

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie sich für ein Bankett bei uns interessieren.

Die folgenden Menüvorschläge servieren wir Ihnen für Gruppen ab 10 Personen auf Vorbestellung.

Wir gehen sehr gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und erarbeiten mit Ihnen eine auf Ihren Anlass und Bedürfnisse abgestimmtes Angebot.

Um Ihren Anlass bestmöglich zu gestalten, beraten wir Sie gerne persönlich.

Wir freuen uns darauf, Ihre Gastgeber zu sein und Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Gonzalez-Team



Menu Vorschlag I

VORSPEISE

Suppe der Saison

warm oder kalt

oder

Española

Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln

HAUPTGANG

Pollo al ajillo

Mistkratzerli mit Knoblauch und Peperoncini dazu spanischen Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln

oder

Wolfsbarschfilet

an einer Weissweinsauce mit Risotto

DESSERT

Hausgemachter Kuchen

frisch und sündhaft lecker

CHF 79.50 / p. P.



Menu Vorschlag II

VORSPEISE

Tapas Teller

Tortilla, Meeresfrüchte, Chorizo, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Sardellen, Pulpo, Champignons, spanische Fisch-Croquetas

oder

Cherry-Tomaten mit Burrata

an einer leichten Kräutersauce

HAUPTGANG

Spanisches Cordon bleu

dazu spanischen Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln

oder

Paella valenciana

Spanisches Nationalgericht mit Reis, Crevetten, Riesencrevetten, Poulet, Gemüse etc.

DESSERT

Tiramisu

Hausgemacht

CHF 91.50 / p. P.



Menu Vorschlag III

VORSPEISE

Salat der Saison mit Hausdressing

Gambas al ajillo, sepia con ajo y perejil und jamón serrano

Unsere Tapas Klassiker mit hausgemachter spanischer «All i oli» Knoblauchsauce

HAUPTGANG

Rindsfilet

an einer Pfeffersauce mit Nudeln und saisonalem Gemüse

oder

Seezunge vom Grill

mit Reis und Spinat

DESSERT

Cheese Cake

nach Lust des Chefs

CHF 119.50 / p. P.



Menu Vorschlag vegetarisch

VORSPEISE

Suppe der Saison

warm oder kalt

oder

Gemüse Tapas

Tortilla, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Champignons, Kartoffel-Croquetas

HAUPTGANG

Tagliatelle mit Gemüse

an einer leichten Rahmsauce

oder

Risotto in köstlichen Variationen

ob mit Randen, Steinpilzen, Kürbis, Bohnen und Zwiebeln...

DESSERT

Crema catalana

Katalanische Hausspezialität

CHF 60.50/ p. P.