55.ch Ein Betrieb von Serata, Stiftung für das Alter, 8800 Thalwil

# **Antipastiplatte**

(Ab 5 Personen) (600g) **CHF 48.00** 



# <u>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</u>

Bestellung ab 10 Stück

10 Stücke à CHF 2.50





# Früchtespiessli saisonal

Bestellung ab 10 Stück

10 Stück à **CHF 2.80** 



# **Mini Dessert saisonal**

Bestellung ab 10 Stück

Pro Stück CHF 3.80





Für Ihren individuellen Wunsch-Apéro
haben wir drei Inspirations-Beispiele für Sie zusammengestellt.
Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne
auch unser Serviceteam, Geschirr und Mobiliar zur Verfügung.
Möchten Sie zu Ihrem Apéro passende Getränke bestellen?
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an erlesenen Weinen.
Bei einem persönlichen Beratungsgespräch
erfahren Sie noch mehr über unsere Möglichkeiten.

# Apéro klein (5 Stück pro Person)

**CHF 18.00** 

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Rohschinken auf Melonensalat Rauchlachs-Wrap mit Sauerrahm Pouletstreifen paniert mit Knoblauch-Quark Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse

# Apéro mittel (7 Stück pro Person)

**CHF 27.00** 

Crostini mit Frischkäse und Grillgemüse Crevettencocktail Roastbeef auf Laugen Crostini Lachstatar mit Sauerrahm und Dill Gemüsedipp mit Hummus Gebratene Black-Tiger-Crevette auf cremiger Polenta Bündnerfleisch-Röllchen auf Selleriesalat

# Apéro riche (12 Stück pro Person)

CHF 45.00

Rösti mit Rauchlachs
Schweinsfilet auf Ratatouille
Crostini mit Frischkäse und gebratener Pfirsich
Thunfisch kurz gebraten und Wasabimousse
Tatar vom Rind
Thon-Canapé
Satay-Spiessli mit Erdnuss Sauce
Couscous mit Datteln
Gemüsedipp mit Hummus
Crevette im Kokosmantel auf Avocado-Mangosalat
Gebrannte Créme
Schokoladenmousse



## Service und Gästebetreuung

Pro Einsatzstunde für Vorbereitung, Service und Aufräumarbeiten berechnen wir pro Mitarbeiter.

**CHF 70.00** 

## Infrastruktur-Kosten

Platten, Servietten und Verbrauchsmaterial sind inbegriffen.

Pro gebrauchtes Glas

Stehtisch

Transport (Lieferung und Abholung) für ndividuellen Wunsch-Apéro

CHF 2.00

CHF 25.00

CHF 100.00

<u>Getränke</u>

#### ROSÉWEIN IM OFFENAUSSCHANK

50 cl

#### **SCHWEIZ**



## Oeil-de-Perdrix Le Guignard AOC Valais

CHF 27.50

Ein frischer, leichter, fruchtiger und lieblicher Roséwein. Lachsrosa. Das Bouquet ist eher dezent. Es zeigen sich leicht beerige Frucht (Erdbeeren), Pfirsich und etwas pflanzliche Aromen (Minze, Heu/Stroh). Im Gaumen zeigt sich der Wein im Antrunk leicht spritzig mit einer süsslichen Fruchtnote, aber auch etwas erfrischende Säure ist vorhanden.

Pinot Noir

WEISSWEINE 75 cl

#### **SCHWEIZ**



## Château de Perroy blanc Cuvée Prestige Grand Cru AOC

CHF 41.00

Château de Perroy, Waadtland

Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen (Birne, Quitte, Pfirsich, Melone), die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Dazu gesellen sich Blüten-, Blumenaromen, die auf Anhieb gefallen. Auf dem tonhaltigen Boden des CHÂTEAU DE PERROY entsteht ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. Dieser Waadtländer Weisswein von CHÂTEAU DE PERROY zeigt im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter!



ROTWEINE 75 cl

## **ITALIEN**



#### Primoduca Primitivo di Manduria DOP

CHF 40.50

Vinicola Mediterranea, Manduria

Das Bouquet ist von Gewürznoten (Lakritze, Vanille, Zimt) und einer guten Prise Röstaromen, die an Tabak, Schokolade, Kaffee und Teer denken lassen, sowie von sehr reifer Fruchtaromatik (Pflaumenmus, Kirschkonfitüre, Rosinen) geprägt. Es ist ein klassischer Süditaliener, der sowohl leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist. Die reifen Gerbstoffe sind präsent, und die fruchtige Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck, der bis ins lange Finale anhält.

Primitivo



## Unser Vorschlag für Wochenend-Brunch Im Restaurant Tisch55

(Ab 10 Personen, von 10.00 bis 14.00 Uhr)

## **Kleiner Brunch**

## **Grosser Brunch**

#### Getränke

1 Glas Prosecco zur Begrüssung Kaffee, Tee, Serata Wasser, Orangensaft à discrétion

#### Frühstück

Gipfeli und verschiedene Brote Butter, Margarine, Auswahl an Konfitüren, Honig, Birchermüsli, Joghurt, Cerealien

#### Eierspeisen

Rührei mit Kräutern, Spiegelei mit gebratenem Speck

#### **Kalte Platten**

Fleisch- und Käseauswahl Rauchlachsplatte mit Meerrettichschaum

#### Salatbuffet

Verschiedene angemachte Salate sowie Blattsalat, zwei verschiedene Dressings und Garnituren

## Hauptspeisen

Ein kleines Sonntagsmenü oder Vegetarisches Menü kann gegen einen Aufpreis von 10 CHF dazu bestellt werden

## Hauptspeisen

Ein kleines Sonntagsmenü oder Vegetarisches Menü, inklusive

## Dessertbuffet

Mini Dessert vom Wagen, inklusive

Kleiner Brunch à CHF 35.00/Person Grosser Brunch à CHF 45.00/Person inkl. Hauptgang Kinder bis 5 Jahre gratis Kinder ab 6 bis 11 Jahre à CHF 15.00/Person Kinder ab 12 bis 17 Jahre à CHF 25.00/Person