



KRAMER

Catering-Angebot für Extrafahrten

Aperitif-Pauschalen

ZÜRI-APERITIFS

pro Person CHF 25.00

Zürcher Weisswein: Nobler Weisser Nadin Saxer Neftenbach
Mineralwasser und Orangensaft
Nüssli, Chips und Salztängeli

zusätzlich:

1 Schinkengipfeli & 1 Chäschüechli

pro Person CHF 31.00

APERITIVO

pro Person CHF 32.50

Getränke Prosecco, Mineralwasser und Orangensaft
Apéro Grissini, Parmesanstücke, marinierte Oliven
und 1 Tomaten-Mozzarella-Spiessli an Pesto

ZIMMERLEUTEN-APERITIF

pro Person CHF 43.00

Weisswein: Nobler Weisser Nadin Saxer Neftenbach
Rotwein: Nobler Blauer Nadin Saxer Neftenbach
Mineralwasser und Orangensaft
Apéro 1 Mini Burger
1 Greyerzer-Traubenspiessli
1 Pouletspiessli mit Sweet-chili Sauce
2 Canapé mit Rauchlachs und Frischkäse und Tartar

DELUXE-APERITIF

pro Person CHF 65.00

Getränke Champagner: Deutz Brut
Mineralwasser und Orangensaft
Apéro Blätterteigflûtes im Glas
2 Sushi mit Thunfisch und Lachs
2 Mini-Canapés mit Roastbeef und Brie
1 Rohschinken-Melonenspiessli

Die Apéro Pauschalen sind für eine Stunde berechnet.

Die Konsumationen über einer Stunde verrechnen wir nach effektivem Verzehr.

Für die Ambiance wird immer weisse Tischwäsche verwendet.

Aperitif-Häppchen

Canapés auf Toastbrotsscheibe pro Stück CHF 5.20

- Schinken
- Salami
- Thunfisch Mouse
- Schweizer Käse
- Gekochtes Ei
- Gemüsetatar

Canapés Deluxe auf Toastbrotsscheibe pro Stück CHF 6.00

- Rauchlachs
- Rohschinken
- Roastbeef
- Crevetten an Cocktailsauce

Greyerzerkäse-Trauben-Spiessli pro Stück CHF 6.20

Melonen-Rohschinken-Spiessli pro Stück CHF 6.20

Tomaten-Mozzarella-Spiessli pro Stück CHF 6.20

Mini-Laugenbrötli gefüllt mit pro Stück CHF 7.00

- Brie/Rucola
- Rauchlachs/Meerrettichfrischkäse
- Roastbeef/Cherrytomaten

Blätterteiggebäck (5 Stück) pro Person CHF 5.20

Sushi Nigiri pro Stück CHF 6.20
mit Thunfisch, Lachs oder Shrimps

Vorspeisen

Caesarsalat mit Ei und Speckwürfel an Caesardressing (auf Wunsch auch mit Croutons)	CHF 16.50
Zürcher Winzersalat mit Trauben, Baumnüssen und Brotchip an italienischem Dressing	CHF 16.00
Rauchlachstatar mit Wasabi-Gurken-Salat und Salatbouquet	CHF 23.00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Schnittlauchrahm	CHF 13.00
Topinambur-Trüffelcrème-Süppchen	CHF 15.00
Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und / oder Flädli	CHF 14.00

Vegetarisches

Steinpilz-Ravioli auf Lauchbeet an Rahmsauce	CHF 35.00
Erbsenrisotto mit Minze und Burrata	CHF 36.00
Schweizer Gemüse an roter Thai Currysauce mit Limettenblättern, serviert mit Jasminreis	CHF 32.00

Fleischgerichte

Maispoulardenbrust an Portweinsauce mit Polenta und gebratenem Radieschen-Lauchgemüse	CHF 43.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ serviert mit Butterrösti	CHF 53.00
Hausgemachter Kalbshackbraten an Cognacrahmsauce mit Ofengemüse und Randen-Kartoffelstock	CHF 45.00
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Sauerrahm dazu hausgemachte Spätzli	CHF 52.00

Fischgerichte

Gebratene Black Tiger Crevetten dazu Fregola Sarda und Gemüse	CHF 48.00
Zander im Randenfond pochiert auf Kräutergersotto	CHF 44.00
Gebratenes Lachsfilet an Safransauce mit getrüffeltem Selleriepüree an sautiertem Spinat	CHF 44.00

