

Menüvorschläge dieCuisine Sommer 2021

Die folgenden Menüvorschläge sind als Fünfgang-Menüs für gesetzte Anlässe konzipiert.

Die einzelnen Gerichte können jedoch beliebig miteinander in individuelle Menüs in beliebiger Reihenfolge kombiniert werden.

Die Vorschläge sollen euch einen Eindruck unserer Küche geben. Gerne kreieren wir auch Speisen nach Euren Bedürfnissen oder passen unsere Menüs Euren Wünschen entsprechend an.

Da wir ausschliesslich saisonale & regionale Produkte beziehen, können diese je nach Ernte abweichen.

Allergene in den Gerichten sind jeweils mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

A: Glutenhaltiges Getreide	B: Krebstiere & Erzeugnisse daraus
C: Eier & Erzeugnisse daraus	D: Fisch- & Fischerzeugnisse
E: Erdnüsse & Erzeugnisse daraus	F: Soja (-bohnen) & Erzeugnisse
G: Milch, Milcherzeugnisse, Laktose	H: Schalenfrüchte
L: Sellerie & Erzeugnisse daraus	M: Senf & Erzeugnisse daraus
N: Sesam & Erzeugnisse daraus	O: Schwefeldioxid & Sulphite
P: Lupinen & Erzeugnisse daraus	R: Weichtiere & Erzeugnisse daraus

Wir wünschen viel Vergnügen beim Durchstöbern unserer Kreationen und stehen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüssen

John Vosanibola
Küchenchef

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Apéro-Snacks

Hausgemachtes Popcorn	CHF 2.00
Blätterteiggebäck	CHF 2.50
Marinierte Oliven & Parmesan	CHF 3.00
Hausgemachter Nuss-Mix	CHF 3.00
Arabisches Fladenbrot mit Zatar & Olivenöl	CHF 3.00
Gemüse-Sticks mit Kräuterdip	CHF 3.50
Hausgemachtes Hummus mit Brot	CHF 3.50
Hausgemachtes Baba Ganoush mit Brot	CHF 3.50
Stadtjäger von Mikas mit Brot	CHF 4.00
Oliven- & Tomaten Crostinis	CHF 4.50
Eingelegtes Antipasti-Gemüse	CHF 4.50
Flammkuchen mit Äpfeln, Zwiebeln & Brunnenkresse	CHF 5.00
Gaspacho Shot	CHF 5.00
Mini Gemüse-Quiche	CHF 5.50
Crépe mit Brie crème & Birne	CHF 6.50

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Grill to Plate

Ein sommerliches Menu voller Röstaromen!

Grillierter Blattsalat mit Aprikosen und Nüssen (E)
CHF 11.00

Gurkenkaltschale mit Knoblauchbrot (A)
CHF 7.00

Swiss Lachs vom Grill mit lauwarmem Kabis & Teriyaki (D, F, N)
CHF 24.00

Flat Iron Steak vom Grill mit Gemüse-Brotspiess, dazu Kräuterbutter (A, G)
CHF 25.50

Fruchtsalat mit saisonalem Sorbet
CHF 8.00

5-Gang Menü: CHF 65.00

4-Gang Menü: CHF 59.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Orientalisch

Gerichte inspiriert von der facettenreichen, orientalischen Küche.

Trilogie vom Hummus
CHF 11.00

Gazpacho mit Knoblauchbrot (A)
CHF 7.00

Kichererbsen Pfanne mit Baba Ganoush & Arabischem Brot (A)
CHF 16.50

Lammragout mit Gemüse & Couscous (L, E, N)
CHF 31.00

Mandelkuchen mit Zimtcrème (E, H, G)
CHF 13.00

5-Gang Menü: CHF 68.00

4-Gang Menü: CHF 62.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Nose To Tail

Es muss nicht immer Filet sein!

