

**TURM
TAFEL**



Turmhohe Gaumenfreuden.

Lieber Gast

Gerne begleiten wir euch kulinarisch durch den Anlass im historischen Burristurm.

Firmenfest, Produktlancierung, Jahres- oder Geburtstag, Polterabend, Konfirmation? Von der Idee bis zum Erlebnis sorgen wir dafür, dass aus eurem Vorhaben ein unvergessliches Happening wird.

Wir freuen uns darauf, euch bei uns zu begrüßen.

Kapazitäten

Hier wird nach euren Wünschen aufgetischt. Die Turmtafelei in Solothurn bietet auf 1 bis 3 Etagen Raum für geschäftliche und private Apéros, Anlässe und Feiern. Ideal 30 bis 150 Personen.



Untergeschoss
Lounge | Bar

Party 100

Stehapéro 70

Lounge 50



Erdgeschoss
Foyer | Galerie

Stehapéro 50

Lounge 30



Obergeschoss
Kuppelsaal

Stehapéro 80

Bankett 60

Seminar 60

Konzert bestuhlt mit oder ohne Bühne 60

Turmtafelei – Hier wird nach Ihren Wünschen aufgetischt.

Die Kulinarik	Wir bekochen exklusiv mit unserem Emmenpark Catering. Auf den Folgeseiten finden ihr unsere kulinarischen Angebote, die pauschal oder individuell arrangiert werden können.		
Das kredenzen wir	Einstieg, kleine Leckereien und Stehapéro	Seite	4
	Bankett, nutzen Sie unsere Pauschalangebote	Seite	5
	Seminar und zur Party	Seite	8
	Kombinieren & Ergänzen	Seite	9
	Gut zu Wissen	Seite	10
Das übernehmen wir	Die Sitzordnung erstellen wir nach euren Wünschen den Tischplan findet ihr in den Konditionen		

Der erste Eindruck zählt – Einstieg und Stehapéro.

«Auftakt»	Wir empfangen die Gäste mit einem kulinarischen Auftakt.	pro Gast
Welcome-Häppli Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 45')	Hausgemachtes Foccacia, mit Rosmarin lauwarm serviert, dazu feine Ättiwürfel ^(G) , griechische Oliven ^(G,V,L) und luftgetrocknete Tomaten ^(G,V,L)	10
	Crostini lauwarm serviert, mit Schwarzwald-Rohschinken auf Oliven-Tapenade und geräucherten Rüebl-Lachs auf Pesto ^(G,V,L)	8
	Kombination von frischen Crostinis und Griechischen Oliven ^(G,V,L) , luftgetrocknete Tomaten ^(G,V,L) und Ättiwürfel ^(G)	14
Apero-Kreationen	Raffiniert bis exotisch: Laugenbaguettes mit Zucchini und Oliventapenade ^(G,V,L) Fladenbrot mit Graved Lachs und Dillsenf ^(L) Peperoncini mit Frischkäse, Taquitos mit Poulet “sweet and sour” Pouletspiessli mit Soja und Sesam ^(G,L) Partyzopf mit vier verschiedenen Füllungen, Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi... ^(G,V,L)	25
	Klein und fein: Italienische Crostini mit Salami und Kirschtomaten Kräckers mit Rüeblilachs und Meerrettich ^(G,V,L) Vollkornbaguette mit Mousse von Käse, Oliven und Poulet Gebackene Reisskugeln mit Chili Mayo Gemüsestrauß mit verschiedenen Dips ^(G,V,L) Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ... ^(G,V,L)	27
	Rustikal und immer guet: Hobelkäse und Tête de Moine und verschiedene Schweizer Hartkäse ^(G) Roastbraten ^(G) und Geflügelbraten ^(G) mit Tartarsauce ^(G) Pfefferschinken, Salami, Trockenwürste, Mostbröckli und Kräuterspeck Allerlei Eissiggemüse ^(G,V,L) , Eier ^(G) , Tomaten ^(G,V,L) , Zwiebeln ^(G,V,L) Butterzopf und verschieden Brote Gemüse Crudités mit Dips ^(G,V,L) Früchteplatten – Ananas, Melonen, Kiwi ... ^(G,V,L)	29

Das gelungene Bankett - Mit einem Apero Riche.