Deklaration

Rindfleisch:	Schweiz/Argentinien
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Crevetten:	Australien
Fisch:	Schweiz

Desserts

Exotischer Fruchtsalat mit Minze und Granatapfelkernen	CHF 16.00
Mousse au chocolat mit Schlagrahm	CHF 16.00
Käseteller mit Birnenbrot Trauben, Baumnüsse und Butter	CHF 17.00
Friandises zum Kaffee (pro Person 3 Stück)	CHF 6.00
Fruchtspieße	CHF 4.00
Butter- oder Vollkornkipfel	CHF 3.00

Getränke

Mineral

Passugger	50cl	CHF 7.50
Allegra	50cl	CHF 7.50

Bier

Calanda, alkoholfrei	33cl	CHF 6.00
Steinfels Bier, 5.2 vol.%	33cl	CHF 6.60

Softgetränke

Shorley	33cl	CHF 6.00
Orangensaft	20cl	CHF 6.00
Coca Cola, Cola zero	33cl	CHF 6.00
Rivella rot, blau	33cl	CHF 6.00
Kaffee	Tasse	CHF 5.00
Tee	Tasse	CHF 5.00

Spirituosen

Whisky Chivas Regal 12 years Scotch	2cl	vol. 40%	CHF 12.50
Cognac Remy Martin VSOP	2cl	vol. 40%	CHF 12.50
Kirsch Willisauer	2cl	vol. 41%	CHF 6.50
Williams Morand	2cl	vol. 41%	CHF 7.50
Calvados, Morin de Bourgogne	2cl	vol. 40%	CHF 8.50
Vieilles Prunes	2cl	vol. 41%	CHF 8.50
Grappa di Barolo	2cl	vol. 40%	CHF 8.00

Kaffee und Tee

		pro Tasse
Diverse Teesorten im Beutel		CHF 5.00

Schaumwein

Prosecco, extra dry	CHF 65.00
Deutz brut	CHF 105.00
Deutz rosé SA	CHF 110.00
Louis Roederer	CHF 290.00

Weisswein

Schweiz

Nobler Weisser Nadin Saxer Neftenbach	CHF 62.00
Ticinello Bianco "Merlot Bicanco" Vinanttieri	CHF 57.00
Epesses la Trinquette P. Fonjallaz	CHF 61.00
Heida Grand Métral Valais AOC	CHF 68.00

Italien

Pinot Grigio Aquileia AOC	CHF 48.00
---------------------------	-----------

Frankreich

Chardonnay Ardèche	CHF 54.00
Chablis AC Louis Latour	CHF 85.00

Roséwein

Schweiz, Neuenburg

Oeil de Perdrix Chateau d`Auvernier	CHF 58.00
-------------------------------------	-----------

Rotweine

Schweiz

Nobler Blauer Nadine Saxer Neftenbach	CHF 72.00
Ticinello Rosso "Merlot del Ticino" Vinattieri	CHF 72.00
Zürcher Klevner Zürich AOC Ritter v. Landenberg	CHF 48.00
Syrah Grand Metal Valais AOC	CHF 67.00

Liebe Gäste

Bitte bedenken Sie, dass wir aus Catering-technischen Gründen pro Tram nur ein Menü und nur einen Weisswein und Rotwein anbieten können.

Für Vegetarier oder Allergiker offerieren wir gerne eine Alternative auf Vorbestellung.

Zusatzkosten

Transportpauschale

Für Material und Lebensmittel ins Tramdepot und zurück CHF 150.00

Mitarbeiterkosten

Bei Essen je 1Std. Vorbereitungszeit + Aufräumzeit.

Mitarbeiterkosten werden für die Dauer der Fahrt und für die Vorbereitungs- und Aufräumzeit

(bei Essen 2 Std. bei Apéro 1Std. zu 59.-) berechnet. Mindestansatz sind 3 Stunden.

1. Servicemitarbeiter pro Stunde CHF 65.00

Jeder weitere Servicemitarbeiter pro Stunde CHF 59.00

Richtlinien:

Bei einfachem Aperitif bis 40 Gäste 2 Servicemitarbeiter

Bei einfachem Essen bis 28 Gäste 2 Servicemitarbeiter

Die Mindestbestellmenge beträgt CHF 500.00 (exkl. Mitarbeiterkosten + Transportpauschale).

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Kramer Gastronomie AG.

Preisänderungen vorbehalten, alle Preise inkl. MwSt.