

Trauungsapéro im Pfisterhaus Thalwil

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Tisch55

Wir freuen uns sehr, in **Zusammenarbeit mit dem Pfisterhaus Thalwil**,
Ihre Feier für Sie gestalten zu dürfen.
Mit diesen Vorschlägen möchten wir Ihnen einige
Anregungen für Ihren Anlass geben.

Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen
uns, bei der Kreation Ihres Wunsch-Apéros behilflich zu sein.



Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.

Apéro Angebot

Apéro Tisch55

CHF 310.00

(Für 20 Personen)

20 gemischte Canapés (halbe Toast)
1 Gemüseplatte mit 2 Kräuterquark-Dip (300g)
20 Tomaten-Mozzarella Spiessli
20 hausgemachte Blätterteigstangen
1 Käseplatte mit Birnenbrot und Baumnüssen
(3 Sorten Käse à 100g pro Person)



Auch möglich für 10 Personen **CHF 160.00**

Apéro Gebäck

Schinkengipfeli (à 32g) **CHF 3.00**
Käseküchlein (à 24g) **CHF 2.50**
Hausgemachte Blätterteigstangen (à 10 Stück)
CHF 15.00

Bestellung ab 15 Stück pro Sorte



Restaurant Tisch55

Tischenloostrasse 55, 8800 Thalwil, T 044 723 73 39, info@tisch55.ch, www.tisch55.ch
Ein Betrieb von Serata, Stiftung für das Alter, 8800 Thalwil

Apéro Sandwich

Füllungen

Sandwich mit Schinken, Trutenschinken,

Salami, Ei, Käse und Thon

Pro Stück **CHF 3.50**

Lachs und Mostbröckli

Pro Stück **CHF 4.00**



Bestellmenge pro Platte: 10 Stück

Bestellmenge pro Sorte: Minimum 10 Stück

Canapé

Canapé mit Ei, Mayonnaise und Schnittlauch

Canapé mit Salami, Essiggurken und Cherrytomaten

Canapé mit Schinken, Mayonnaise und Petersilie

Canapé mit Frischkäse mit Kräutern Füllungen

Pro Stück (halber Toast) **CHF 3.00**

Canapé mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill

Pro Stück (halber Toast) **CHF 3.50**

Bestellmenge pro Platte: 10 Stück

Bestellmenge pro Sorte: Minimum 10 Stück



Fleischplatte

(für 10 Personen, 100 g pro Person) **CHF 150.00**

Mit Hausbrot



Käseplatte

(für 10 Personen, 100g pro Person) **CHF 130.00**

Vier verschiedene Sorten

Mit Hausbrot



Antipastiplatte

(Ab 5 Personen) (600g)

CHF 48.00



Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Bestellung ab 10 Stück

10 Stücke à **CHF 2.50**



Früchtespiessli saisonal

Bestellung ab 10 Stück

10 Stück à **CHF 2.80**



Mini Dessert saisonal

Bestellung ab 10 Stück

Pro Stück **CHF 3.80**



Für Ihren individuellen Wunsch-Apéro
haben wir drei Inspirations-Beispiele für Sie zusammengestellt.
Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne
auch unser Serviceteam, Geschirr und Mobiliar zur Verfügung.
Möchten Sie zu Ihrem Apéro passende Getränke bestellen?
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an erlesenen Weinen.
Bei einem persönlichen Beratungsgespräch
erfahren Sie noch mehr über unsere Möglichkeiten.

Apéro klein (5 Stück pro Person)

CHF 18.00

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen
Rohschinken auf Melonensalat
Rauchlachs-Wrap mit Sauerrahm
Pouletstreifen paniert mit Knoblauch-Quark
Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse

Apéro mittel (7 Stück pro Person)

CHF 27.00

Crostini mit Frischkäse und Grillgemüse
Crevettencocktail
Roastbeef auf Laugen Crostini
Lachstatar mit Sauerrahm und Dill
Gemüsedipp mit Hummus
Gebratene Black-Tiger-Crevette auf cremiger Polenta
Bündnerfleisch-Röllchen auf Selleriesalat

Apéro riche (12 Stück pro Person)

CHF 45.00

Rösti mit Rauchlachs
Schweinsfilet auf Ratatouille
Crostini mit Frischkäse und gebratener Pfirsich
Thunfisch kurz gebraten und Wasabimousse
Tatar vom Rind
Thon-Canapé
Satay-Spiessli mit Erdnuss Sauce
Couscous mit Datteln
Gemüsedipp mit Hummus
Crevette im Kokosmantel auf Avocado-Mangosalat
Gebrannte Crème
Schokoladenmousse

Service und Gästebetreuung

Pro Einsatzstunde für Vorbereitung, Service und Aufräumarbeiten berechnen wir pro Mitarbeiter.

CHF 70.00

Infrastruktur-Kosten

Platten, Servietten und Verbrauchsmaterial sind inbegriffen.

Pro gebrauchtes Glas **CHF 2.00**

Stehtisch **CHF 25.00**

Transport (Lieferung und Abholung) für individuellen Wunsch-Apéro **CHF 100.00**

Getränke

ROSÉWEIN IM OFFENAUSSCHANK

50 cl

SCHWEIZ



Oeil-de-Perdrix Le Guignard AOC Valais

CHF 27.50

Ein frischer, leichter, fruchtiger und lieblicher Roséwein. Lachsrosa. Das Bouquet ist eher dezent. Es zeigen sich leicht beerige Frucht (Erdbeeren), Pfirsich und etwas pflanzliche Aromen (Minze, Heu/Stroh). Im Gaumen zeigt sich der Wein im Antrunk leicht spritzig mit einer süßlichen Fruchtnote, aber auch etwas erfrischende Säure ist vorhanden.

Pinot Noir

WEISSWEINE

75 cl

SCHWEIZ



Château de Perroy blanc Cuvée Prestige Grand Cru AOC

CHF 41.00

Château de Perroy, Waadtland

Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen (Birne, Quitte, Pfirsich, Melone), die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Dazu gesellen sich Blüten-, Blumenaromen, die auf Anhieb gefallen. Auf dem tonhaltigen Boden des CHÂTEAU DE PERROY entsteht ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. Dieser Waadtländer Weisswein von CHÂTEAU DE PERROY zeigt im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter!

Chasselas

ROTWEINE

75 cl

ITALIEN



Primoduca Primitivo di Manduria DOP

CHF 40.50

Vinicola Mediterranea, Manduria

Das Bouquet ist von Gewürznoten (Lakritze, Vanille, Zimt) und einer guten Prise Röstaromen, die an Tabak, Schokolade, Kaffee und Teer denken lassen, sowie von sehr reifer Fruchtaromatik (Pflaumenmus, Kirschkonfitüre, Rosinen) geprägt. Es ist ein klassischer Süditaliener, der sowohl leckere wie typisch-fruchtige Seiten aufweist. Die reifen Gerbstoffe sind präsent, und die fruchtige Textur hinterlässt einen mundfüllenden Sinneseindruck, der bis ins lange Finale anhält.

Primitivo

Restaurant Tisch55

Tischenloosstrasse 55, 8800 Thalwil, T 044 723 73 39, info@tisch55.ch, www.tisch55.ch

Ein Betrieb von Serata, Stiftung für das Alter, 8800 Thalwil