

Grillbuffet «Giesserei»

GESELLIG | AUTHENTISCH | FRISCH | INNOVATIV | VIELSEITIG

Laden Sie Ihre Gäste, Kunden und Partner zu einem
geselligen und spannenden Anlass ein.





GRILLBUFFET «GIESSEREI»

BBQ BUFFET «GIESSEREI»

EINSTIEG

ENTRY

APÉRO WAGEN

Drei Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)
Drei Fleischprodukte (Rind | Schwein)
Hausgemachte Pickles | Brot

APÉRO TROLLEY

*Three types of cheese (mild | tart | Parmesan)
Three meat products (beef | pork)
Homemade Pickles | bread*

24

APÉRO IL PICCOLO

Falafel | Sojacrème | Zitrone
Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce
Giesserei Schnecke" | Kalb | Schalotten | Blätterteig
Crostini | Hummus | Tomate
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl

APERÒ IL PICCOLO

*Falafel | soy cream | lemon
Spring roll | sweet chilli sauce
Puff pastry | veal | shallots
Crostini | humus | tomato
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil*

19

APÉRO CHEF

Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl
"Giesserei Schnecke" | Kalb | Schalotten | Blätterteig
Marinierte Grana Padano Möckli
Forellenmousse | karamellisierte Apfel
Mediterranes salziges Gipfeli

APERÒ CHEF

*Spring roll | sweet chilli sauce
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil
Puff pastry | veal | shallots
Marinated Grana Padano pieces
Trout mousse | caramelised apple
Mediterranean savoury croissant*

29



BUFFET PACKAGE

BUFFET PACKAGE

BUFFET PACKAGE / BUFFET PACKAGE

Ein vielseitiges Buffetangebot, mit diversen Salaten, Grilladen und einem verführernden Desserbuffet.

SALATBUFFET

Saisonale Blattsalate
Weisschabissalat | Speck
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-Dillsalat
Kichererbsensalat | Grillgemüse | Vinaigrette
Zweierlei Saladressings
Hausbrot | Butter

GRILLADEN & BEILAGEN

Mini-Kalbsbratwurst | Mini-Wiedikerli (1Stk. à 100g/ 70g)
Pouletbrust | Provençalische Kräuter (120g)
Rindsentrecôte (120g)

Ofenkartoffeln | Risi Bisi
Ofengemüse

«Giesserei» Kräuterbutter
«Giesserei» BBQ Sauce | Kräuterquark
Ketchup | Mayonnaise | Senf

Brotkorb

DESSERTBUFFET

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott
Panna Cotta | Früchtekompott
Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm
Fruchtsalat | Mandelsplitter

DAS BUFFET WIRD BETREUT DURCH EINEN KOCH /
THE BUFFET IS SUPERVISED BY A CHEF

PRO PERSON / PER PERSON

A buffet offer, with various salads, barbecues and a tempting dessert buffet.

SALAD BUFFET

*Seasonal leaf salads
White cabbage salad | bacon
Tomato and mozzarella salad
Cucumber and dill salad
Chickpea salad | grilled vegetables | vinaigrette
Two kinds of salad dressings
House bread | butter*

BARBECUE & SIDE DISHES

*Mini veal sausage | mini Wiedikerli (1 pc. à 100g/ 70g)
Chicken breast | Provençal herbs (120g)
Beef entrecôte (120g)*

*Baked potatoes | risi bisi
Oven vegetables*

*«Giesserei» house herb butter
«Giesserei» BBQ sauce | herbs curd
Ketchup Mayonnaise Mustard*

Bread basket

DESSERT BUFFET

*Chocolate cake "Giesserei" | berry compote
Panna cotta | fruits compote
Passionfruit tarte | double cream
Fruit salad | almonds*

PRO STUNDE /
PER HOUR

98

65



BUFFET ANGEBOT

BUFFET SUGGESTIONS

SALATBUFFET

(Hausbrot | Butter inklusive)

