



MENÜ

VORSCHLÄGE



„Kochen erfordert eine gewisse Konzentration, eine gewisse Liebe, eine zärtliche Aufmerksamkeit.“
(Norman Mailer)



APÉROVORSCHLÄGE AB 15 PERSONEN

APÉRO 1

Amuse-bouches

Lachs, Rindstatar, Ei, Poulet, Sellerie, Schinken

Mini-Schinkengipfeli & Mini-Vegigipfeli

Fr. 15.00

APÉRO 2

Bruschetta

Avocado, Lachs, Tomaten

Antipasti

Fr. 11.00

APÉRO 3

NOA's Streichtöpfli

Baba Canoush

geschmortes vom Alpensäuli

lauwarmes Pitabrot

Fr. 14.00

APÉRO 4

Mini-Schinkengipfeli & Mini-Vegigipfeli

Oliven

Fr. 9.00



APÉRO 5

Erbensüppchen Shot mit Crevetten und Vanilleschaum

Mini Hamburgerli

Frischkäse Lollies

Trockentomaten-Tartar mit Parmesan

Fr. 22.00

APÉRO 6

Scharfe Salami

Parmigiano Reggiano Spicchi

auf Rucola

Fr. 15.00

APÉRO 7

Mini Hamburgerli

Currywurstchen

Gemüsedip im Shot mit Sauerrahmsauce

Fr. 15.00

APÉRO 8

Mini Brioche gefüllt mit Rauchlachs

Parnaschinken & Cavailonmelonen

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum Dip

Fr. 18.00

APÉRO 9

Amuse-bouches

Lachs & Rindstatar

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Fr. 15.00



MENÜVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN **FRÜHLING**

MENÜ 1

Saisonblattsalat in der Schüssel

☆☆☆

Rindsfilet am Stück gebraten
Tomaten-Rucola-Gemüse
Topinamburstock

☆☆☆

Bitzli von allem

Fr. 81.00

MENÜ 2

Erbsensüppchen
grillierte Riesencrevette, Vanilleschaum

☆☆☆

Rinds Angus-Entrecôte am Stück gebraten & Sauce Béarnaise
Süessmostrisotto & Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Wintergemüse

☆☆☆

Creme Brulée am Tisch flambiert

Fr. 76.00

MENÜ 3

Burrata
Datterinitomaten-Basilikum-Salat

☆☆☆

Schweins Spare Ribs
Ingwer-Gin-BBQ Sauce
Pommes Frites

☆☆☆

Schoggi-Küchlein
lauwarm aus dem Weckglas, Haselnusscrumble, Thymian-Milch-Glace

Fr. 59.00



MENÜ 4

Karamelisierter Ziegenkäse mit Honig
Rosmarin-Focaccia
Tomaten-Rucola-Gemüse

☆☆☆

Kalbskarreebraten
Schwarzes Gold
Kartoffelgnocchi & Pommes Frites
Saisongemüse

☆☆☆

Sorbets und ihre Früchte

Fr. 88.00

MENÜ 5

Rindfleisch-Tatar
Salatbouquet & lauwarmes Pitabrot

☆☆☆

Mistkratzerli
Süskartoffel-Ofengemüse
Limetten-Orangencreme

☆☆☆

Beeren-Gratin mit Vanilleeis

Fr. 64.00



MENÜ 6 *Vegi*

Erbsensüppchen mit Vanilleschaum

☆☆☆

Kartoffel-Gnocchi
Tomaten, Zucchini, rote Zwiebel
Nussbutter, Berner Küssli

☆☆☆

Bitzli von allem

Fr. 52.00

MENÜ 7 *Vegi*

Avocadotartar
Wildkräutersalat, Frühlingszwiebeln, Petersilienpesto
Rosmarin-Focaccia

☆☆☆

Spargelravioli
frischer Spargel und Morcheln

☆☆☆

Crème brûlée
mit Strohrum am Tisch flambiert

Fr. 59.00



GRUPPEN AB 10 PERSONEN

Bei Gruppen ab 10 Personen servieren wir Ihnen gerne ein aus unseren Menüvorschlägen oder ein aus unserer à la carte Karte zusammengestelltes Menü nach Ihren Wünschen.

Kontaktieren Sie uns unter 031 381 07 60, schreiben Sie uns eine Mail oder kommen Sie vorbei, um Ihr Menü zu besprechen – wir sind gerne für Sie da!

BUSINESS-LUNCH

Saisonblattsalat
Rohkostgemüwestreifen, Kernen, Sprossen
Fürstliches Brot

☆☆☆

Rinds-Entrecôte Black Angus mit Maggiapfeffer 220g

Tagesgemüse und Pommes Frites

☆☆☆

Tagesdessert

CHF 55.00

ÜBRIGENS

- Gerne drucken wir Ihre persönliche Menükarte Fr. 2.50/Stk.
- Ab ca. 30 Personen stellen wir Ihnen ein Buffetangebot zusammen.
- Getränke verrechnen wir zu à la carte Preisen.
- Wir organisieren Ihnen zusätzliche Infrastruktur, wie Dekoration, Musik, etc.
- Die aktuelle Speise- und Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage. www.noa-restaurant.ch



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Räumlichkeiten des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesem zusammenhängenden weiteren Leistungen. Vertragspartner sind der Besteller und das Restaurant.

RESERVATION

Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen werden mit der Bestätigung per E-Mail durch das Restaurant für den Veranstalter bindend, sofern kein schriftlicher Widerspruch innerhalb 3 Arbeitstagen nach Erhalt des E-Mails erfolgt.

PREISE | MEHRWERTSTEUER

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

RECHNUNGEN

Die Rechnungen des Restaurants sind innerhalb 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Allfällige Anzahlungen werden mit der Endabrechnung verrechnet.

KÜCHE

Bei Banketten mit Verköstigung ist ab einer Anzahl von 10 Personen nur bedingt ein à la Carte-Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes Menu (Fleisch und Vegi).

EXTRAS

Nebenleistungen wie Musik und Blumendekoration werden extra berechnet.



HAFTUNG

Der Besteller hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch den Veranstalter oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Das Restaurant haftet nicht für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände.

DRITTANBIETER

Soweit das Restaurant für den Veranstalter oder Besteller auf dessen Weisung hin technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung der Besteller.

WAS SIE WISSEN SOLLTEN

Bei selbst mitgebrachten Speisen wie Geburtstagskuchen, verrechnen wir eine Pauschale von CHF 5.- pro Person.

Bei selbst mitgebrachtem Wein verrechnen wir ein Korkengeld von CHF 28.- pro Flasche.

Hat das Restaurant Grund zur Annahme, dass das Bankett den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, kann es die Veranstaltung absagen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt.

Allfällige Reklamationen sind unmittelbar und unverzüglich einzureichen.

ANNULATION

Annulation 1-3 Tage vor dem Bankett:

100 % des entgangenen Umsatzes für Food & Beverage

Annulation 4-7 Tage vor dem Bankett:

60 % des entgangenen Umsatzes für Food & Beverage

Annulation 8-14 Tage vor dem Bankett:

30 % des entgangenen Umsatzes für Food & Beverage