APÉRO UND FLYING DINNER

MÄRZ 2024 – OKTOBER 2024

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einem Apéro im Restaurant Spitz oder dem Landesmuseum Zürich. Im Folgenden finden Sie unser Angebot für Gruppen ab 20 Personen.

Sie suchen nach einer schnellen und einfachen Lösung? Entscheiden Sie sich für eine unserer attraktiven Pauschalen. Das „One Hour Package“ und der Apéro „Einfach Spitz“ verstehen sich hier als leichterer Apéro, bei dem Sie und Ihre Gäste neben den Getränken eine gute Menge Speisen erhalten, Sie aber noch Platz für ein Dinner haben.

Die Apéro Spitz Varianten verstehen sich als vollwertiges Flying Dinner, nach dem Sie nicht hungrig nach Hause gehen werden.

Alle Pauschalen enthalten neben den Speisen und Getränken auch bereits die Servicekosten, sowie die Basisinfrastruktur wie Stehtische, Tischwäsche und Dekoration.

Sie möchten sich lieber eine Auswahl individuell zusammenstellen? Kein Problem. Suchen Sie sich aus unserem Menü die Produkte aus, die Sie am liebsten haben. Zusätzlich fallen Kosten für Servicepersonal und Infrastruktur an. Um die richtige Menge zu berechnen empfehlen wir neben Snacks eine Mischung aus maximal 4 – 6 verschiedenen Produkten aus den Bereichen warm und kalt.

Alle unsere Speisen und Getränke werden sorgfältig von uns ausgesucht. Bei der Auswahl unserer Lieferanten und Partner achten wir sehr auf Werte wie Nachhaltigkeit und nach Möglichkeit regionale und biologische Produktion. Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf und eine unvergessliche Zeit bei uns bieten können, beachten Sie bitte unser Regelwerk.

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte. Bei Fragen und für Beratungen nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage auf: anlass@restaurantspitz.ch

APÉROPAUSCHALEN

(Die Preise verstehen sich pro Person)

ONE HOUR PACKAGE
35.–

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, Sternberger Chäsmöckli

ONE HOUR PACKAGE PLUS
45.–

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, saisonal belegte Foccacia

EINFACH SPITZ
65.–

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, Grilliertes Gemüse der Saison mit Grissinis und geröstetem Sauerteigbrot und Parmesanwürfel, dazu Kartoffel – Joghurtdip mit Wildkräutern

APERO SPITZ
85.–

Gemüsechips, Brotchips, Waldbeeren – Gazpacho, Randen – Panna Cotta, geräucherte Pouletterrine, Pizoccheri, Involtini vom Poulet und Griesflammerie

APERO SPITZ DELUXE
125.–

Gemüsechips, Brotchips, Roucolacrèmesuppe, Tatar vom Milchkalb, Mousse von der Schnebelgeiss, Goldhirse Bowl, Rosa gebratenes Lammrack, Morchelrisotto, Mostcrème, Espresso

APERO SPITZ GOES VEGAN
85.–

Gemüsechips, Brotchips, Waldbeeren – Gazpacho, Randen – Panna Cotta, Goldhirse – Bowl, Gemüse –Stroganoff, Blumenkohl – Polentabällchen, Aprikosen – Hafercrumble

GUTES ZUM TEILEN FÜR DEN ANFANG

STERNBERGER CHÄSMÖCKLI (pro Portion)	8.50
HAUSGERÄUCHERTE MANDELN (pro Portion)	5.00
MARINIERTE OLIVEN (pro Portion)	7.50

„VESPERPLÄTTLI“ 13.00
mit Rauchsalami, Bresaola, Chermignon Knoblauchwurst,
Bündner Rohschinken, Bergheublumenkäse, Dallenwiler Geissenrolle, Malögin,
Parminomöckli, Alp Bösbachi Käse und Schüttelbrot (pro Portion.)

ANTIPASTI PLÄTTLI 11.00
Grilliertes Gemüse der Saison mit Grissinis und geröstetem Sauerteigbrot,
dazu Kartoffel – Joghurtdip mit Wildkräutern (pro Portion.)

BELEGTE HOLZOFENBROTE

OLIVENBROT 7.50
mit Zitronenthymian – Poulet und Forellencrème (pro Stk.)

TOMATENBROT 7.50
mit Roastbeef und Remouladensauce (pro Stk.)

KÖRNERCHNÖRZLI 6.50
mit Grillgemüse und Rucolacrème (pro Stk.)

KARTOFFEL – NUSSBROT 6.50
mit Hüttenkäse und Rauchmandelcrumble (pro Stk.)

SUPPENSHOTS

WALDBEERENGAZPACHO mit Olivenöl	7.00
RUCOLACRÈMESUPPE mit Rauchforellenklösschen	7.50

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Herkunft Fleisch: Kalb, Rind, Schwein Poulet: CH, Bresaola IT, Lamm IRL
Fisch: Saibling CH, Forelle DK. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Mit (V) markierte Gerichte sind vegan

FLYING DINNER

KALT

TATAR VOM MILCHKALB mit eingemachtem Gemüse, Brioche und Trüffelöl	15.00
TARTAR VOM GEBEIZTEM SAIBLING mit Körnerbrot, Gurken und Radieschen	15.00
VITELLO TROTATO mit Kapernäpfeln und eingelegten Zitronen	15.00
RANDEN – PANNA COTTA (V) mit schwarzen Nüssen und Kerbel	9.00
GERÄUCHERTE PULETTERRINE mit Spitzkabis und Karotten	9.00
SIEDFLEISCHSALAT mit Gemüse und frischen Kräutern	13.00
GOLDHIRSE BOWL (V) mit Apfel, Erdbeeren und Gurke an Minzdressing	7.50
MOUSSE VON DER SCHNEBELGEISS mit Absinth und Fenchel	11.00

WARM

GEMÜSE – STROGANOFF (V) mit Wildreis und Kräutersaitlingspiess	13.00
PIZOCCHERI mit Wirsing Crème Fraîche und Sbrinz	12.00
ROSA GEBRATENES LAMMRACK mit Süsskartoffeln und Ratatouille	19.00
BLUMENKOHL – POLENTABÄLLCHEN (V) auf Petersilienwurzelpüree und geröstetem Brokkoli	13.00
HAUSGEMACHTER KALBSHACKBRATEN mit Pilzsauce, zweierlei Kartoffelpüree und Erbsen	15.00
INVOLTINI VOM POULET im Zucchinimantel mit Acquarello – Risotto	16.00
WAADTLÄNDER SAUCCISSON mit Kartoffel – Lauchragout und Kräutersalat	11.00
MORCHELRISOTTO mit marinierten Enokipilzen und Röstzwiebeln	13.00

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Herkunft Fleisch: Kalb, Rind, Schwein Poulet: CH, Bresaola IT, Lamm IRL Fisch: Saibling CH, Forelle DK. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Mit (V) markierte Gerichte sind vegan

SÜSS

GRIESSFLAMMERIE mit Waldbeeren	9.50
MOSTCRÈME (V) mit Birnenragout	9.50
APRIKOSEN – HAFERCRUMBLE (V) mit Kakaoschaum	11.00
FRÜCHTETARTELETTE (V) mit Mohnsamen und Zitronencrème	11.00
SCHLORZIFLADEN	8.00

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Herkunft Fleisch: Kalb, Rind, Schwein Poulet: CH, Bresaola IT, Lamm IRL
Fisch: Saibling CH, Forelle DK. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Mit (V) markierte Gerichte sind vegan