



DINNER PACKAGES

VERGNÜGEN SIE SICH IM STIL DER 20ER JAHRE

Feiern Sie ein rauschendes Fest im authentischen Ambiente, mit kulinarischen Genüssen und prickelnder Unterhaltung.

„CHICAGO“ APÉRO PROLONGÉ



PACKAGE LEISTUNGEN

Miete Location:	Chicago 1928 mit authentischer Dekoration
Mobiliar:	Stehtische, Raucherzelt
Anlassdauer:	5 Stunden (z.B. 17.30 – 22.30 Uhr)
Dekoration:	Kerzenleuchter, Teelichter
Reinigung:	Endreinigung nach dem Anlass
Technik:	Ambiente-Beleuchtung, Hintergrundmusik, Grundbeschallung inkl. 1 Funkmikrofon, Bühne mit Bühnenbeleuchtung, technischer Support
Nebenkosten	Strom, Wasser, Entsorgung
Catering	Apéro prolongé (exkl. Getränke)

PREISE

ab 60 bis 100 Personen	ab CHF 150 pro Person
ab 101 bis 160 Personen	ab CHF 135 pro Person
ab 161 bis max. 350 Personen	ab CHF 120 pro Person

Die Preise verstehen sich exkl. Getränke und exkl. MwSt.

Verlängerung pro Stunde CHF 500.00

APÉRO PROLONGÉ (VORSCHLAG)

Raffinierter Siedfleisch-Salat an leichtem Himbeeressig *im Glas*
Frische Feigen und Mozzarella-Perlen an Honig-Zitronenvinaigrette *im Glas*
Linsensalat mit Staudensellerie an Honig-Senf-Dressing *im Glas*
* * *
Schwarzbrot-Häppchen mit Morchel-Mousse
Mini Olivenbrötchen gefüllt mit rassiger Salami-Spezialität
Mini Pfannkuchen gefüllt mit Rauchlachs, Frischkäse und Rucola
* * *
Hausgemachte Rinderhacktätschchen mit Kartoffelmousseline und kräftigem Jus
Muffins Le Gruyère AOC & Spinat Crêpes
„Wiedikerli“ vom offenen Grill mit kleinem Buchmann Bürli
* * *
Mosttörtchen ausgezeichnet mit der Swiss Bakery Trophy *eingedeckt und Flying*
Mousse au Chocolat *im Glas*
Frische saisonale Früchte *am Spiesschen*

„WAREHOUSE“ APÉRO & DINNER BUFFET



PACKAGE LEISTUNGEN

Miete Location:	Chicago 1928 mit authentischer Dekoration
Mobiliar:	Bankettische, stilvolle Holzstühle, Stehtische, Raucherzelt
Zeit:	18.00 – 01.00 Uhr
Dekoration:	Kerzenleuchter, Teelichter
Reinigung:	Endreinigung nach dem Anlass
Technik:	Ambiente-Beleuchtung, Hintergrundmusik, Grundbeschallung inkl. 1 Funkmikrofon, Bühne mit Bühnenbeleuchtung, technischer Support
Nebenkosten	Strom, Wasser, Entsorgung
Catering	Apéro & Dinner Buffet (exkl. Getränke)

PREISE

ab 80 bis 100 Personen	ab CHF 190 pro Person
ab 101 bis 150 Personen	ab CHF 180 pro Person
ab 151 bis max. 220 Personen	ab CHF 170 pro Person

Die Preise verstehen sich exkl. Getränke und exkl. MwSt.

Verlängerung pro Stunde CHF 500.00

APÉRO & DINNER BUFFET (VORSCHLAG)

Hausgeröstete Mandeln, Mais-Tortilla-Chips mit Avocado-Dip
Marinierte Crevetten mit Ananas *am Spiesschen*

Ratatouillesalat mit Mozzarella, Calamari und grillierten Zucchini

Artischockensalat mit Rucola an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Frisch gebackene Oliven-, Mehrkorn- und Gemüsebrötchen

Rindsribeye-Steak und marinierte Spare-Ribs, Kräuterbutter

Mistkratzerli mit Rosmarin aus dem Ofen

Risotto Piemonteser-Art und kleine gebratene Kartoffeln

Buntes frisches Marktgemüse

Limonen-Ricotta-Taschen mit Pesto

Hausgemachte Schokoladen- und Zitronentarte

Frischer exotischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

Panna Cotta serviert mit lauwarmen Beeren

Original „Chicago 1928 – Eiswagen“ mit Mint- Chocolate Chip, Cookies'n Cream, Sorbet

„GANGSTER'S PARADISE“ APÉRO & SEATED DINNER



PACKAGE LEISTUNGEN

Miete Location:	Chicago 1928 mit authentischer Dekoration
Mobiliar:	Bankettische, stilvolle Holzstühle, Stehtische, Raucherzelt
Zeit:	17.30 – 24.00 Uhr
Dekoration:	Kerzenleuchter, Teelichter
Reinigung:	Endreinigung nach dem Anlass
Technik:	Ambiente-Beleuchtung, Hintergrundmusik, Grundbeschallung inkl. 1 Funkmikrofon, Bühne mit Bühnenbeleuchtung, technischer Support
Nebenkosten	Strom, Wasser, Entsorgung
Catering	Apéro & Seated Dinner serviert (exkl. Getränke)