Saisonale Blattsalate
Weisschabissalat | Speck
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurken-Dillsalat
Kichererbsensalat | Grillgemüse | Vinaigrette
Randensalat | Zwiebeln
Karotten-Orangensalat

VORSPEISENBUFFET

(Hausbrot | Butter inklusive)

Randencarpaccio | Burrata | Pecanuss | Balsamico

Roastbeef | Sauce Tartar

4 Salate nach Wahl

5 Salate nach Wahl

4 Salate | 2 Vorspeisen nach Wahl

SALAD BUFFET

(including House bread | butter)

Seasonal leaf salads
White cabbage salad | bacon
Tomato and mozzarella salad
Cucumber and dill salad
Chickpea salad | grilled vegetables | vinaigrette
Beetroot salad | onions
Carrot and orange salad

STARTERS BUFFET

(including House bread | butter)

Beetroot carpaccio | burrata | pecan nut | balsamic

Roast beef | tartar sauce

4 salads of your choice

5 salads of your choice

4 salads | 3 starters of your choice

16

19

31

GRILLADEN & BEILAGEN / BARBECUE & SIDE DISHES

(Mindestens drei Fleisch/Fischkomponenten wählen) / (Choose at least three meat/fish components)

Mini-Kalbsbratwurst | Mini-Wiedikerli (1Stk. à 100g/ 70g)

Pouletbrust | Provençalische Kräuter (120g)

Rindsentrecôte (120g)

Crevetten

Mariniertes Schweinesteak (120g)

Pouletschenkel Steak

Tofuspiesse

Ofenkartoffeln | Risi Bisi

Ofengemüse

«Giesserei» Kräuterbutter

«Giesserei» BBQ Sauce | Kräuterquark

Ketchup | Mayonnaise | Senf

Brotkorb

Mini veal sausage | Mini Wiedikerli

Chicken breast | Provençal herbs (120g)

Beef entrecôte (120g)

Prawns

Marinated pork steak (120g)

Chicken Thigh steak

Tofu

baked potatoes | risi bisi

Oven vegetables

«Giesserei» house herb butter

«Giesserei» BBQ sauce | herbs curd

Ketchup | Mayonnaise | Mustard

Bread basket

8

9

19

8

8

12

5

18

15



DESSERTBUFFET

Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott
Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter
Panna Cotta | Früchtekompott
Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm
Fruchtsalat | Mandelsplitter

3 Desserts nach Wahl

4 Desserts nach Wahl

Drei Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)
(60g/3 verschiedene Sorten)

DESSERT BUFFET

Chocolate cake "Giesserei" | berry compote 6
Chocolate brownie | double cream | almonds 6
Panna cotta | fruits compote 6
Passionfruit tart | double cream 6
Fruit salad | almonds 5

3 desserts of your choice 15

4 desserts of your choice 20

Three types of cheese (mild | tart | Parmesan) 19
(60g/3 different varieties)

SPECIALS

SPECIALS

CANDY BAR / CANDY BAR

Eine wunderschöne Candy Bar im Retrostil mit einer reichhaltigen Auswahl an Süßigkeiten.

A beautiful retro-style candy bar with a rich selection of sweets.

pro Stunde	Per hour		120
Gruppen bis 60 Personen	Groups up to 60 persons	PAUSCHAL	300
Gruppen bis 120 Personen	Groups up to 120 persons	PAUSCHAL	500

RETRO GLACEWAGEN

Diverse Glace Sorten und Sorbet Sorten im Cornet

RETRO ICE CREAM TROLLEY

Various types of ice cream and sorbet served in a Cornet

10

SOFTEIS

Diverse Softeis Sorten im Cornet

SOFT ICE CREAM

Various flavours of soft ice cream served in the Cornet

6

GLACESTATIONEN DURCH EINEN KOCH BETREUT

PRO STUNDE / PER HOUR

ICE CREAM STATIONS SUPERVISED BY A CHEF

65

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.

GIESSEREI OERLIKON

Restaurant | Events | Catering