



all natural
Take Away | Bar
Restaurant

Bankettkarte Nebenan

Wir freuen uns mit Ihnen einen Anlass im Nebenan durchzuführen. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Bankettvorschläge.

Sollten Sie ein Gericht vermissen oder Sie möchten sich Ihr Lieblingsessen von uns zubereiten lassen, teilen Sie uns doch Ihren Wunsch mit. Wir helfen Ihnen gerne dabei Ihr persönliches Menü zusammenzustellen.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch betreffend möglicher Seminarinfrastruktur und unterstützen Sie auch bei der Organisation eines Rahmenprogrammes für Ihren Anlass.

Wenn Sie unsere Räumlichkeiten noch nicht kennen und vorher besichtigen möchten, zeigen wir Ihnen diese auf Voranmeldung natürlich jederzeit gerne. Bitte nehmen Sie dafür mit Martin Frigg Kontakt auf. 055 515 91 90 oder info@neben-an.ch

Das Bankettangebot gilt für Gruppen ab 12 Personen. Bitte wählen Sie für Ihren Anlass ein einheitliches Menü. Bitte beachten Sie eine Wahl aus mehreren Gerichten pro Gang ist nicht möglich. Eine vegetarische Variante kann vor Ort ausgewählt werden.

Fingerfood	Stk.	Portion
Crostini (Tomaten, Pilze, Oliven)	3.50	
Spanische Tortilla	3.50	
Marinierte Riesencrevette	5.50	
Parmesan mit Olivenöl und Aceto Balsamico		10.50
Blätterteiggebäck		4.00
Marinierte Oliven		5.50
Crissini mit San Daniele umwickelt		8.00

Suppen

Karottensuppe mit Ingwer		11.00
Tomatencremsuppe		10.00
Kürbiscremsuppe mit Orange (saisonal)		11.00
Consommé mit Sherry und Gemüse		12.00
Kartoffelcremsuppe		10.00

Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat		10.00
Knackiger Fenchelsalat mit Parmesan und Orangen		13.00
Ceasar Salad mit Speck und Croûtons		14.00
Kurz gebratener Tuna asiatisch mariniert im Sesam auf Rucola		21.00
Gemüseterrine mit Salatbouquet		15.50
Rindsfleisch-Carpaccio auf Rucola mit Parmesan		18.50
Vitello Tonnato		21.00
Thunfisch-Avocado-Tatar auf Rucola		20.50

Bankettkarte Nebenan

Warme Vorspeisen

Grillierte Jakobsmuschel auf Mango-Avocado Salat	22.00
Spaghetti alla Nonna (vegetarisch)	18.00
Riesencrevetten mit Tomaten, Knoblauch und Peterli	19.00
Ravioli vegetarisch nach Tagesangebot	18.50
Risotto mit Vacherin mon d'or und gebratenen Pilzen	22.50

Fleisch

Rindsschmorbraten (Brasato) an Barolosauce	38.00
Polenta und Gemüse	
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	48.00
Kartoffelgratin und Gemüse	
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“,Butterspätzli oder Tagierini	49.00
Rindsfilet mit Rosmarinjus	56.00
Kartoffelgratin und Gemüse	
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“	41.00
Rösti	
Kalbshohrücken mit Rosmarinjus	45.00
Bratkartoffeln und Gemüse	
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	56.00
Taglierini und Gemüse	
Bratkartoffeln und Gemüse	
Ossobuco cremolata (Kalbshaxen)	34.00
Risotto und Gemüse	
Marinierte Lammracks	44.00
Kartoffelgratin und Ratatouille	
Maispoulardenbrust mit Kräutersacue	38.00
Taglierini	

Fisch

Lachsfilet gebraten auf Kartoffel-Wasabistampf	38.00
asiatisches Wokgemüse	
Zanderfilets gebraten mit Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse und Schalottensauce,	42.00
Seeteufelmedaillons mit Süsskartoffelpüree und Gemüse und Safransauce	48.00

Bankettkarte Nebenan

Vegetarisch

Taglierini mit Tomatensugo und Basilikum	26.00
Pilzrisotto mit Gemüsewürfeln	28.00
Ravioli vegetarisch nach Angebot	28.00

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	15.00
Sauerrahmglacé	
Schokoladenmousse	12.00
Panna Cotta	13.00
Schoggikuchen mit Rahm	11.00
Fruchtsalat je nach Saison mit Rahm	14.00