

Thommen Gastro Catering

Tavolata

Tavolata ist italienisch und bedeutet „Tischgesellschaft“.

Das Besondere an einer Tavolata ist das gesellige Essen an einer grossen Tafel, an der sich jeder von grossen Platten bedient. Die Kommunikation und das Miteinander steht im Fokus eines geselligen Anlasses.

(auch an runden Tischen möglich)





Apéro

Bruschetta Variation von sonnengereiften Tomaten, mediterranen Oliven und gerösteten Peperoni mit frischer Kresse

Vorspeisen

Nizzasalat mit Kartoffeln, Bohnen, Peperoni, Oliven und Thon

Orecchiettesalat mit Basilikum, Artischocken, Knoblauch und Rucola

Gratinierter Ziegenkäse mit einer Vinaigrette von gerösteten Nüssen und hausmarinierten Oliven

Bresaola, Coppa und Salami Ventricina

Grillierte Artischocken mit Mozzarella

Saisonales Süsspchen

Pasta

Hausgemachte Casarecce mit Olivenöl, Peperoni und Spinat

Hauptgang

Toskanische Kalbfleischwürfel

Black Angus Roastbeef mit Limoncellosauce

Bratkartoffeln mit Pilzen, Polenta und mediterranem Gemüse

Dessert

Süsse Kreation aus unserer Pâtisserie. Lassen Sie sich überraschen!

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee und Tee



Preis

Pauschal
inkl. Essen, Mineralwasser, Kaffee, Tee und Mitarbeitende
für maximal 7 Stunden exkl. 8.1 % MwSt. und alkoholische Getränke

pro Person **105.00 CHF**

Das Food Konzept „Tavolata“ ist ab 50 Personen erhältlich

Getränkepreise

| | | |
|---|-------------|------------------|
| Bier | | |
| Feldschlösschen original | 33cl | 4.00 CHF |
| Schaumwein | | |
| Prosecco Spumante DOC | 75cl | 29.50 CHF |
| Weissweineempfehlungen | | |
| Pinot Grigio DOC, Venetien, Italien | 75cl | 28.00 CHF |
| Simué Verdejo, Rueda, Spanien | 75cl | 29.50 CHF |
| Exelsis blanc, Waadt, Schweiz | 75cl | 33.50 CHF |
| Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier | | |
| Rotweineempfehlungen | | |
| Rioja Crianza DOCa, Tempranillo, Spanien | 75cl | 29.50 CHF |
| Ripasso della Valpolicella, Veneto, Italien | 75cl | 33.50 CHF |
| Exelsis rouge, Waadt, Schweiz | 75cl | 35.50 CHF |
| Galotta, Gamaret, Cabernet-Sauvignon und Merlot | | |