



Entspannter Genuss

Carioca Lifestyle ist nicht nur ein Konzept, sondern ein ganz neues Lebensgefühl in der Pyramide in Wollerau und bedeutet einen entspannten, freundlichen und lebensfrohen Umgang, der seine Wurzeln in Rio de Janeiro hat. Inspiriert von den brasilianischen Wurzeln seiner Frau, wird Alen Becirovic, der grossen Erfahrung in der gehobenen Küche mit Michelin Sternen und Gault Millau Punkten mitbringt, das Casual Dining einführen. Die Internationale Küche mit einem asiatischen Einfluss wird sowohl Familien als auch Geschäftsleute ansprechen. Eine rundum gute Küche zu fairen Preisen. Auf der Karte finden sich neben verschiedenen feinen Allen's Burgern auch Vitello Tonatto, Gyoza, gegrillter Octopus, Ceviche, Pinsa und Fish'n'Chips, abgerundet mit einer umfangreichen Weinkarte. Und im ruhig gelegenen Garten findet man in den warmen Monaten Entspannung pur.

Ein Saal, ein Private Room und die Smoker Lounge bieten Raum für Meetings und grosse Feiern.

Vielen Dank, dass Sie sich für Allen's Table entschieden haben, um Ihre Veranstaltung auszurichten. Um unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis unserer einzigartigen Fusionsküche zu bieten, bieten wir ein Sharing-Menü für Gruppen ab 8 Personen an.

Mit unserem Sharing-Konzept haben Sie die Gelegenheit, viele unserer köstlichen Kreationen zu genießen und zu teilen. Jedes Gericht auf den verschiedenen Menüs wird in mehreren Portionen serviert, damit jeder Teilnehmer die Vielfalt unserer Küche entdecken kann. Bei speziellen Wünschen oder Änderungen der Menüs stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Ihr Allen's Team!



ALLEN'S TABLE

at Pyramide



Räumlichkeiten die für Sie zu Verfügung stehen:

Exklusive Restaurant Buchung bis 100 Personen

Adria Saal bis 35 Personen (Super geeignet auch für Kinder Geburtstage & Partys- mit Kinder Ecke)

Amazonas Hauptbereich bis 65 Personen

Prime bis 10 Personen

Alle Räumlichkeiten sind super geeignet auch für Kinder Geburtstage & Partys- mit Kinder Ecke!

Gerne informieren wir Sie vor Ort welche Tischanordnungen möglich sind.
Diese variieren je nach Personenzahl, Raum und unseren Möglichkeiten.

Bankettbesprechung

Kontaktieren Sie uns im Voraus per Telefon/ Mail, um einen Termin zu vereinbaren. Somit können wir Sie optimal beraten.

Bereitstellungspauschale

Amazonas Hauptbereich	150 CHF
Restaurant Exklusiv	300 CHF
Prime Private Room	50 CHF
Saal Exklusive	80 CHF





ALLEN'S TABLE

at Pyramide

Verlängerung & Party

Party und länger bleiben ist bei uns möglich bis um **2.00 Uhr**.

Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter ab **0.00**, verrechnen wir pauschal **300 CHF**. Verlängerung bis **3.00 Uhr** mit einem zusätzlichen Betrag von **200 CHF**

Bekanntgabe Menu & Wein

Damit wir einen reibungslosen Ablauf sicherstellen können, bitten wir Sie, uns das Menu und die Weinauswahl mindestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Personenzahl

Bitte bestätigen Sie uns spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Teilnehmerzahl. Überschreitungen von der bestätigten Anzahl gibt eine Verrechnung von 50 % der vereinbarten Menükosten nach sich!

Allergien & Intoleranzen

Informieren Sie uns bitte frühzeitig über Gäste mit Allergien und Intoleranzen, damit wir entsprechende alternative anbieten können!

Zapfengeld

Bring your own Bottle verrechnen wir pro **75cl Flasche 45 CHF Zapfengeld, 150 cl 80 CHF Zapfengeld!**

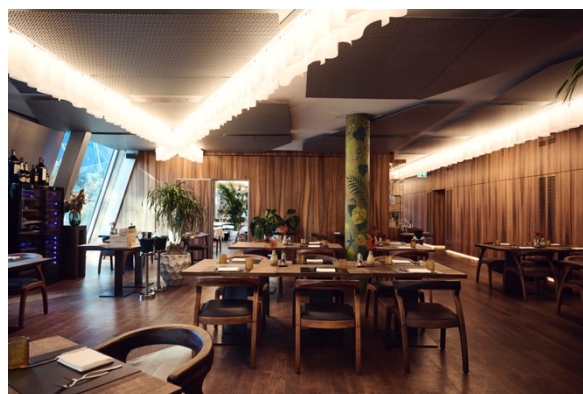
Weisse Miet-Tischwäsche

Gerne bestellen wir Ihnen nach Wunsch weisse Tischwäsche!
Für diesen Service berechnen wir **3 CHF** pro Person

Für Hahnenwasser berechnen wir einen Betrag von **5 CHF** pro Liter.

