

# Geheimtipp

für einen besonderen  
Weihnachtsmoment  
mit Ihrem Team





## *Wo einst Textilien gefärbt wurden, entsteht eine weihnachtliche Oase voller festlichem Flair.*

Unsere Weinlounge schafft den Raum für echte Weihnachtsmomente – umgeben von Kerzenschein, Lichterglanz und liebevoll inszenierten Details.

Im Innenhof lädt die Feuerschale zum Verweilen ein, der Duft von Glühwein liegt in der Luft, und der Weihnachtsbaum strahlt mit den Augen der Gäste um die Wette.

### **Ihre Weihnachtsfeier als kulinarisches Erlebnis**



### *Apéro Hit*

Glühwein & Glühmost  
lauwarme Kartoffelfocaccia mit Speck / Zwiebel-Käse  
CHF 15.00 pro Person

Hot Aperol mit/ohne Alkohol  
lauwarme Kartoffelfocaccia mit Speck / Zwiebel-Käse  
CHF 24.00 pro Person



052 375 12 35



[info@greuterhof.ch](mailto:info@greuterhof.ch)

Reservieren Sie jetzt Ihren Wunschtermin vom November bis Januar – und gönnen Sie sich und Ihrem Team einen genussvollen Abend, der verbindet.

## Fondue Chinoise «Greuterhof»

Vorspeisenbuffet

Spitzkohl trifft auf regionale Küche: Pilze, Kerne, Croûtons, Gurken, Grillgemüse, Mais, Bohnen, Ei, Speck, Oliven und zweierlei Hausdressings.

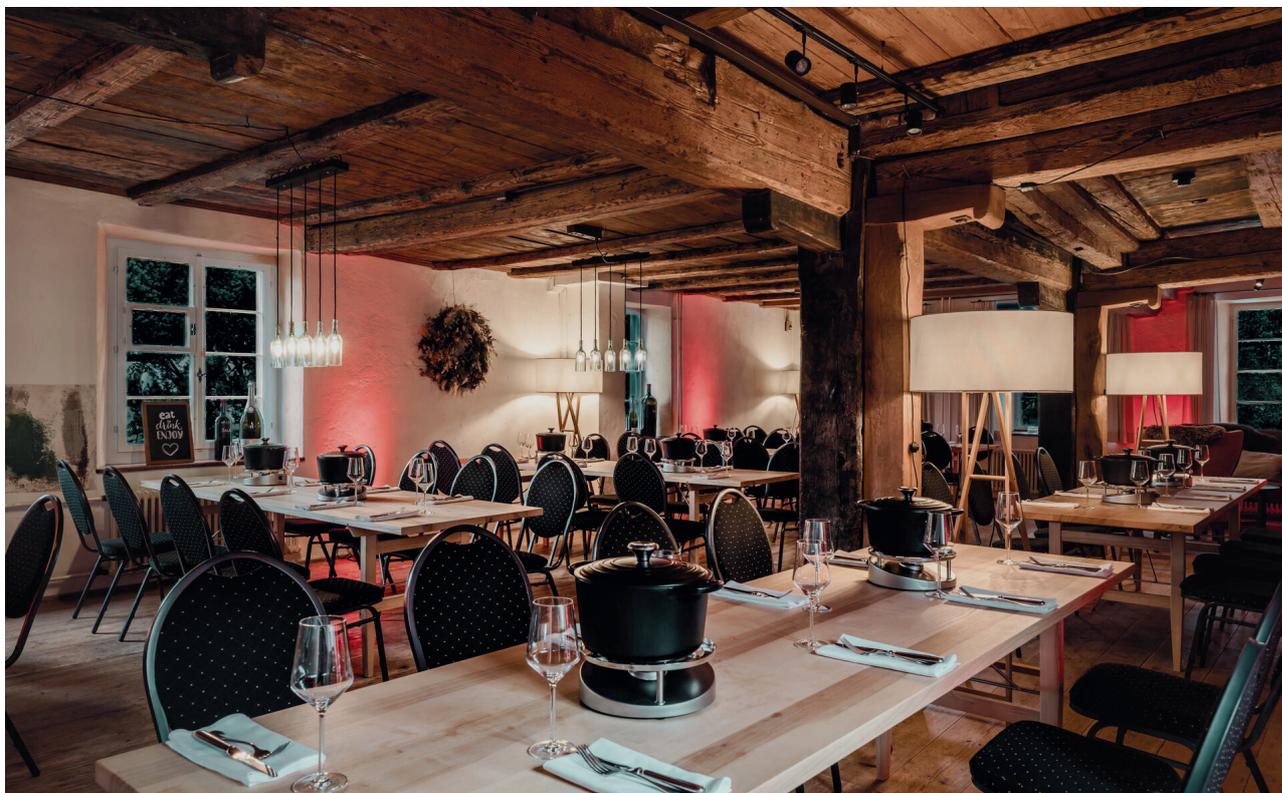
Mozzarella-Zopf aus dem Kemptthal auf Tomaten-Zwiebelsalat

\*\*\*

Fondue à discrétion mit Bouillon «Greuterhof»

Poulet, Rind, Tofu, Champignon & Mungobohnen-Balls

Beilagen: Brätler-Kartoffeln, Reis, Gemüsespiegel und verschiedene Saucen



## Orientalisches Fondue

Vorspeisenbuffet

Spitzkohl im Orient-Style mit: Granatapfel, Datteln, Croûtons, Kernen, Peterli-Minze, Datteltomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Pilzen und zweierlei Hausdressings.

Tahini-Hummus, Rosenhummus und Baba Ganoush

\*\*\*

Fondue à discrétion mit Bouillon «orientalisch»

Poulet, Rind, Tofu, Champignons & Mungobohnen-Balls

Beilagen: Bulgur, Brätler orientalisch, bunter Gemüsespiegel

Vorspeise & Hauptgang CHF 69.00 pro Person

*In unserer Weinlounge gilt für diesen exklusiven Anlass einen Mindestumsatz von CHF 2'000.00.*