



# APÉRO UND FLYING DINNER

MÄRZ 2024 – OKTOBER 2024

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einem Apéro im Restaurant Spitz oder dem Landesmuseum Zürich. Im Folgenden finden Sie unser Angebot für Gruppen ab 20 Personen.

Sie suchen nach einer schnellen und einfachen Lösung? Entscheiden Sie sich für eine unserer attraktiven Pauschalen. Das „One Hour Package“ und der Apéro „Einfach Spitz“ verstehen sich hier als leichterer Apéro, bei dem Sie und Ihre Gäste neben den Getränken eine gute Menge Speisen erhalten, Sie aber noch Platz für ein Dinner haben.

Die Apéro Spitz Varianten verstehen sich als vollwertiges Flying Dinner, nach dem Sie nicht hungrig nach Hause gehen werden.

Alle Pauschalen enthalten neben den Speisen und Getränken auch bereits die Servicekosten, sowie die Basisinfrastruktur wie Stehtische, Tischwäsche und Dekoration.

Sie möchten sich lieber eine Auswahl individuell zusammenstellen? Kein Problem. Suchen Sie sich aus unserem Menü die Produkte aus, die Sie am liebsten haben. Zusätzlich fallen Kosten für Servicepersonal und Infrastruktur an. Um die richtige Menge zu berechnen empfehlen wir neben Snacks eine Mischung aus maximal 4 – 6 verschiedenen Produkten aus den Bereichen warm und kalt.

Alle unsere Speisen und Getränke werden sorgfältig von uns ausgesucht. Bei der Auswahl unserer Lieferanten und Partner achten wir sehr auf Werte wie Nachhaltigkeit und nach Möglichkeit regionale und biologische Produktion. Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf und eine unvergessliche Zeit bei uns bieten können, beachten Sie bitte unser Regelwerk.

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte. Bei Fragen und für Beratungen nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage auf: [anlass@restaurantspitz.ch](mailto:anlass@restaurantspitz.ch)

# APÉROPAUSCHALEN

(Die Preise verstehen sich pro Person)

Alle Pauschalen sind für 2 Stunden gültig (ausgenommen der One Hour Packages).  
Mineralwasser, Hauswein, Prosecco und Bier, sowie Servicepersonal und Standardinfrastruktur sind inklusive.

Danach werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet.  
Die Pauschalzeit beginnt mit Ausschank der ersten Getränke, Ausnahme ist Mineralwasser für wartende Gäste.  
Die Pauschalzeit kann nicht in mehrere Teile aufgeteilt werden.

Ab 60 Minuten nach Ende der Pauschalzeit werden CHF 55.– pro Servicemitarbeiter pro Stunde verrechnet.  
Ausgenommen sind kleine Anlässe in unserer Bar, bei denen kein zusätzliches Personal bereitgestellt werden muss.

Zusätzlich können Kosten für Raummiete, sowie Technik oder andere Sonderwünsche anfallen.

---

## ONE HOUR PACKAGE 35.–

---

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, Sternberger Chäsmöckli

---

---

## ONE HOUR PACKAGE PLUS 45.–

---

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, saisonal belegte Focaccia

---

---

## EINFACH SPITZ 65.–

---

Hausgeräucherte Mandeln, marinierte Oliven, Grilliertes Gemüse der Saison  
mit Grissinis und geröstetem Sauerteigbrot und Parmesanwürfel,  
dazu Kartoffel – Joghurtdip mit Wildkräutern

---

---

## APÉRO SPITZ 85.–

---

Gemüsechips, Brotchips, Waldbeeren – Gazpacho, Randen – Panna Cotta, geräucherte Pouletterrine, Pizoccheri, Involtini vom Poulet und Griesflammerie

---

---

## APÉRO SPITZ DELUXE 125.–

---

Gemüsechips, Brotchips, Roucolacrèmesuppe, Tatar vom Milchkalb, Mousse von der Schnebelgeiss, Goldhirse Bowl, Rosa gebratenes Lammrack, Morchelrisotto, Mostcrème, Espresso

