

La Pergola

BANKETT
Menüvorschläge



La Pergola



BANKETT MENÜVORSCHLÄGE

Sie feiern mit Freunden, einen Geburtstag, eine Hochzeit, eine Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass.

Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menüvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Ein wunderschönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier, welche glückliche Erinnerungen hinterlässt. Die immer wieder überraschenden Dekorationen unserer Räumlichkeiten, dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten Basisprodukten und den unzähligen Schätzen in unserem Weinkeller dürfen Sie voll ganz Vertrauen.

Der Umgang mit unseren Menüvorschlägen ist denkbar einfach. Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen (Essen, Getränke, Dekoration) und wie viele Gäste eingeladen werden. Für den nächsten Schritt vereinbaren Sie einen Termin mit Mentor Desku für die Details, wie Speisefolgen, was zusammen passt und natürlich sollen die saisonalen Einflüsse auch nicht zu kurz kommen. Zu guter letzt folgt die Weinauswahl und dabei beraten wir Sie sehr gerne. Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü oder fragen Sie nach der herkömmlichen Speisekarte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

La Pergola



Bankett Menüvorschläge

WEIHNACHTS UND FIRMENESSEN

Weihnachtsessen im La Pergola?

Wir haben im ganzen Restaurant für +/- 100 Personen Platz und im Säli max. 56 Plätze.

RÄUMLICHKEITEN

Speiserestaurant	für 100 Personen
Terrasse	für 56 Personen
Säli	für 42 Personen

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag:	09:15 - 14:15 17:00 - 23:00
Sonntag:	Geschlossen

Schauen Sie in unsere Menüvorschläge oder rufen Sie uns einfach an um einen Termin abzumachen, wir stehen Ihnen für eine persönliche Menübesprechung gerne zur Verfügung.

KONTAKT

Telefon	052 202 02 02
Email	info@la-pergola.ch
Internet	www.la-pergola.ch

MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen	Fr. 9.00
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen	Fr. 10.00
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 10.00
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 14.00
Melone mit Rohschinken	Fr. 19.00
Crevetten - Cocktail	Fr. 17.00
Crevetten - Cocktail mit Avocados	Fr. 19.00
Bauernsalat mit Speckstreifen, Croûtons und gehacktem Ei	Fr. 16.00

SUPPEN

Consommé mit Flädli oder Eierstich	Fr. 9.00
Caspaccio	Fr. 9.00
“Kalte Spanische Suppe”	
Consommé mit Sherry	Fr. 9.00
Tomatencremesuppe	Fr. 9.00
Gemüsecremesuppe	Fr. 9.00
Minestroneuppe	Fr. 9.00



HAUPTGERICHTE

Schweinssteak an Calvadossauce mit Butternudeln und Gemüseganitur	Fr. 31.00
Lammrückenfilet an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin, Tomaten und Bohnen	Fr. 47.00
Kalbsschnitzel an Orangensauce mit Kokosnusreis und Gemüse garnitur	Fr. 37.00
Rindsschmorbraten nach Grossmutterart mit hausgemachte Spätzli mit Butterbrösmeli, Blumenkohl und Rüepli	Fr. 35.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butternudeln, Reis oder Rösti, Saisongemüse	Fr. 39.00
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Grilltomaten	Fr. 28.00
Risotto nach Förster Art mit frischen Steinpilzen, Kräutern und Knoblauch	Fr. 24.00
Schweinsfiletmédailon mit Calvadossauce und Butterreis	Fr. 33.00
Cordon bleu (Schwein) mit Pommes Frites und Saisongemüse	Fr. 32.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti Kalbfleisch mit Tomatenspaghetti Schweinefleisch	Fr. 39.00 Fr. 29.00
Saltimbocca Romana (Kalbfleisch) mit Risotto und Grilltomaten	Fr. 39.00
Truthahnschnitzel mit Portosauce mit Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	Fr. 26.00
Entenbrust vom Grill mit Zitronenschaum, Butterreis und Saisongemüse	Fr. 39.00
Pouletbruststreifen „Casimir“ mit Currysauce, mit Früchte garnitur und Trockenreis	Fr. 28.00

La Pergola



HAUPTGERICHTE (FORTSETZUNG)

