

## f&b anbot events / f&b event options

### inhalt / content

	seiten / pages
aperitifs	[ 1 - 2 ]
aperohäppchen / appetizers	[ 3 ]
getränkeliiste / drinks list	[ 4 - 5 ]
getränkepauschalen / all-in drinks charge	[ 6 ]

### aperitifs

ab 10 personen. wir kalkulieren bei den aperitifvorschlägen pro sorte mit je einem häppchen / einer portion pro gast. preise pro person inkl. mwst.

*available from a minimum of 10 people. for aperitif recommendations, prices are calculated per person incl. VAT, based on the aperitifs selected, each served with one appetizer / portion per guest.*

aperitif 1 // chf 29.00 [ 4 häppchen pro gast / 4 appetizers per guest ]

filoteigzigarre gefüllt mit rindshackfleisch, pinienkernen und marokkanischen gewürzen

bruschetta mit babaganoush und sauerteigcrumble

mini rind-lammkebab mit har bracha tahina, randenreduktion, chilli streifen, tahina-pulver

mini sabich, hummus klassik, gebackene aubergine, tomatensalsa, amba

\*\*\*

*filo pastry cigar filled with minced beef, pine nuts and moroccan spices*

*bruschetta with babaganoush and sourdough crumble*

*mini beef-lamb kebab with har bracha tahina, beet reduction, chilli and tahina powder*

*mini sabich, hummus classic, fried aubergine, tomato salsa, amba*

aperitif 2 // chf 46.00 [ 6 häppchen pro gast / 6 appetizers per guest ]

haya's famous popcorn falafel mit limetten-ingwer-soja tahina

mashawsha – kichererbsen salat mit vielen kräutern und tahina

filoteigzigarre gefüllt mit rindshackfleisch, pinienkernen und marokkanischen gewürzen

mini pulled beef burger

chicken bites – gebackene pouletstücke mit mango-aioli

spicy karamellierte aubergine, ingwer, rote chili, gerösteter sesam, japanischer reis, koriander

\*\*\*

*haya's famous popcorn falafel with lime-ginger-soy tahina*

*mashawsha - chickpea salad with herbs and tahina*

*filo pastry cigar filled with minced beef, pine nuts and moroccan spices*

*mini pulled beef burger*

*chicken bites - baked chicken with mango aioli*

*spicy caramelised aubergine, ginger, red chilli, toasted sesame, japanese rice, coriander*



zurich/langstrasse  
twenty five hours hotel

apero riche // chf 54.00 [ 7 häppchen pro gast / 7 appetizers per guest ]

---

dreierlei hummus (klassisch, randen, curry-mango) mit pitabrot  
filoteigzigarre gefüllt mit rindshackfleisch, pinienkernen und marokkanischen gewürzen  
saisonale suppe  
mini pulled beef burger  
spicy karamellierte aubergine, ingwer, rote chili, gerösteter sesam, japanischer reis, koriander  
mini rind-lammkebab mit griechischem joghurt und frischen kräutern  
NENI's new york cheesecake würfel

\*\*\*

*trio of hummus (traditional, beetroot, curry-mango) with pita bread*  
*filo pastry cigar filled with minced beef, pine nuts and moroccan spices*  
*soup of the season*  
*mini pulled beef burger*  
*spicy caramelised aubergine, ginger, red chilli, toasted sesame, japanese rice, coriander*  
*mini beef-lamb kebab with har bracha tahina, beet reduction, chilli and tahina powder*  
*NENI's New York cheesecake cubes*

zum knabbern // preise pro portion / nibbles // price per portion

---

hausgemachtes cajun-popcorn <i>home-made cajun popcorn</i>	chf 4.50
marinierte oliven <i>marinated olives</i>	chf 6.50
edamame mit meersalz <i>edamame beans with sea salt</i>	chf 7.00

do it yourself: herzhaftes häppchen // preise pro stück [ mindestens 5 stk. pro sorte ]  
savory appetizers // price per piece [ at least 5 of each item ]

---

bruschette mit babaganoush und sauerteigcrumble <i>bruschette with babaganoush and sourdough crumble</i>	chf 5.00
gegrilltes artischokenherz, labneh, kapern dressing, geröstete pinienkerne <i>grilled artichoke hearts, labneh, caper dressing, roasted pine nuts</i>	chf 5.00
filoteigzigarre mit rindshackfleisch, pinienkernen und marokkanischen gewürzen <i>filo pastry cigar filled with minced beef, pine nuts and moroccan spices</i>	chf 6.50
haya's famous popcorn falafel mit limetten-ingwer-soja tahina (4 stk.) <i>haya's famous popcorn falafel with lime-ginger-soy tahina (4 pcs.)</i>	chf 9.00
spicy karamellisierte aubergine, ingwer, rote chili, gerösteter sesam, japanischer reis <i>spicy caramelised aubergine, ginger, red chili, toasted sesame, japanese rice</i>	chf 8.00
mini pulled beef burger <i>mini pulled beef burger</i>	chf 8.00
dreierlei hummus in der etagere mit pitabrot (klassisch, randen, curry-mango) <i>trio of hummus (traditional, beetroot, curry-mango) with pita bread</i>	chf 26.00

do it yourself: süsse häppchen // preise pro stück / sweet appetizers // price per individual appetizer