Kalbszungen Carpaccio an Trauben-Nussvinaigrette (E)
CHF 14.50

Ochsenschwanzsuppe mit Sherry (F)
CHF 10.00

Grillierter Nierenzapfen mit Jus auf Pommes Rissolées
CHF 25.00

Rindskopfbäggli an Rotweinsauce mit Pastinaken und Bundrüebli
CHF 28.00

Fotzelschnitte (Arme Ritter) mit marinierten Zwetschgen
CHF 6.00

5-Gang Menü: CHF 75.00

4-Gang Menu: 68.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Plant based

Pflanzen basierte Köstlichkeiten zu einem Menu vereint!

Tempura Pilze auf Rucola Salat mit Rotweinzwiebeln (A)
CHF 13.00

Duette von Randen- & Sellerie Suppe (L)
CHF 11.50

Karotten Ravioli mit Karottenstroh (G)
CHF 15.00

Hafersteak mit Gemüse Jus und Ofengemüse (E, F)
CHF 25.00

Karamell-Cheesecake Mousse mit frischen Beeren
CHF 7.00

5-Gang Menü: 64.00

4-Gang Menü: 57.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Weitere Gerichte

Vorspeisen:

Saisonale Gemüsesuppe	CHF 8.00
Artischocken-Fenchelsalat mit Oliven	CHF 9.50
Karotten-Ingwersalat mit knusprigem Paneer	CHF 10.00
Gebratener Feta auf Kichererbsen & Teriyaki	CHF 11.00
Tomatenmousse mit Kräutersalat & Petersilien Öl	CHF 12.00

Hauptspeisen:

Penne mit mediterranem Gemüse & Tomaten Pesto	CHF 16.50
Blätterteigkissen, gefüllt mit saisonalem Gemüse & marinierter Brunnenkresse	CHF 24.00
Rindsschmorbraten mit Stampfkartoffeln & Karotten	CHF 30.00
Gebratene Forelle auf Süsskartoffelpüree mit Mönchsbart	CHF 42.00

Nachspeisen

Schoggimousse mit frischen Früchten & Schlagrahm	CHF 7.50
Gebrannte Crème	CHF 7.50
Crème Brulée	CHF 7.50
Birnentiramisu	CHF 9.50
Beeren Parfait mit frischen Beeren	CHF 11.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Seminar Pauschalen

Getränkepauschale

- *Kaffee & Tee aus dem Barista-Vollautomaten à discretion*
- *Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure*
- *Demeter Apfelsaft vom Gut Rheinau*

Halber Tag	CHF 9.50
Ganzer Tag	CHF 15.50

Gipfeli CHF 2.50

Früchtekorb CHF 3.00

Hirnnahrung CHF 4.50

Aufgeschnittene Früchteplatte CHF 5.50

Lunch CHF 19.00

Vegetarisches Menü mit regionalen & saisonalen Produkten

Jeden Tag frisch zubereitet

Snackpause CHF 15.00

Drei verschiedene salzige & süsse Köstlichkeiten

Halbtagespauschale CHF 44.00

- Gipfeli & Früchte zur Begrüssung
- Getränkepauschale
- Snackpause
- Lunch

Ganztagespauschale CHF 64.00

- Gipfeli & Früchte zur Begrüssung
- Getränkepauschale
- Snackpause am Morgen & Nachmittag
- Lunch

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.

Personal

	Pro Stunde, vor 24.00 Uhr	nach 24.00 Uhr
Gastgeber*In	CHF 55.00	CHF 66.00
Servicearbeiter*In	CHF 45.00	CHF 54.00
Köche*Innen	CHF 48.00	CHF 57.00
Springer*Innen	CHF 35.00	CHF 44.00

Die Mitarbeiterstunden werden nach effektiven Aufwänden abgerechnet.
Der Personalbedarf variiert je nach Art des Anlasses, Ablauf, Angebot und Personenzahl.

Als Faustregel können ca. 20 bis 25% der Gesamtkosten für Personal veranschlagt werden.



Kontakt

Innovations-Genossenschaft dieCuisine

Geerenweg 23a
8048, Zürich

info@diecuisine.ch
www.diecuisine.ch

Beratung:

Nicolai Dunkel
Geschäftsführer
Leitung Event & Gastronomie

044 431 08 21

nicolai@diecuisine.ch

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.
Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST
Alle unsere Produkte beziehen wir aus der Schweiz in Bio- oder Demeterqualität.
Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte direkt ab Hof.