---

---

## APÉRO SPITZ GOES VEGAN 85.–

---

Gemüsechips, Brotchips, Waldbeeren – Gazpacho, Randen – Panna Cotta,  
Goldhirse – Bowl, Gemüse –Stroganoff, Blumenkohl – Polentabällchen,  
Aprikosen – Hafercrumble

---

## GUTES ZUM TEILEN FÜR DEN ANFANG

STERNBERGER CHÄSMÖCKLI (pro Portion)	8.50
HAUSGERÄUCHERTE MANDELN (pro Portion)	5.00
MARINIERTE OLIVEN (pro Portion)	7.50
„VESPERPLÄTTLI“ mit Rauchsalami, Bresaola, Chermignon Knoblauchwurst, Bündner Rohschinken, Bergheublumenkäse, Dallenwiler Geissenrolle, Malögin, Parminomöckli, Alp Bösbachi Käse und Schüttelbrot (pro Portion.)	13.00
ANTIPASTI PLÄTTLI Grilliertes Gemüse der Saison mit Grissinis und geröstetem Sauerteigbrot, dazu Kartoffel – Joghurdip mit Wildkräutern (pro Portion.)	11.00

## BELEGTE HOLZOFENBROTE

OLIVENBROT mit Zitronenthymian – Poulet und Forellencreme (pro Stk.)	7.50
TOMATENBROT mit Roastbeef und Remouladensauce (pro Stk.)	7.50
KÖRNERCHNÖRZLI mit Grillgemüse und Rucolacreme (pro Stk.)	6.50
KARTOFFEL – NUSSBROT mit Hüttenkäse und Rauchmandelcrumble (pro Stk.)	6.50

## SUPPENSHOTS

WALDBEERENGAZPACHO mit Olivenöl	7.00
RUCOLACRÈMESUPPE mit Rauchforellenklösschen	7.50

## FLYING DINNER

### KALT

TATAR VOM MILCHKALB mit eingemachtem Gemüse, Brioche und Trüffelöl	15.00
TARTAR VOM GEBEIZTEM SAIBLING mit Körnerbrot, Gurken und Radieschen	15.00
VITELLO TROTATO mit Kapernäpfeln und eingelegten Zitronen	15.00
RANDEN – PANNA COTTA (V) mit schwarzen Nüssen und Kerbel	9.00
GERÄUCHERTE PULETERRINE mit Spitzkabis und Karotten	9.00
SIEDFLEISCHSALAT mit Gemüse und frischen Kräutern	13.00
GOLDHIRSE BOWL (V) mit Apfel, Erdbeeren und Gurke an Minzdressing	7.50
MOUSSE VON DER SCHNEBELGEISS mit Absinth und Fenchel	11.00

### WARM

GEMÜSE – STROGANOFF (V) mit Wildreis und Kräutersaitlingspiess	13.00
PIZOCCHERI mit Wirsing Crème Fraîche und Sbrinz	12.00
ROSA GEBRATENES LAMMRACK mit Süsskartoffeln und Ratatouille	19.00
BLUMENKOHL – POLENTABÄLLCHEN (V) auf Petersilienwurzelpüree und geröstetem Brokkoli	13.00
HAUSGEMACHTER KALBSHACKBRATEN mit Pilzsauce, zweierlei Kartoffelpüree und Erbsen	15.00
INVOLTINI VOM POULET im Zucchini mantel mit Acquarello – Risotto	16.00
WAADTLÄNDER SAUCCISSION mit Kartoffel – Lauchragout und Kräutersalat	11.00
MORCHELRISOTTO mit marinierten Enokipilzen und Röstzwiebeln	13.00

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Herkunft Fleisch: Kalb, Rind, Schwein Poulet: CH, Bresaola IT, Lamm IRL  
Fisch: Saibling CH, Forelle DK. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen  
Gerichten. Mit (V) markierte Gerichte sind vegan

## SÜSS

GRIESSFLAMMERIE mit Waldbeeren	9.50
MOSTCRÈME (V) mit Birnenragout	9.50
APRIKOSEN – HAFERCRUMBLE (V) mit Kakaoschaum	11.00
FRÜCHTETARTELETTE (V) mit Mohnsamen und Zitronencrème	11.00
SCHLORZIFLADEN	8.00