

CATERINGANGEBOT

Sie Feiern – wir kümmern uns. Gerne öffnen wir unsere schöne Location – im Sommer mit Aussenbereich – exklusiv für Ihren Anlass ab 30 Personen. Hier einige Menü- und Büffetvarianten, welche vereinfacht, ergänzt oder kombiniert werden können:

Theaterstrasse 27b
8400 Winterthur
Tel.: 052 208 10 96

bistro@gate27.ch
www.bistrogate27.ch

Menüvorschläge

Tellerservice, serviert

Menü 1

grillierte Gemüseterrine

Tomatencouilly

Kalbsnierstück im Ofen gebacken
an Morchelrahmsauce

Spätzli hausgemacht

Gemüsebouquet

Panna Cotta

Schoggimousse

Preis pro Person Fr. 66.50

Menü 2

Saisonaler Blattsalat mit Pilzen,
Croûtons, französische und italienische
Hausdressing

Rindshohrücken rosa gebraten
an Marsalasauce

Kartoffel-Kräuterstampf hausgemacht

Gemüsebouquet

Tiramisu (klassisch und mit Früchten)

Früchtestreusel

Preis pro Person Fr. 64.50

Menü 3

Orientalischer Apéroteller:

Falafel, Humus, Joghurt-Koriander-Dip,
Fladenbrot

Maispoularde im Kräutermantel
an Portweinsauce

Safranrisotto hausgemacht

Tomaten-Lauch

Schoggimousse-Türmchen mit
Beerenkompott

Preis pro Person Fr. 53.00

Menü 4

Antipastiteller:

getrocknete Tomaten, griechische Oli-
ven, Parmesan, Parma, Focaccia

Zanderfilets gebraten
an Safranschaum

Spinatnudeln hausgemacht

Broccoli mit Nusspesto

Joghurt-Lemoncreme

Schoggi-Muffin

Preis pro Person Fr. 52.00

Auf Wunsch teilen wir Ihnen gerne auch mögliche vegetarische Varianten für den Hauptgang mit.

Buffetvorschläge

Buffet 1

Falafel, Humus, Krautsalat, Taboulé mit Nüssen, Rosinen, Pfefferminz, Koriander und Lemonjoghurt, Fladenbrot, Kichererbsenragout, Auberginen, Feta mit Honig-Nüssen

Maispoularde im Kräutermantel an Portweinsauce

Rindshuftwürfel mit Pflaumen und Brombeeren

Kartoffelgratin hausgemacht

Safranrisotto hausgemacht

Gemüsebouquet

Ravioli hausgemacht mit div. Füllungen

zwei Dessertkomponente nach Wahl

Preis pro Person Fr. 63.50

Buffet 3

Antipasti:

grilliertes Gemüse im Kräuteröl, Auberginenröllchen gefüllt mit Ricotta, Melonen, Parma, Parmesan, Focaccia, Vitello Tonato, Kapern

Zanderfilets gebraten an Safransauce

Rindshuft am Stück rosa gebraten an Marsalasauc

Ricottagnocchi

Nudeln hausgemacht

Gemüsebouquet und Mangoldrollen

zwei Dessertkomponente nach Wahl

Preis pro Person Fr. 64.50

Buffet 2

Reichhaltiges, saisonales Salatbuffet diverse Sorten mit französischem und italienischem Hausdressing, Champignons, Croûtons, Kernen

Pouletgeschnetzeltes

an Currysauce (Thaicurry)

Kalbsbraten im Ofen glasiert

an Marsalasauc

Basmatireis

Schupfnudeln

Gemüsebouquet

Linsen mit Datteln, Koriander, Gemüsestreifen

zwei Dessertkomponente nach Wahl

Preis pro Person Fr. 58.50

Buffet 4

Gemüse-Quiche, Sauerrahm mit Meerrettich Käse-Quiche, Kräuter-Joghurt Spinat-Quiche, Chilli-Knoblauchmayonnaise

Kalbsnierstück im Ofen zart rosa gegart an Morchelrahmsauce

Lachssteak im Ofen feucht gegart an Zitronensauce

Süßkartoffelstampf hausgemacht

Spinatnudeln hausgemacht

Gemüsebouquet

Arancini (Reiskugeln)

an Kräuterquark

zwei Dessertkomponente nach Wahl

Preis pro Person Fr. 68.00

Dessertsauswahl

Schoggimousse im Glas
Tiramisu (klassisch und mit Früchten)
Panna Cotta
Joghurt Lemoncrème
Früchte-Muffin
Brownies

Allgemeine Informationen

Wir öffnen unser Restaurant exklusiv für Ihren Anlass, weshalb wir eine Mindestanzahl von 30 Personen voraussetzen. Im Gastraum können wir Tafeln à 10 Personen bis gesamt 80 Personen einrichten. Service, Dekoration, Servietten und die Raummiete sind bei den aufgeführten Varianten inklusive für Feiern bis 0.00 Uhr.

Gerne empfehlen wir Ihnen passende Weine und Getränke aus unserem Getränkeangebot.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.
Version 10/2022