



Knies Kinderzoo | Gastronomie

Menu - Vorschläge für den Abend


Serviert ab 20 Personen

Das Team der Knies Kinderzoo – Gastronomie begrüsst Sie herzlich zum Abendessen.

Gerne präsentieren wir Ihnen unser Gruppenangebot für den Abend.

Sollten Sie bereits konkrete Vorstellungen oder Änderungswünsche haben, so beraten wir Sie gerne individuell zu Ihrem Anlass und stellen ein massgeschneidertes Menu für Sie und Ihre Gäste zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation

 055 220 67 66

 restaurant@knieskinderzoo.ch

Kalte und warme Vorspeisen

Grüner Blattsalat Ei Croutons	7.50
Gemischter Salat Ei Croutons	9.50
Rauchlachsrolle im Crêpemantel Salatbouquet Meerrettichschaum Zitrone	16.50
Saisonal gefüllte Ravioli (vegetarisch) Serviirt an feiner Rahmsauce	11.50

Suppen

Bouillon Pfannkuchenstreifen Portwein	6.50
Saisonale Gemüsecrèmesuppe Croutons	7.00

Fleisch - Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" an Pilzrahmsauce Butternudeln glasierte Karotten	29.50
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" an rassischer Paprikasauce Spätzli Gemüse	28.50
Kalbssteak an Pilzrahmsauce Kartoffel-Kroketten Brokkoli an Mandelbutter	35.50
Gebratene Schweinsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet	35.50
Lammentrecôte "Provencale" gratiniert mit Kräuterkruste Kartoffelgratin Ratatouille	34.50

Vegetarische Hauptgänge

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta Serviert auf Gemüsebeet	19.50
Spätzlipfanne Pilze Marktgemüse Petersilie	21.50

Dessert

Frischer Fruchtsalat Serviert mit Schlagrahm	6.50
Saisonaler Blechkuchen Serviert mit Schlagrahm	7.00
Glace Schnitte Serviert mit Schlagrahm	7.50
Gebrannte Crème Serviert mit Schlagrahm & Meringue Brösel	7.00
Warme Waldbeeren Serviert mit Vanille Glace & Schlagrahm	9.50

Grillbuffet Kinderzoo

54.00

Salat

Mais | Randen | Gurken | Sellerie | Rettich | Blatt | Tomate & Mozzarella
Französische & italienische Salatsauce

Grill

3 Verschiedene Würste | Rindssteak | Pouletspiesse mit Speckpflaume | Grillkäse

Beilagen

Kartoffelgratin | Ratatouille | Bürli

Saucen

Senf | Ketchup | Mayonnaise | Kräuterbutter

Dessert

Saisonaler Blechkuchen | Gebrannte Creme | Meringues | Schlagrahm | Fruchtsalat | Vanilleglace



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Anlässe

Speiseangebot

Unsere Menüvorschläge gelten ab 20 Personen. Bitte ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe auswählen. (Ausnahme: Vegetarier oder Allergiker)

Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer.

Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig (spätestens 3 Wochen vor dem Anlass) für die Besprechung der Details an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren.

Reisebegleiter

Bei Veranstaltungen, die durch ein Reise- oder Carunternehmen gebucht wurden, gewähren wir auf 20 Personen ein freies Menü für den Reiseleiter.

Definitive Bestellung

Mit der definitiven Bestellung Ihres Anlasses akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen.

Personenzahl

Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich.

Rechnungsstellung / Anzahlung

Wenn nicht bar bezahlt wird, senden wir Ihnen eine Rechnung. Diese ist zahlbar innert 10 Tagen. Für größere Anlässe behalten wir uns eine Anzahlung vor.

Der Veranstalter ist verpflichtet, uns die genaue Personenzahl mindestens 2 Tage im Voraus mitzuteilen. Die Verrechnungsbasis ist die 2 Tage im Voraus gemeldete Personenanzahl.

Annulation

Bei Annulation (immer schriftlich) eines definitiv bestätigten Anlasses verrechnen wir:

Bis 21 Kalendertage vorher	30 % des Arrangements
bis 7 Kalendertage vorher	50 % des Arrangements
bis 2 Kalendertage vorher	75 % des Arrangements
danach	100 % des Arrangements