«Bodenständig»	Free Flow mit flying Buffet und zusätzlichen kleinen Buffetstationen, mit feinsten, auserlesenen Zutaten zubereitet und Tageskreationen ergänzt. À discrétion, pauschal, pro Gast 58
Kalte Tapas	Focaccia bianco mit Thymian ^(L) Bresaola-Rollen mit Frischkäse ^(G) Feta-Spiessli mit Tomaten ^(G) Blätterteigkrapfen mit Brasato Rohschinken mit Weissbrot und Aioli Geräuchertes Forellenmousse – im Shotglas ^(G)
Warme Tapas	Wysüpli im Espressotassli ^(G) Brasato mit Kartoffelstock im Weck ^(G) Fish & Chips mit Sauerrahm-Mayo Chicken-Curryspiessli ^(G) mit Taboulesalat ^(L,V) Gemüseratatouille mit Meat Balls
Dessert	Panna Cotta mit Beeren Fruchtshots ^(G,V,L)
«Gediegen»	Free Flow mit flying Buffet und zusätzlichen kleinen Buffetstationen, mit feinsten, auserlesenen Zutaten zubereitet und Tageskreationen ergänzt À discrétion, pauschal, pro Gast 62
Kalte Tapas	Canapés mit Frischkäse Roastbeefrollen mit Tataresauce ^(G,L) Rohschinken und Melonen am Spiess ^(G,L) Tartelletes mit Thonmousse Caprese-Spiessli mit Basilikum ^(G)
Warme Tapas	Proseccoschaum mit Pistazienstaub ^(G) Patatas bravas mit Tomatensalsa ^(G,V,L) Rindfleisch Pinchito auf Zucchini Salat ^(G,L) Arrancini auf luftgetrockneten Tomaten Käsetaschen mit Filoteig Fleischkugeln al Pesto rosso ^(G,L)
Dessert	Blätterteigstangen mit Mandelfüllung Bayrische Creme mit saisonalem Kompott

Das gelungene Bankett - die Tavolata.

«Dolce Vita»	Ein kulinarischer Streifzug über die Alpen zum Meer. Mediterran inspirierte Schlemmerei direkt in die Tischmitte serviert - zum selber schöpfen. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Gast	92
Vorspeise Tavolata	Tomaten-Caprese-Salat mit Büffelmozzarella ^(G) Knackiger Blattsalat mit Crema di Balsamico ^(G,V,L) Raviolini an Kräutervinaigrette Grilliertes Antipasti-Gemüse ^(G,V,L) Rohschinken ^(G,L) mit Melonen und Honig auf zartem Rucola ^(G,L) Tacchino tonnato ^(G) nach Piemonteser Art mit Kapern und Trüffelöl verfeinert ^(G) Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot	
Hauptgang Serviert	Roastbeef ^(G,L) rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus ^(G,L) Risotto-Tartufo mit Mascarpone ^(G) Saisonale Gemüse garnitur ^(G,L)	
Dessert Tavolata	Lauwarme Schoggiküchlein Cremiges Tiramisu mit Caramel crunch Kokos-Panna cotta mit Beeren ^(G,V,L) Schokoladenluft mit Grappa di Reserva ^(G) Früchteplatte Bella Italia ^(G,V,L)	

Das gelungene Bankett - der Klassiker.

«Solodurn»	Traditionelles fein und zeitgemäss interpretiert. Das lässt Geniesserherzen höherschlagen. 4-Gang-Menu serviert, pauschal, pro Gast	79
Kalte Vorspeise	Saisonale Blattsalate mit Spänen vom Solothurner Herrenkäse und Trockenfleisch an einer cremigen Balsamico Vinaigrette (G)	
Warme Vorspeise	Solothurner Wysesuppe (G) mit Rahmhaube und einem Kräuterchips	
Hauptgang	Solothurner Nidlebraten vom Kalb (G), gegart auf einem Beet von Kräutern, an Rahmsauce (G) serviert, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln (G,V,L) begleitet von einer saisonalen Gemüsegar nitur (G,V,L)	
Dessert	Buechibärger Dessert-Symphonie Joghurtglace (G) begleitet von einem lauwarmen Schoggiküchlein und einem Waldbeeren-Tiramisu	

Menuvariation - das Bewährte.