Breite Nudeln mit Lachsstreifen an einer Rahmsauce	Fr. 24.00
Frische Lachstranche mit Weissweinsauce, Butterreis und Broccoli	Fr. 34.00
Eglifilet nach Müllerinnen Art mit Butter gebraten, Salzkartoffeln und Gemüse	Fr. 39.00
Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartaresauce, Salzkartoffeln oder Butterreis	Fr. 37.00
Gefüllte Crepes mit Lauchrahmsauce und verschiedenen Salate	Fr. 24.00
Gefüllte Crepes mit Broccolirahmsauce und verschiedenen Salate	Fr. 24.00
Gefüllte Crepes mit Hüttenkäse und verschiedenen Salate	Fr. 24.00
Spaghetti Napoli	Fr. 16.00
Spaghetti Bolognaise	Fr. 19.00
Nudeln mit Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce	Fr. 26.00
Penne Rabiatta	Fr. 20.00
Riz Casimir	Fr. 28.00
Röstiboden mit drei Gemüse garnituren mit Hollandaisesauce	Fr. 24.00
Röstiboden mit Tomaten und Mozzarella	Fr. 24.00
Röstiboden mit verschiedenen Salaten mit Hüttenkäse	Fr. 24.00
Roastbeef auf Röstiboden	Fr. 30.00
Röstiboden mit drei Riesencrevetten mit Zitronensauce	Fr. 30.00
Entenbrust Knusprige Entenbrust mit Honig - Zitronenthymiansauce, mit hausgemachte Spätzli und Gemüse	Fr. 39.00
Fenchel Piccata mit Spaghetti	Fr. 26.00
Auberginenpiccata mit Spaghetti	Fr. 26.00

HAUPTGERICHTE (FORSETZUNG)

Rindsentrecôte an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 37.00
Walissersteak (mit Tomaten und Käse überbacken) mit Pommes Frites	Fr. 34.00
Rindsfilet an Pfeffersauce mit Butterreis und Gemüse garnitur	Fr. 47.00
Rindsfilet an Jägersauce mit hausgemachte Spätzli mit Brotbrösmeli, Blumenkohl und Karotten	Fr. 47.00
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 47.00





APÉROGEBÄCK

Mini Schinkengipfeli pro Stück

Fr. 2.50

Mini Pizza pro Stück

Fr. 2.50

Mini Käsehüechli pro Stück

Fr. 2.50

Bruschetta Toast
mit Tomate und Oliven, dazu Basilikum-Käse

Fr. 12.50

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen

Schweinssteak an Calvadosauce

Butternudeln und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat

Fr. 50.00

Menü 2

Broccolicrèmesuppe

Lammrückenfilet an Rotweinsauce

Kartoffelgratin, Tomaten und Bohnen

Caramelköpfl mit Rahm

Fr. 64.00

Menü 3

Gemischter Saisonsalat

Kalbsschnitzel an Orangensauce

hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

Eiskaffee „Maison“

Fr. 57.00

Menü 4

Tomatencrèmesuppe

Bunter Blattsalat

Rindsschmorbraten nach Grossmutterart

Hausgemachte Spätzli mit Brotbrösmeli, Blumenkohl und Karotten

Sorbett surprise

Fr. 60.00

Menü 5

gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Nudeln, Reis oder Rösti und Saisongemüse

Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 60.00

Menü 6

Gemüsecrèmesuppe

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln und Grilltomate

Cassata siciliana

Fr. 45.00

Menü 7

Rieslingcrèmesuppe
Bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen
Rindsentrecôte an Pfeffersauce
Mit Butternudeln Gemüse garnitur
Frischer Fruchtsalat

Fr. 65.00

Menü 8

Broccolicrèmesuppe
Gemischter Saisonsalat
Walissersteak (mit Tomaten und Käse überbacken)
mit Pommes - Frites
Hausgemachter Caramelköpfl mit Rahm

Fr. 60.00

Menü 9

Tomatencrèmesuppe
Bauernsalat Speckstreifen, Croûtons und gehacktem Ei
Rindsfilet an Pfeffersauce
mit Butterreis und Gemüse
Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 83.00

Menü 10

Tomatencrèmesuppe
Nüsslisalat mit Speck , Croutons und gehacktem Ei
Rindsfilet an Jägersauce
Hausgemachte Spätzli mit Brotbrösmeli, Blumenkohl und Karotten
Zwetschgensorbett mit Vieille Prune

Fr. 83.00

Menü 11

Consommé mit Sherry
Tomatensalat mit Mozzarella
Kalbssteak an Morchelsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse
Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 83.00

Menü 12

Rieslingcrèmesuppe

Nüsslisalat mit Speck , Croutons und gehacktem Ei

Ravioli ai Funghi

mit einer feinen, aromatischen Pilzfüllung an einer
sämigen Steinpilz- Preiselbeerrahmsauce serviert

