



## Speisekarte Bankett

### Stehapéro: im Dieci Saal im 1. Stock

Preise / Person

Oliven und Parmesanstücke  
Bruschetta mit Tomaten und Steinpilzen  
Kleine Pizzette

CHF 15.00

### Bankettanlass: im Dieci Saal im 1. Stock

#### Menu I exklusiv

CHF 88.00

- Rindscarpaccio mit Parmesan und Ruccola
- Safranrisotto mit grillierten Scampi
- Duo von Rind- und Kalbsfilet mit Gemüse und Kartoffelgratin
- Dessertvariationen alla dieci

#### Menu II

CHF 72.00

- Variationen von Vitello Tonato, Rohschinken/Melone, Tom.Mozz.
- Scalopine al Limone mit Gemüse und Bratkartoffeln
- Dessertvariationen alla dieci

#### Menu III

CHF 62.00

- Tomaten Mozzarella Salat mit frischem Basilikum
- Ossobuco auf Safranrisotto und Saisongemüse
- Panna Cotta an frischen Früchten

#### Menu IV

CHF 58.00

- Ruccolasalat mit Parmesan
- Kalbpiccata auf Safranrisotto und Saisongemüse
- Dessertvariationen alla dieci

#### Menu V

CHF 52.00

- Salatvariationen alla dieci
- Tris di Pasta von Ravioli, Gemüselasagne und Penne rosé
- Trio von Panna Cotta, Tiramisù und Mousse

#### Salatbuffet

CHF 10.00

#### Dessertbuffet

CHF 10.00

#### Pastavariationen in Schüsseln serviert

CHF 25.00

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.



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

**Prosecco:**

Sergio Mionetto, Prosecco, Valdobbiadene, FI. CHF 49.00

**Weisswein:**

Santagostino, Chardonnay, 2005, Sizilien CHF 45.00

Critone, Chardonnay & Sauvignon, 2006, Kalabrien, CHF 45.00

Pinot Grigio, Pinot Grigio, 2006, Südtirol, CHF 60.00

**Rotwein:**

Anghelia Rosso IGT, Carignano, 2004, Sardinien, 1,5 Liter Magnum CHF 80.00

La Brancaia "Tre" IGT, Sangiovese & Cabernet Sauvignon, 2005, Toscana CHF 45.00

Santagostino, Nero d'Avola & Syrah, 2005, Sizilien CHF 45.00

Rocca Rubia, Carignano, 2004, Sardinien CHF 45.00

Primitivo Rosso IGT, Primitivo, 2006, Apulien CHF 45.00

Emilio Moro, Tempranillo, 2005, Ribera del Duero CHF 60.00

Amarone San Rochetto, Molinara & Corvina, 2003, Veneto CHF 67.00

**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 allo zoo  
Bankett- & Catering  
044 251 28 53