

APÉRO FINGER FOOD

Ab 30 Personen | Unsere Empfehlung: 6 bis 8 Portionen pro Person

MEAT & SEAFOOD

VEGETARIAN

VEGAN

LACHS TOAST	3.00
MELONEN MIT ROHSCHINKEN	3.00
FLAMMKUCHEN	2.50

TOMATE MOZZARELLA	2.50
GEMÜSE TARTELETTE	2.50
MINI PIZZA	2.50
MINI SAMOSA	2.50

GRILLGEMÜSE AUF CHICORÉE-BLATT	2.50
FALAFEL	3.00





CITYWAVE BOWLERY EVENTLAB

MEZZE-APÉRO

Ab 10 Personen

LANAI'I

Pauschalpreis 17 pro Person

HUMMUS
BABA GANOUSH
TZATZIKI
PITABRÖTLI
SALZIGE PITA CHIPS

OAHU

Pauschalpreis 45 pro Person

HUMMUS
BABA GANOUSH
TZATZIKI
COUSCOUS SALAT
GRILLGEMÜSE
BULGUR MIT GEMÜSE
PITABRÖTLI FALAFEL
HACKBÄLLCHEN – ANANAS – SPIESSE
OANA UND NO MOA BOWLS IM KLEIN-FORMAT
BROWNIES / SCHOKOLADENKUCHEN / RÜEBLIKUCHEN

KAUA'I

Pauschalpreis 30 pro Person

HUMMUS
BABA GANOUSH
TZATZIKI
COUSCOUS SALAT
GRILLGEMÜSE
BULGUR MIT GEMÜSE
PITABRÖTLI
FALAFEL
HACKBÄLLCHEN – ANANAS – SPIESSE
BROWNIES / SCHOKOLADENKUCHEN / RÜEBLIKUCHEN

HAWAIIAN KEBABPLAUSCH MIT APÉRO

Pauschalpreis 50 pro Person

MEZZE-APÉRO LANAI'I
HAWAIIAN-KEBABPLAUSCH MIT SALAT
KUCHEN SELEKTION



CITYWAVE BOWLERY EVENTLAB

MENÜ SUPREME

Buffet | ab 40 Personen | Pauschalpreis 85 pro Person, 180 Gramm Fleisch pro Menü

STARTER

5 STÜCKE NACH WAHL AUS DEM
APÉRO FINGER FOOD MENÜ

MEAT & SEAFOOD

RINDSFILET SLICES
FLANKSTEAK
BLACK TIGER CREVETTEN
ZANDERFILET
FALAFEL UND GEMÜSEKRAPPEN

DESSERT

DUNKLES SCHOKOLADEN MOUSSE
MIT SCHOKOLADEN-CRUNCH

SIDE DISHES & SAUCES

AUBERGINEN-FETAKÄSE MIT PINIENKERNE, THYMIAN UND BALSAMICO
OFEN PEPERONI MIT COUSCOUS UND KÄSE ÜBERBACKEN
GEMÜSE RATATOUILLE
BABY ROAST POTATOES MIT ROSMARIN
FREGOLA SARDA
VENERE REIS
OLIVEN-CHILI-KAPERN-TOMATENSAUCE

MENÜ DELUXE

Sharing Dinner | ab 40 Personen | Pauschalpreis 70 pro Person, 180 Gramm Fleisch pro Menü

STARTER

3 STÜCKE NACH WAHL AUS DEM
APÉRO FINGER FOOD MENÜ

MEAT & SEAFOOD

BLACK TIGER CREVETTES
POULETBRUST
HALLOUMI UND FALAFEL (VEGI)

DESSERT

DUNKLES SCHOKOLADEN MOUSSE
MIT SCHOKOLADEN-CRUNCH

SIDE DISHES & SAUCES

AUBERGINEN-FETAKÄSE MIT PINIENKERNE, THYMIAN UND BALSAMICO
EDAMAME BOHNEN MIT ANANAS, MINZE UND LIMETTENSAFT
SÜSSKARTOFFEL PÜREE
PERL COUSCOUS
BBQ SAUCE
OLIVEN-CHILI-KAPERNTOMATENSAUCE



MENÜ CLASSIC

Sharing Dinner | ab 40 Personen | Pauschalpreis 56 pro Person, 180 Gramm Fleisch pro Menü

MEAT & SEAFOOD

FLANKSTEAK

ZANDERFILET

FALAFEL & GEMÜSEKRAPPEN
(VEGI)

SIDE DISHES & SAUCES

NEUE KARTOFFELN

MARINIERTER RÜEBLI MIT SESAM,
KORIANDER UND HONIG

OFEN PEPERONI MIT COUSCOUS
UND KÄSE ÜBERBACKEN

OLIVEN-CHILI-KAPERN-
TOMATENSAUCE

DESSERT

DUNKLES SCHOKOLADEN MOUSSE
MIT SCHOKOLADEN-CRUNCH



PAUSCHALVERPFLEGUNG

Für Seminare und Meetings | Ab 10 Personen

SEMINARPACKAGE

20 PRO PERSON

2 Kaffee
Frische Säfte & Schnitzwasser à discrétion
Gipfeli
Früchtekorb

LUNCH

30 PRO PERSON

Suppe oder Salat
Bowl aus dem à la carte Menü (Vegi oder Fleisch)
1 Kaffee
Schnitzwasser à discrétion



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

LA LEPRE, DOC TICINO BIANCO DI MERLOT TERRENI ALLA MAGGIA / CH	51
VERDEJO MEDITERRANEO PIO DEL RAMO / ES	51

ROSÉ

ROSÉ CHÊNE, AOC ZÜRICH PINOT NOIR FELIX WEIDMANN / TI, CH	54
--	-----------

ROTWEIN

SAN MICHELE, DOC VALPOLICELLA SUPERIORE (BIO) CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, OSELETA TENUTA UGOLINI / FUMANE IN VALPOLICELLA / IT	66
CHIANTI CLASSICO DOCG TENUTA CAPPELLINA / IT	52
LA DONCELLA TEMPRANILLO LA MANCHIA / ES	52

GETRÄNKEANGEBOT

SOFTDRINKS

MINERAL MIT/OHNE 1 LITER	10
HAUSGEMACHTER EISTEE 1 LITER	15
PREMIUM FAIR TRADE ORANGENSAFT 1 LITER	15
DIVERSE SÜSSGETRÄNKE FINDEN SIE IN UNSERER GETRÄNKEKARTE	-

COFFEE & TEA

CAFÉ CRÈME, ESPRESSO	4.8
CAPPUCCINO, MILCHKAFFEE	5.8
LATTE MACCHIATO	6.8
DIVERSE TEESORTEN	6