Servicebeitrag für eigene mitgebrachten Torten

Wir verrechnen für unserm Service **3.50 CHF** pro Person.





ALLEN'S TABLE

at Pyramide

Canapés für Aperitif

Bruschetta 3.5 p. St.

Kirschtomaten | Basilikum | Balsamico | Olivenöl

Rainbow Hummus 3.5 p. St.

Toast | Hummus | Rote zwiebeln | Alfa Alfa

Gerauchter Lachs 4.5 p. St.

Mini Blini | Creme Fraîche | Dill | Zitronenzeste | Kräuter

Rinds Tartar 4.95 p. St.

Toast | Rinds Tartar | Zwiebeln | Chili | Ei

Mini Burger 4.95 p. St.

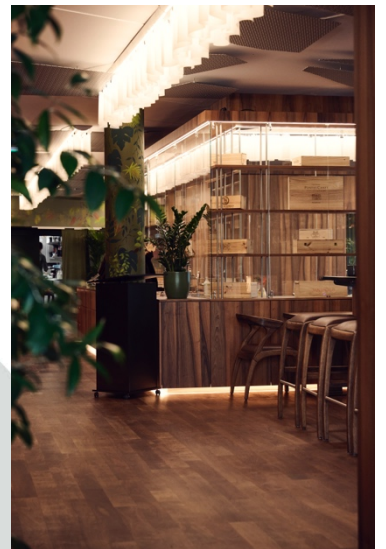
Mini Beef Burger | Cherry Tomaten | Salat | Gurken

Tuna 4.75

Wonton Chips | Tuna Tataki | Limetten | Frühlingszwiebeln | Ingwer | Microgreen

Cucumber Cup 2.50

Kräuter cream fraiche | Dill | Chives | Petersilie | Microgreens



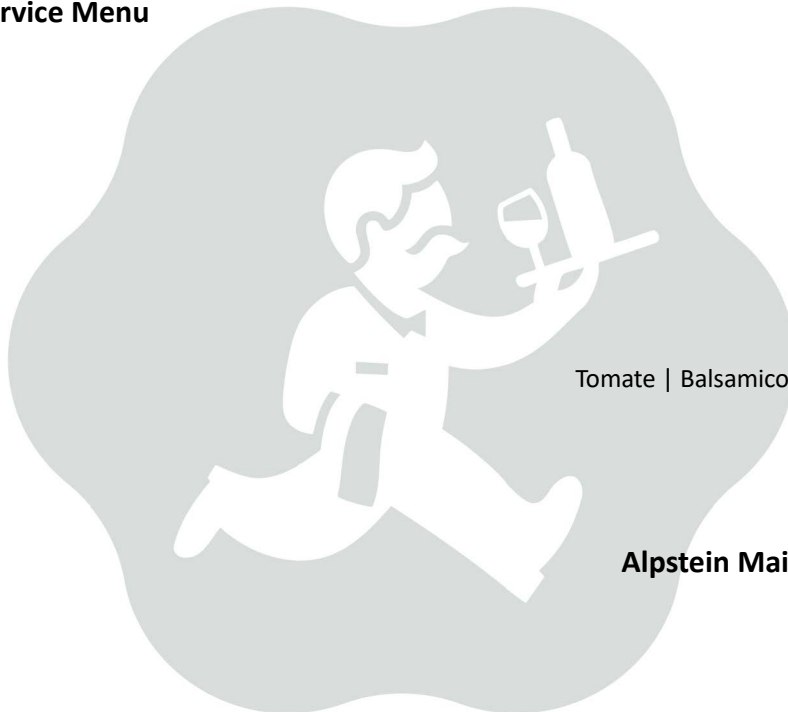
**Kindergeburtstag, Geburtstagsparty, Hochzeit, Leidmahl, Taufe bitte
Anfragen per Mail!**



