

Lieber Gast

Es ist uns eine besondere Freude, Ihnen unsere Ideen unterbreiten zu dürfen. Selbstverständlich dürfen Sie selber kombinieren, ergänzen, erweitern und ... so, dass der bevorstehende Anlass zu einem unvergesslichen Fest wird.

Menüvorschläge „BÜ'S“ Frühling/ Sommer 2020

Damit wir die „lukullischen“ Pläne gemeinsam schmieden können, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

**Auf Ihren Anruf freuen sich Frau Nicole Voser
oder Herr Jörg Bühler**



**BÜ'S - Restaurant - Bar & Bütique
Romanum GmbH - Kuttelgasse 15 - 8001 Zürich
Tel. 044 211 94 11 - Fax 044 211 94 10
IBAN: CH75 0900 0000 3408 7677 8
CHE-106.828.854 MWST**

Menuvorschlag 1

**Chicoréesalat mit gebratenen Speckstreifen
an leichtem Roquefortdressing**

**Trofie an sämiger Basilikumsauce
mit frischem Parmesan**

**Saftiges Pouletbrust-Gemüse-Spiessli
auf Tomatenchutney-Rahmsauce**

**"Leichtes", cremiges Panna Cotta
auf Beerencoulis**

CHF 79.00



Menuvorschlag 2

**Bü's Caesar Salad mit Pouletbruststreifen,
Speck, Croûtons und Parmesan**

Feine, würzige Linsen-Kokos-Currysuppe

**Argentinisches Rindsentrecôte
an leichtem Zitronen-Thymianjus
auf Risotto oder Pastaperlen**

Orangen-Crème Brûlée "Cumbre del Sol"

CHF 84.00



Menuvorschlag 3

**Bunter, knackiger Saisonsalat
an leichter "Kübra-Vinaigrette"
mit überbackenem Frischkäse auf Brottoast**

**Orecchiette "Don Alessandro" mit Tomatenwürfeli,
Salbei, Rahm, Jus und frischem Parmesan**

**Zartes Kalbsrückensteak mit zerlassener
Kräuterbutter
oder sämiger, grüner Kräuterrahmsauce**

Erfrischender Sorbetteller "Viviana"

CHF 89.50



Menuvorschlag 4

**Salat von Datterini-Tomaten
mit Basilikum und Mozzarella di Bufala**

**Im Ofen gebratene Dorade Royale an Olivensauce
auf Zucchini provençale**

**Saftiges Kalbssteak mit zerlassener Kräuterbutter
und Rosmarin-Kartoffelstock**

**Schokoladenkuchen "Antonella"
mit Sahnehäubchen**

CHF 96.00



Menuvorschlag 5

**Ragoût von grünen Spargeln, Morcheln und
Kaninchenfilet
im Blätterteigkissen**

**Risotto "Donatella"
mit leichtem Kräuterpesto verfeinert**

**Simmentaler Kalbsmedaillon
an Rotweinjus und Sauce Béarnaise
auf Kartoffel-Peperoni-Zucchini-Ragoût**

**Ananassalat parfümiert mit "Malibu"
und Zitronensorbet**

CHF 102.00



Gerne servieren wir Ihnen unsere vegetarischen Gerichte als Vorspeise oder als Hauptgericht.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Saisongemüse und einer Beilage nach Ihrer Wahl:

- Butternudeln
- Spätzli
- Bratkartoffeln
- Reis
- Risotto

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Annullationen:

Bei einer Annullation später als 5 Werktage vor der Durchführung müssen wir Ihnen die für uns daraus entstehenden Kosten in Rechnung stellen.

Personenzahl:

Die genaue Anzahl der Teilnehmer und die Anzahl der Kinder benötigen wir eine Woche vor dem Anlass. Bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Änderungen der Personenzahl werden akzeptiert. Spätere Änderungen werden wir Ihnen in Rechnung stellen.

Verlängerungen:

Um 00.30 Uhr ist Polizeistunde. Falls Sie Ihren Anlass dann noch nicht abschliessen möchten, können wir für Sie gerne eine Verlängerung organisieren.

Bewilligungskosten für Verlängerung pauschal: Fr. 200.00

Bedienungspersonal ab 00:30 Uhr: Fr. 260.00 / Std.

(Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt)

Preisänderungen vorbehalten!

