

NOA
Restaurant Bar
GRILL

MENÜ VORSCHLÄGE



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



APÉROVORSCHLÄGE

APÉRO 1

Amuse-bouches

Lachs, Rindstatar, Ei, Poulet, Sellerie, Schinken

CHF 13.00

APÉRO 2

Humus, Frischkäse, Avocado

Pane Carasau, Grissini

Oliven

CHF 8.00

APÉRO 3

Mini-Schinkengipfeli & Mini-Vegigipfeli

Blätterteig Prussiens

Ziegenkäse Honig

CHF 11.00

APÉRO 4

Quiche Lorraine

Käse, Speck, Zwiebeln

CHF 6.00

APÉRO 5

Assortiertes Plättli

Trockenwurst, Speck, Gruyère Moléson

Oliven

CHF 8.00



MENÜVORSCHLÄGE SOMMER AB 10 PERSONEN

MENÜ 1

Oktopus
grillierter Tintenfisch
Chimichurri, Focaccia

Rindsfilet „Black Angus“ 200g
am Stück à point grilliert
Kräuter Salsa, Rucola-Tomatengemüse
Süßkartoffelstock

Schoggikuchen
Kirschenkompott, Mascarponeglace

CHF 98.00

MENÜ 2

Erbsensüppchen
grillierte Riesencrevette, Vanilleschaum

Rinds Entrecôte „Black Angus“ 220g
am Stück à point grilliert
Sauce Béarnaise
Saisongemüse, Pommes Frites

Crème Brûlée am Tisch flambiert

CHF 76.00



MENÜ 3

Burrata
*Butteriger Kuhmilchkäse
farbige Tomaten, Basilikum*

Short Ribs "Black Angus"
Ingwer-Gin BBQ, Pommes Frites

Panna Cotta mit Früchten
CHF 64.00

MENÜ 4

Rindstatar
*Limousin Rind, Berner Küssli
geröstetes Brot*

Kalbskarreebraten
*Schwarzes Gold, Rotweinschalotten
Kartoffelgratin
Saisongemüse*

„Bitzli von Allem“
süsse Dessertauswahl
CHF 94.00



MENÜ 5

Wassermelone
Wassermelone, Schaffrischkäse
Taggiasca Oliven, eingelegte Zwiebeln
Chorizo

Lammhüftli
Maggiapfeffer, Schwarzes Gold
Ratatouille, Ribelmals Polenta

Grillierter Pfirsich
Caramel Espuma, Thymianglace
Haselnuss-Honig Krokant

CHF 58.00

MENÜ 7

64°C Ei
Kräutersalat, Hüttenkäse
Pilze, grilliertes Brot

Rinds Entrecôte „Black Angus“ 220g
am Stück à point grilliert
Kräuterbutter
Saisongemüse, Pommes Frites

Schokoladenkuchen
Kirschenkompott, Mascarponeglace

CHF 78.00



MENÜ 6 *Vegi*

Wassermelone
*Wassermelone, Schaffrischkäse
Taggiasca Oliven, eingelegte Zwiebeln*

Roof-Top Vegi Burger
*Falafel, Röstzwiebeln
Hüttenkäse, Pommes Frites*

„Bitzli von Allem“
Süsse Auswahl aus der Patisserie

CHF 54.00

MENÜ 7 *Vegi*

Blattsalat
*Saisonblattsalat
Rohkostgemüwestreifen
Kernen, Sprossen*

Basilikum Risotto
*Grilliertes Gemüse, Tomaten
Pinienkerne, Berner Küssli*

Grillierter Pfirsich
*Caramel Espuma, Thymianglace
Haselnuss-Honig Krokant*

CHF 50.00



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 **einheitliches 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 *NUR MITTAGS ERHÄLTlich*

Saisonblattsalat
Rohkostgemüwestreifen, Kernen, Sprossen
Fürstliches Brot

Rinds-Entrecôte Black Angus mit Maggiapfeffer 220g

Kräuterbutter

Tagesgemüse und Pommes Frites

Tagesdessert

CHF 63.00

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 einheitliches Menu (Fleisch und Vegi). Dies zur Aufrechterhaltung unseres Qualitätsstandards.

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