

Menüvorschläge dieCuisine

Unsere Philosophie

Bei der Kreation unserer Gerichte verwenden wir ausschliesslich Saisonale Produkte aus unserer Region und achten auf Ressourcen schonende Verarbeitung. Die tägliche Menüplanung erlaubt uns die vollständige Verwendung des Warenkorbs und trägt zur Vermeidung von Food Waste bei.

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

Pranav Yogesh
Küchenleiter

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und exkl. 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 mit Zataar	2.00
Blätterteiggebäck mit Sesam	2.50
Marinierte Oliven & Bergkäse	3.00
Hausgemachter Nuss-Mix	3.00
Gemüse-Crudites mit Hüttenkäse & Linsencreme	3.50
Randen Hummus auf Pumpernickel	3.50
Crostinis mit weisser Bohnencreme und Reispuffer	3.50
Kaltschalen Shot	4.00
Wurst «dasPure» mit Brot	4.00
Flammkuchen mit Äpfeln, Zwiebeln & Brunnenkresse	5.00
Mini Gemüse-Quiche	5.00
Windbeutel gefüllt mit Ziegenfrischkäse	5.00

Zum knabbern

Hausgemachter Nuss-Mix
Kaltschalen Shot
Randen Hummus auf Pumpernickel

CHF 10.50 pro Person

Apéro

Hausgemachtes Popcorn mit Zataar
Kaltschalen Shot
Randen Hummus auf Pumpernickel
Mini Gemüse-Quiche

CHF 14.50 pro Person

Apéro Riche

Hausgemachter Nuss-Mix
Marinierte Oliven & Bergkäse
Kaltschalen Shot
Randen Hummus auf Pumpernickel
Mini Gemüse-Quiche
Windbeutel gefüllt mit Ziegenfrischkäse
Flammkuchen mit Äpfeln, Zwiebeln & Brunnenkresse

CHF 28.50 pro Person

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und exkl. 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.

dieCuisine Signatures

Du bestimmst das Format deines Anlasses – wähle ob du unsere Kreationen klassisch am Tisch serviert haben möchtest, oder ob ihr die Gerichte stehend in kleinen Häppchen geniessen möchtet.

Klassisches Seated Bankett empfehlen wir zwischen 3 – 5 Gänge.

Flying – Lunch/Dinner empfehlen wir zwischen 5 – 8 Gerichten.

Vorspeisen:	Flying	Seated
Kichererbsen Salat mit Brot Chips und Cranberrys	4.00	8.00
Rote Linsen- Karotten Suppe mit Zitrus Granola	5.00	10.00
Saisonal Gemischter Salat	4.00	9.00
Ofen Gemüse Tartar mit Mandel Muhammara & Pilzen	4.50	9.50
Randen mariniert in Verjus mit Ziegenkäse & Aprikose	6.00	11.00
Pastinaken Variation mit Quitten Chutney & Dörrtomaten	5.00	10.50
Forellen Tartar mit eingelegtem Gurken und Buerre Noisette	10.50	19.00
BBQ Jackfruit Slider mit Coleslaw	7.00	
Kidney Bohnen Slider mit Kräuter Aioli	7.00	
Forellen Ceviche mit Federkohl Chips und Rhabarber Gel	11.00	19.00
Kräuterseitlinge Ceviche mit Federkohl Chips & Rhabarber Gel	7.00	14.00
 Hauptspeisen:		
Shakshuka mit Pochiertes Ei und Ofen Kartoffel	5.50	17.50
Kidney Bohnen-Susskartoffel Korma mit Korianderöl & Reis	6.50	18.00
Planted Stew mit Bohnen Püree & Radieschen	9.00	21.00
Cremige Pasta mit Spinat- Erbsen Creme mit Knusprige Tofu	7.00	18.00
Aubergine mit Feta serviert mit Provencale Reis & Pilz Pate	8.50	21.50
Rindsgulasch mit Cremige Polenta & Artischocken	10.50	25.00
Flanksteak mit Sellerie Puree und Beluga Linsen	12.00	28.00
Gebratene Forelle auf Süsskartoffelpüree mit Mariniertes Rucola	12.00	28.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und exkl. 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.

Nachspeisen

Apfel Strudel mit Ingwer	4.50	7.50
Cranberry Mahalabia mit Minz-Pesto	5.00	7.50
Himbeere Sorbet mit Basilikum & Kompott	5.00	7.00
Veganes Schokolademousse mit Haselnuss Krokant & Orangenöl	5.50	8.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Beeren & Joghurtglace	6.50	10.00
Cornbread mit Gegrillte Birnen und Kokosnuss Glace	6.00	10.00

Mehrgang Menüs:

Stelle dir dein individuelles mehr Gänge Menü zusammen

4-Gang Menü: 57.00
(2 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Nachspeise)

5-Gang Menü: 64.00
(2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 1 Nachspeise)

Jeder weitere Gang CHF 8.00

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und exkl. 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*

Halber Tag	CHF 9.50
Ganzer Tag	CHF 15.50

Gipfeli	CHF 2.50
Früchtekorb	CHF 3.00
Hirnfutter (Nüssli & getrocknete Früchte im Glas)	CHF 4.50
Lunch mit Vorspeise & Hauptgang <i>Vegetarisches Menü mit regionalen & saisonalen Produkten</i> <i>Jeden Tag frisch zubereitet mit Salat oder Suppe</i>	CHF 25.00
Mit Kleinem Dessert	CHF 32.00
Foodwaste-Snackpause <i>Kleine Köstlichkeiten aus erlesenen Resten</i>	CHF 10.00

Halbtagespauschale CHF 45.00

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

Ganztagespauschale CHF 60.00

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

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und exkl. 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 65.00	CHF 78.00
Servicearbeiter*In	CHF 48.00	CHF 57.00
Küchenchef*in	CHF 65.00	CHF 78.00
Köche*Innen	CHF 48.00	CHF 57.00
Springer*Innen	CHF 38.00	CHF 45.00

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.

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.

Alle Preise in CHF und exkl. 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.



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

Zu den Menu- und Getränke Preisen kommen Personalkosten hinzu.
Alle Preise in CHF und exkl. 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.