Allen's Table

Menü Empfehlung

3-Gang Tellerservice Menü



75 CHF p. P.

Tellerservice

Burrata

Tomate | Balsamico | Olivenöl | Burrata

**

Tellerservice

Alpstein Maispoullardenbrust

Chimichurri

Beilagen zum teilen

Kartoffelstock

Brokkoli

**

Tellerservice

Cheesecake



ALLEN'S TABLE

at Pyramide

4-Gang Sharing Menu

85 CHF p. P.



Burrata

Tomate | Balsamico | Olivenöl | Burrata

Beef Tataki

Filet | Ponzu-Trüffel | Mikro Grün

**

Hausgemachte Gyoza

Hummer | Bambus | Knoblauch-Schnittlauch

Frühlingszwiebel | Szechuan Ponzu Sosse

**

Lachs Teriyaki

Gegrillter Lachs | Erbsen | Brokkoli | Spargel | Teriyaki Glasur

Katsu-Cotoletta alla Milanese

Kalb | Gegrillte Zitrone | BBQ Jus | Cremige Yuzu-Mayo

Beilagen zum teilen

Kartoffelstock

Brokkoli

**

Tellergericht

Tiramisu



ALLEN'S TABLE

at Pyramide

4-Gang Sharing Menu

95 CHF p. P.

Lucy's Salat

Daikon | Gegrillte Paprika | Tomate |

Panko | Rote-Bete-Dressing

Ceviche

Lachs | Koriander | Lime | Sosse des Hauses

Rindstartar 80 g

Toast | Reis Chips

**

Hausgemachte Gyoza

Hummer | Bambus | Knoblauch-Schnittlauch |

Frühlingszwiebel | Szechuan Ponzu Sosse

**

Wolfsbarsch Süss-Sauer

Gegrillter Wolfsbarsch | Süss-sauer | Gegrillte Limette

Rib Eye Steak 200 g

Chimichurri

Beilagen zum teilen

Trüffel-Kartoffelstock

Brokkoli

**

Tellergericht

Skylar's Chocolate Brigadeiro



4-Gang Sharing Menu

110 CHF p. P.



Burrata

Tomate | Balsamico | Olivenöl | Burrata

Vitello Tonatto 80 g

Kalbfleisch | Thunfisch-Sosse | Kapern |

Chili | Mikro Grün

Oktopus

Aji Amarillo | Chimichurri

**

Hausgemachte Gyoza

Hummer | Bambus | Knoblauch-Schnittlauch |

Frühlingszwiebel | Szechuan Ponzu Sosse

**

Wolfsbarsch Süss-Sauer

Gegrillter Wolfsbarsch | Süss-sauer | Gegrillte Limette

Rinderfilet 200 g

Hollandaise | BBQ Jus | Essiggurke

Beilagen zum teilen

Trüffel-Kartoffelstock

Brokkoli

**

Tellergericht

Copacabana Mango

Weinempfehlung

Schaumwein

Prosecco Ponte Treviso Glera	65 CHF
Grande Cuvée Alma Franciacorta Extra Brut Satèn Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Blanco	79 CHF
Charles Heidsieck Brut Reserve Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	115 CHF

Weisswein

Grüner Veltliner Stift Göttweig Weingut Stift Göttweig, AUT	55 CHF
Poggio Argentato IGT 2024 Le Pupille-Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Sémillon, Gewürztraminer, ITA	55 CHF
Lugana DOC, Lombardei 2023, ITA Oasi Mantellina Turbiana, Cortese	65 CHF
Creation Chardonnay 2024 Walker Bay, Südafrika	69 CHF
Pouilly Fume Leon AOC 2024 Dom. Jonathan Didier Pabiot-Sauvignon Blanc, FRA	77 CHF
Tement 2024 Sauvignon Blanc, Südsteiermark, AUT	79 CHF
ÉO BLANC 2023 Statskellerei Zürich, Chardonnay	82 CHF
Chablis Van Ligneau 1^{er} Cru Alain Geoffroy-Chardonnay	92 CHF



ALLEN'S TABLE

at Pyramide

Rotwein

Flor de Vetus Tinto 2021 Bodegas Vetus, Toro, SPA	65 CHF
Simponio Primitivo di Manduria DOC, 2021 Terra Nobile	55 CHF
Rubino Rosso IGT 2024 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, ITA	69 CHF
G D`Estournel AOC 2022</b> Château Cos d`Estournel – Merlot, Cabernet Sauvignon, FRA	75 CHF
Tinta Fina Tempranillo 2020 Casa Rojo, SPA	77 CHF
Marques de Murrieta Reserva 2020 0,75 & 1.5 L Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Rioja, SPA	85 CHF/ 175 CHF
Terra di Monteverro IGT 2021 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	98 CHF
Amiral de Beycheville, 2022 Chateau Beycheville, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, FRA	105 CHF

Jahrgänge könne Variieren! *