Kalbssteak an Morchelsauce

mit Kartoffelgratin und Gemüse

Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 95.00

Menü 13

Rieslingcrèmesuppe

Bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen

3 Scampi mit Avocado und Crevettencocktail

Kalbssteak an Morchelsauce

mit Kartoffelgratin und Gemüse

Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 105.00

Menü 14 - ab 10 Personen

Rieslingcrèmesuppe

Bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen

Kalbssteak an Morchelsauce

mit Kartoffelgratin und Gemüse

Zitronensorbet mit Wodka

Wein: Primitivo à discrétion

Mineral: S.Pellegrino, Cola, Citro und Ice Tea à discrétion

Kaffee: einen Kaffee pro Person

Fr. 145.00

Menü 15

Steinpilztagliatelle mit Kräutersauce
Safransuppe
Schweinsfiletmédaille an Calvadosauce
Butternudeln und Marktgemüse
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace

Weine / Getränke

Weisswein, Chardonnay, Rotwein, Primitivo, Mineralwasser, Kaffee

PAUSCHALPREISE À DISCRÉTION

Fr. 135.00

Menü 16 - ab 10 Personen

Grüner Salat
Fondue Chinoise à discretion: Kalb-, Rind-, Schweinefleisch,
Poulet, Truten, etc.,
Beilagen: Reis und Pommes-Frites und Saucen
Dessert : Caramelköpfl

Fr. 85.00

Menü 17

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen
Riz Casimir mit Butterreis
Eiskaffee „Maison“

Fr. 47.00

Menü 18

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen
Schweins- Saltimbocca - Mit Risotto und Gemüse
Eiskaffee „Maison“

Weine / Getränke

Rotwein: Primitivo
Mineralwasser, Kaffee
Pauschalpreise à discrétion

Fr. 100.00

Menü 19

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen

Pouletbruststreifen - Mit Butternudeln und Gemüse

Eiskaffee „Maison“

Weine / Getränke

Rotwein: Primitivo

Mineralwasser, Kaffee

Pauschalpreise à discrétion

Fr. 90.00

Menü 20 - Ab 20 Personen

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen

Spaghettiplausch

Mit 5 Verschiedene Saucen

Fr. 30.00

Mit 6 Verschiedene Saucen

Fr. 32.00

Menü 21

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen

Pouletbruststreifen - Mit Butternudeln und Gemüse

Dessert : Caramelköpfl

Fr. 42.00

Menü 22

Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen

Rahmschnitzel - Mit Butternudeln und Gemüse

Dessert: Caramelköpfl

Fr. 43.00

La Pergola

Amabile Bruschetta

Asparaghi ripieni con Zucchero
Al Pollo con il
Sottile

Pollo con





DESSERTS

Glacé, verschiedene Sorten pro Kugel	Fr. 3.90
Sorbett - Surprise mit Früchtégarnitur	Fr. 10.00
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 10.00
Eiskaffee mit Rahm	Fr. 10.00
Eiskaffee mit Kirsch (alkoholhaltig) und Rahm	Fr. 10.00
Cassata siciliana mit Rahm	Fr. 8.00
Coupé Dänemark	Fr. 10.00
Mousse au Chocolat	Fr. 9.00
Caramelköpflì	Fr. 8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	Fr. 12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 10.00
Torta della Nonna	Fr. 8.00
Tortenstück / Pro Person	Fr. 10.00



Räumlichkeiten

Speiserestaurant

für 100 Personen

Terrasse

für 48 Personen

Säli

für 56 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 9.15 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr.

Die Öffnungszeiten können bei speziellen Anlässen und nach Absprache verlängert werden. Sonntags geschlossen.

Tips und Hinweise

Dekoration

Blumenarrangements, Pflanzengestecke und gelungene Dekorationen geben dem Tisch eine frische und farbige Note. Wir liefern Ihnen bereits ab Fr. 50.- die passende Kreation. Weisse Tischtücher gegen Aufpreis. Tischkerzen werden vom Haus offeriert.

Getränke und Weinauswahl

Fragen Sie uns nach speziellen Bowlen, Frucht - und Gemüsesäften.

Wir führen alle gängigen alkoholfreien Getränke, sowie Spirituosen.

Wein

Lassen Sie sich von uns beraten: unser Keller verfügt über leichte und bekannte Landweine bis hin zu ausgesuchten Italienische oder Spanische Weine.

Wir finden für Ihren Anlass den massgeschneiderten Wein.

Mitgebrachtes

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir Fr. 35.-- Zapfengeld von pro Flasche.

Für das Handling einer von Ihnen organisierten Torte Fr. 3.50 pro Person.

Polizeistunde

Eine Verlängerung der Polizeistunde (23.00 Uhr) können wir Ihnen besorgen, mit der Begrenzung bis 01.00 Uhr.

Kostenzuschlag pro Stunde (für jede Stunde nach 23:00 Uhr) inklusive Personal Fr. 295.00



La Pergola



La Pergola

wünscht Ihnen
schöne Momente
bei Ihrem Bankett



Besuchen Sie uns im Internet unter

WWW.LA-PERGOLA.CH

☎ 052 202 02 02