«Bodenständig»	Wie früher Zuhause am Küchentisch. 3-Gang-Menu serviert, pauschal, pro Gast	64
Suppe	Saisonale Suppe im Topf (G) zum selber Schöpfen direkt in die Tischmitte serviert	
Hauptgang	Rindsbrasato an Schmorrsosse serviert, (G,L) dazu sämiger Kartoffelstock (G) und Gemüsegar nitur (G,L)	
Dessert	Original Solothurner Torte	

Hier geht's rund. Seminar | Party.

«Seminar»		Vortrag, Seminar, Schulung... Rund läuft es mit der passenden Kulinarik.
Morgen	Das Znüni Gipfeli, Mütschli, Schoggi und Früchtekorb, pro Person	Preis pro Gast 5
Mittag	Das Mittagessen 2-Gang Menü, (exkl. Wein), pro Person	21
Nachmittag	Das Zvieri Cake, Riegel, Früchte, pro Person	5
Durchgehend	Gegen den Durst, Mineral & Kaffee à discrétion, pro Person	14
«Party»		Alles im Griff, mit der richtigen Vorbereitung.
Drink's	Longdrink im Paket, 3 Sorten, pauschal pro Glas	10
	Wein muss sein, Weiss & Rot, pro Flasche	ab 45
	«Bier trinken statt Quark Reden» Bier im Fläschli, 3.3 dl	5
Snack's	Trilogie mit Focaccia – Käse, Oliven, Tomaten, pro Person	10

Davor, dazwischen
dazu, danach.

Bühne frei:	Möchtet ihr euer Menü mit einem Upgrade ergänzen? Hier findet ihr eine kleine Ideenauswahl.	
Zum Diner-Start	Das Amuse Bouche Oberwiler Weinsuppe im Espressotassli ^(G)	Preis pro Gast 5
Zum Erfrischen	Als Zwischengang ^(G,L) Hugo Sorbet mit PriSecco (Alkoholfrei) ^(V,G,L)	5
Zum Kaffee	Etageré mit Pralinen und Teegebäck	4
Zum Ausklang	Käseplatte mit allerlei Garnituren und Brotkorb	Pauschalpreis
	Klein bis 20 Personen	120
	Mittel bis 35 Personen	180
	Gross bis 50 Personen	250

«Gut zu Wissen» Zusammenfassung.

	Wie funktioniert das jetzt genau? Hier alle Infos zusammengefasst.
Kinder-Preise	Beim Aperitif wird in Portionen bestellt. Zum Beispiel 1 Portion für 3 Kinder. Vom Menüpreis 1/3 bis zum 5. Altersjahr 2/3 bis zum 12. Altersjahr. Falls sich der Menühauptgang nicht für die Kinder eignet, kann anstelle ein einheitlicher Kinderteller ausgewählt werden.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns die Anzahl Gäste zwei Wochen vor dem Fest mit. Anpassungen +/- 5 Gäste kann bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Allergien	Für starke Allergien (Zöliakie, Histaminintoleranz, etc.) können wir keine Verantwortung übernehmen. Gemäss Gesetz können nur ausgebildete Diätköche garantieren, dass das servierte Essen der entsprechenden Allergie gerecht wird. Wir können die 14 Hauptallergene beachten aber auch nicht komplett ausschliessen, da wir keine Reinküche haben. Daher können wir vor allem bei starken Allergikern eine Kreuzkontamination nicht ausschliessen.
(G,V,L)	Die Legende: G = Glutenfrei V = Vegan L = Laktosefrei
Produkte-Deklaration	Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Der Lachs stammt aus Norwegen. Die Crevetten beziehen wir aus Vietnam.
Kombinationen	Selbstverständlich kreieren wir unverbindlich nach euren Bedürfnissen und Budget ein individuelles Menu. Die Menüpreise werden nach Zusammenstellung neu kalkuliert.