



Menuvorschläge Bankett

Stehapéro: im Dieci Saal im 1. Stock

Oliven und Parmesanstücke (im Menupreis inbegriffen)

Bankettanlass im Dieci Saal im 1. Stock

Menu I „Bestseller 3 Gang“ für CHF 77.-:

- Vorspeisevariation von Tunacarpaccio auf asiatischem Nudelsalat, Rindstatar, Lachstatar mit Avocado und Sauerrahm, Caprese, gebratene Riesencrevette auf Fenchelsalat und Vitello Tonnato
- Kalbs- und Rindsfilet an Rosmarinjus mit Bratkartoffeln, Kartoffelstock und Saisongemüse
- Dessertfantasia alla 10' von Panna Cotta, Tiramisu, 10' Gelati, Schoggikuchen, Mangojogurtterrine u.a.

Menu II „Bestseller 4 Gang“ für CHF 85.-:

- Vorspeisevariation von Tunacarpaccio auf asiatischem Nudelsalat, Rindstatar, Lachstatar mit Avocado und Sauerrahm, Caprese, gebratene Riesencrevette auf Fenchelsalat und Vitello Tonnato
- Tris di Pasta von Ravioli, Gemüselasagne und Trofie an Tessiner Tomatensalsicciasauce
- Kalbs- und Rindsfilet an Rosmarinjus mit Bratkartoffeln, Kartoffelstock und Saisongemüse
- Dessertfantasia alla 10' von Panna Cotta, Tiramisu, 10' Gelati, Schoggikuchen, Mangojogurtterrine u.a.

Menu III für CHF 82.-:

- Thunfischtürmli (roher Tuna, Sashimiqualität) gefüllt mit Avocado, gebratener Zander auf grünen Spargeln und Tunacarpaccio auf asiatischem Nudelsalat
- Kalbskotellete (gross) auf Safranrisotto und Gemüse an Rosmarinjus und Ratatouilleschaum
- Dessertfantasia alla 10' von Panna Cotta, Tiramisu, 10' Gelati, Schoggikuchen, Mangojogurtterrine u.a.

Menu IV für CHF 74.-:

- Saisonsalat mit gebratenem Tagesfisch, Riesencrevette und gebratenem Wildlachs
- Zanderfilet mit Zucchini schuppen auf Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln an Sellerieschaum
- Trio von Tiramisu, Mousse au Chocolat und Panna Cotta

Menu V für CHF 84.-

- Lachstatar mit Avocadomousse (im Gläsi), Thunfischtürmli auf Sauerrahm und Gurken, frittierte Fischkugel vom Zander & Lachs und gebratene Riesencrevette auf Salatbouquet
- Trio von Lammcarrée, Kalbs- und Rindsfilet auf Saisongemüse mit Kartoffelgratin und Kartoffellimonepurée an Rosmarinjus und Sellerieschaum
- Dessertfantasia alla 10' von Panna Cotta, Tiramisu, 10' Gelati, Schoggikuchen, Mangojogurtterrine u.a.

Falls Sie Gäste haben, die lieber Fisch oder ein rein vegetarisches Menu wünschen, bitten wir Sie, diese vorgängig mitzuteilen. Die definitive Anzahl Gäste (Fisch oder Vegi bitte separat erwähnen) brauchen wir für den Einkauf bis 3 Tage im voraus.

**Weine:**

Unsere Weinkarte ist sehr umfangreich. Wir empfehlen Ihnen gerne unsere Hausweine, die wir auch im Offenausschank führen.

Santagostino, Chardonnay, 2005, Sizilien, Fl. CHF 45.-
Critone, Chardonnay & Sauvignon, 2006, Kalabrien, Fl. CHF 45.-
Pinot Grigio, Pinot Grigio, 2006, Südtirol, Fl. CHF 60.-
Anghelia Rosso IGT, Carignano, 2004, Sardinien, 1,5 Liter Magnum Fl. CHF 80.-
La Brancaia "Tre" IGT, Sangiovese & Cabernet Sauvignon, 2005, Toskana, Fl. CHF 45.-
Santagostino, Nero d'Avola & Syrah, 2005, Sizilien, Fl. CHF 45.-
Rocca Rubia, Carignano, 2004, Sardinien, Fl. CHF 45.-
Primitivo Rosso IGT, Primitivo, 2006, Apulien, Fl. CHF 45.-
Emilio Moro, Tempranillo, 2005, Ribera del Duero Fl. CHF 60.-
Amarone San Rochetto, Molinara & Corvina, 2003, Veneto, Fl. CHF 67.50

Checkliste:

Apéro: ?
Tätschmeister: ?
Tischplan: ?
Tisch-Menukarten: ?
Gabentisch: ?
Tanzfläche: im Saal ?
Bestuhlung: wir haben runde 8er Tische (min. 6 Gäste-max. 9 Gäste), weiss eingedeckt
Leinwand/Flipchart: vorhanden, mobil
Musikanlage / Mikro: CD-6 Fach, MP3 Anschluss, Mikrofon, alles vorhanden
Rauchen: wir bitten die Gäste in der Lounge des Foyer oder auf der Terrasse zu rauchen
Hochzeitstorte: ?
Blumendeco: keine, evtl. durch Kunden
Kerzen: wir haben transparente/farbige Windlichter (min. 4 pro Tisch)
Beleuchtung: wir haben Stehleuchten, die regulierbar sind
Parkplätze: keine, Parkhaus See, UBS, Güterbahnhof, alle 24 Std. offen
Verlängerung: ab 24.00-2.00 Uhr pauschal CHF 500.-, jede weitere Stunde CHF 200.-
Raummiete: keine
Mindestkonsumation: keine
Rechnung: gemäss Offerte und Konsumation, 10 Tage rein netto, inkl. MwSt. 7,6%

Wir würden uns freuen, diesen Anlass erfolgreich für Sie in unserem Dieci durchzuführen.

Für allfällige Fragen stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Dieci al lago
Bankett- & Catering
055 210 12 20