PREISE

ab 60 bis 100 Personen	ab CHF 220 pro Person
ab 101 bis 150 Personen	ab CHF 210 pro Person
ab 151 bis max. 280 Personen	ab CHF 200 pro Person

Die Preise verstehen sich exkl. Getränke und exkl. MwSt.
Verlängerung pro Stunde CHF 500.00

APÉRO & DINNER (VORSCHLAG)

Mariniertes Grillgemüse am Spiesschen
Blätterteiggebäck mit Mandeln, Flûtes und Roquefort-Käsemousse

Graved Saibling mit leichter Dillsenfauce
serviert mit raffiniertem Apfeltatar an Waldbeerenbalsam

Rindsfilet Black Angus an kräftigem Jus oder Kalbkoteletts aus dem Ofen
Risotto „Mailänder Art“ mit frittiertem Salbei und frisches saisonales Kräutergemüse

<i>Dessert-Tavolata</i>
Beeren-Prosecco-Terrine <i>die Sinnliche</i>
Thurgauer Mosttörtchen <i>der Preisträger</i>
Grand Cru Schokoladenkuchen <i>der Klassiker</i>
Margarita Schaum <i>die Verführung</i>
Zimtmousse mit Barolobirnen <i>die Überraschung</i>

Original „Chicago 1928 – Eiswagen“ mit Mint-Chocolate Chip, Cookies'n Cream, Sorbet

„AL CAPONE“ FLYING DINNER



PACKAGE LEISTUNGEN

Miete Location:	Chicago 1928 mit authentischer Dekoration
Mobiliar:	Bankettische, stilvolle Holzstühle, Stehtische, Raucherzelt
Zeit:	17.30 – 24.00 Uhr
Dekoration:	Kerzenleuchter, Teelichter
Reinigung:	Endreinigung nach dem Anlass
Technik:	Ambiente-Beleuchtung, Hintergrundmusik, Grundbeschallung inkl. 1 Funkmikrofon, Bühne mit Bühnenbeleuchtung, technischer Support
Nebenkosten	Strom, Wasser, Entsorgung
Catering	Apéro & Flying Dinner (exkl. Getränke)

PREISE

ab 60 bis 100 Personen	ab CHF 240 pro Person
ab 101 bis 160 Personen	ab CHF 225 pro Person
ab 161 bis max. 300 Personen	ab CHF 210 pro Person

Die Preise verstehen sich exkl. Getränke und exkl. MwSt.

Verlängerung pro Stunde CHF 500.00

WELCOME & FLYING DINNER (VORSCHLAG)

Hausgeröstete Mandeln mit Rosmarin
Parmigiano und Oliven

Polenta-Süppchen mit Rosmarin-Panna Cotta
Gebratenes Gemüse mit Mozzarella und Kaperndressing
Caesar Salad mit kleinen gebratenen Streifen vom Poulet und gerösteten Brotcroûtons
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Dill-Crème Fraîche

Bocconcini di Vitello mit Melanzane Parmigiano (Auberginen geschichtet aus dem Ofen)
Streifen vom Rindsfilet mit Risotto „Roero Arneis“ und kräftigem Jus
Gebratene Felchen auf Trüffelschaum-Sauce
Orecchiette mit Zucchini-Majoran-Sauce und Kirschtomaten

Beeren-Prosecco-Terrine mit Bio-Vanilleeis
Crème brûlée *im Glas*
Italienisches Feingebäck

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

„ROARING TWENTIES“ TAVOLATA



PACKAGE LEISTUNGEN

Miete Location:	Chicago 1928 mit authentischer Dekoration
Mobiliar:	Bankettische, stilvolle Holzstühle, Stehtische, Raucherzelt
Zeit:	18.00 – 01.00 Uhr
Dekoration:	Kerzenleuchter, Teelichter
Reinigung:	Endreinigung nach dem Anlass
Technik:	Ambiente-Beleuchtung, Hintergrundmusik, Grundbeschallung inkl. 1 Funkmikrofon, Bühne mit Bühnenbeleuchtung, technischer Support
Nebenkosten	Strom, Wasser, Entsorgung
Catering	Apéro & Tavolata (exkl. Getränke)

PREISE

ab 30 bis 50 Personen	ab CHF 330 pro Person
ab 51 bis max. 70 Personen	ab CHF 295 pro Person

*Die Preise verstehen sich exkl. Getränke und exkl. MwSt.
Verlängerung pro Stunde CHF 500.00*

APÉRO & TAVOLATA (VORSCHLAG)

Hausgeröstete Mandeln mit Rosmarin

Parmigiano & Oliven

Mozzarella di Buffalo, frische Tomaten, Calamari und grillierte Zucchini,
Artischocken, Rucola, verschiedene Antipasti, Taleggio Käse
Melonen und Parmaschinken, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
Frisch gebackenes Oliven-, Tomaten- und Nussbrot

Feine Nudeln an Trüffelsauce

Kalbskoteletts im Ofen gebacken mit Rosmarin und Wurzelgemüse
dazu kleine Kartoffeln

Kleine Cupcakes Affair, frische Früchte mit Maraschino, Orangen-Mandel-Crème,
Amaretti-Mousse, knusprige Hüppen, Grand Cru Schokoladenkuchen

Original „Chicago 1928 – Eiswagen“ mit Mint-Chocolate Chip, Cookies'n Cream, Sorbet

IMPRESSIONEN