---

schokoladenbrownie-würfel <i>chocolate brownie chunk</i>	chf 4.00
NENI's new york cheesecake-würfel <i>NENI's new york cheesecake cube</i>	chf 5.00
saisonale änderungen vorbehalten / seasonal changes may occur	

## getränke / beverages



### wein / wine

---

#### **schaumig / sparkling**

FR - champagner laurent perrier brut / tours-sur-marne / chardonnay, pinot noir, pinot meunier	0.75l	chf 110.00
FR - champagner laurent perrier rosé / tours-sur-marne / pinot noir	0.75l	chf 180.00
FR - champagner laurent perrier grand siècle / tours-sur-marne / chardonnay, pinot noir	0.75l	chf 330.00
IT - prosecco il colle brut "25h bubbles" / treviso / glera	0.75l	chf 69.00
non alcoholic		
DE - azzero sparkling rosé / pinot noir	0.75l	chf 69.00

#### **weiss / white**

AT - "sorry I'm busy drinking" / NENI x Mrozowski, weinviertel / grüner veltliner	0.75l	chf 65.00
ES - verdejo do / menade, rueda	0.75l	chf 69.00
AT - sauvignon blanc doc / weingut wohlmut, südsteiermark / sauvignon blanc	0.75l	chf 75.00
FR - chardonnay barrique igp pays d'oc / domain de la jasse, languedoc	0.75l	chf 79.00
FR - roseblood white / provence / rolle, sauvignon blanc, sémillon	0.75l	chf 79.00
CH - stadtzürcher kerner burghalde aoc / weingut landolt, zürich	0.75l	chf 85.00
non alcoholic		
FR - moderato cuvée original le blanc / colombard, sauvignon blanc	0.75l	chf 69.00

#### **rosé / rosé**

AT - "sorry I'm busy drinking" / NENI x Mrozowski, weinviertel / zweigelt rosé	0.75l	chf 63.00
FR - roseblood rosé / provence / grenache, syrah, cinsault, rolle	0.75l	chf 79.00

#### **rot / red**

CH - züribieter cuvée / weingut landolt, zürich / pinot noir, cabernet dorsa, dornfelder	0.75l	chf 75.00
ES - habla del silencio / extremadura / syrah, tempranillo, cabernet sauvignon	0.75l	chf 75.00
IT - curtis merlot cabernet / kellerrei kurtatsch, südtirol / cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot	0.75l	chf 79.00
IT - brancaia tre igt / toscana / sangiovese, merlot, cabernet sauvignon	0.75l	chf 79.00
LIB - altitude rouge / ixsir, batroun / syrah, cabernet sauvignon, caladoc	0.75l	chf 85.00
ISR - gamla cabernet sauvignon / golan heights winery, galilä	0.75l	chf 89.00

### bier / beer

---

turbinenbräu goldsprint lager	0.33l	chf 6.00
turbinenbräu orion ipa	0.33l	chf 7.00
turbinenbräu pause, alkoholfrei / non-alcoholic	0.33l	chf 8.00



zurich/langstrasse  
twenty five hours hotel

---

erfrischungen / refreshments

---

hausgemachter eistee / home-made ice-tea	1l	chf 11.00
orangensaft / orange juice	1l	chf 14.00
fritz kola und kola zuckerfrei / sugarfree	0.33l	chf 5.50
fritz limo orange / orange	0.33l	chf 5.50
red bull	0.25l	chf 8.50
rivella rot / red	0.33l	chf 5.50
vivi soda – apfelschorle bio	0.33l	chf 7.00

---

heissgetränke / hot drinks

---

kaffee / coffee		chf 5.00
espresso		chf 5.00
samova tee	beutel / kännchen	chf 4.00 / 8.00
samova tea	bag / teapot	

regulär

prosecco  
hauswein, weiss und rot  
wasser mit und ohne kohlendioxid  
softgetränke und säfte  
bier  
kaffee, espresso, tee

buchungsoptionen

2 stunden // chf 40.00 pro Gast  
4 stunden // chf 69.00 pro gast  
jede zusätzliche stunde // chf 20.00 pro gast

\*\*\*

regular

prosecco  
house wine, white and red  
still and sparkling water  
softdrinks and juices  
beer  
coffee, espresso, tea

booking options

2 hours // chf 40.00 per guest  
4 hours // chf 69.00 per guest  
every additional hour // chf 20.00 per guest

deluxe

champagner laurent perrier brut  
ausgesuchter weisswein und rotwein  
wasser mit und ohne kohlendioxid  
softgetränke und säfte  
bier  
kaffee, espresso, tee

buchungsoptionen

2 stunden // chf 79.00 pro Gast  
4 stunden // chf 139.00 pro gast  
jede zusätzliche stunde // chf 39.00 pro gast

\*\*\*

deluxe

champagne laurent perrier brut  
chosen white and red wine  
still and sparkling water  
softdrinks and juices  
beer  
coffee, espresso, tea

booking options

2 hours // chf 79.00 per guest  
4 hours // chf 139.00 per guest  
every additional hour // chf 39.00 per guest