



## UNSERE MENÜSELEKTION

RISTORANTE PIZZERIA  
LILIENTHAL







# UNSERE GÄSTE. UNSERE LEIDENSCHAFT. UNSERE WERTE.

## HOCHZEITEN

Wir gestalten Ihre Hochzeit mit Liebe zum Detail – individuell,  
elegant und unvergesslich.

## GEBURTSTAGE & FAMILIENFEIERN

Feiern Sie mit Genuss und Herz – wir sorgen für Stimmung,  
Geschmack und Erinnerungen.

## MEETINGS & SEMINARE

Modern, flexibel und kulinarisch – perfekte Bedingungen für  
erfolgreiche Anlässe.

## GRUPPEN-LUNCH & REISEGRUPPEN

Schneller Service, frische Küche – ideal für Firmen- und  
Reisegruppen.

## ABENDGRUPPEN

Mediterranes Ambiente, feine Menüs und herzlicher Service –  
perfekt zum Abschalten.

## TAUFEN & BESONDERE MOMENTE

Stilvoll feiern, entspannt geniessen – wir kümmern uns um alles.  
Gutes Essen. Gute Menschen. Gute Momente.

## UNSER MOTTO:

*Sie machen das Fest – wir kümmern uns um den Rest.*



# LOCATION

## *Der Ort*

Im Lilienthal feiern Sie in mediterraner Atmosphäre – individuell, elegant und herzlich. Wir gestalten Ihren Anlass mit Liebe zum Detail, damit Sie jeden Moment genießen.



## *Tagungen / Sitzungen*

Modern, flexibel, kulinarisch: ideale Bedingungen für Meetings und Seminare. Schneller Service, klare Abläufe und Menüs nach Bedarf – für effiziente Anlässe ohne Kompromisse.



## *Familienfeste*

Ob Geburtstag, Taufe oder Jubiläum: Wir schaffen den passenden Rahmen – mit stimmiger Deko, saisonaler Küche und herzlichem Service. So entstehen Erinnerungen, die bleiben.



# MÖBEL & BESTUHLUNG



Stühle



Runde Tische



Seminartische /  
Sitzungstische



Lange Tische / Tafeln



# TISCH FORMEN

Unsere vielfältigen Tischformen ermöglichen es Ihnen, Ihre Veranstaltung genau nach Ihren Bedürfnissen zu gestalten und zu genießen.

Sitzung –bis 30

U-Form –bis 32

Quadratische 8er-Tische –bis 40

Runde Tische –bis 45

Blocktische –bis 62

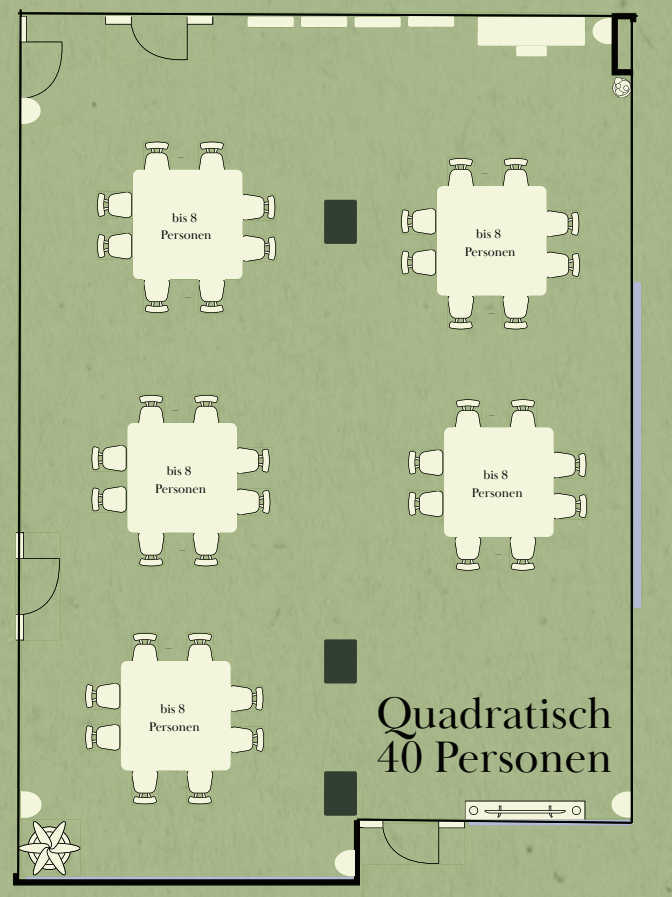
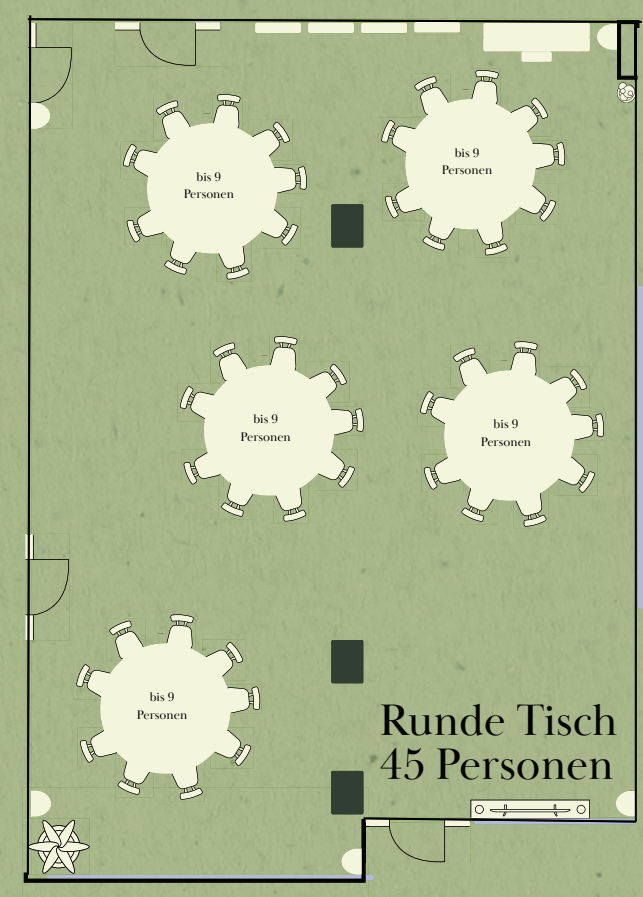
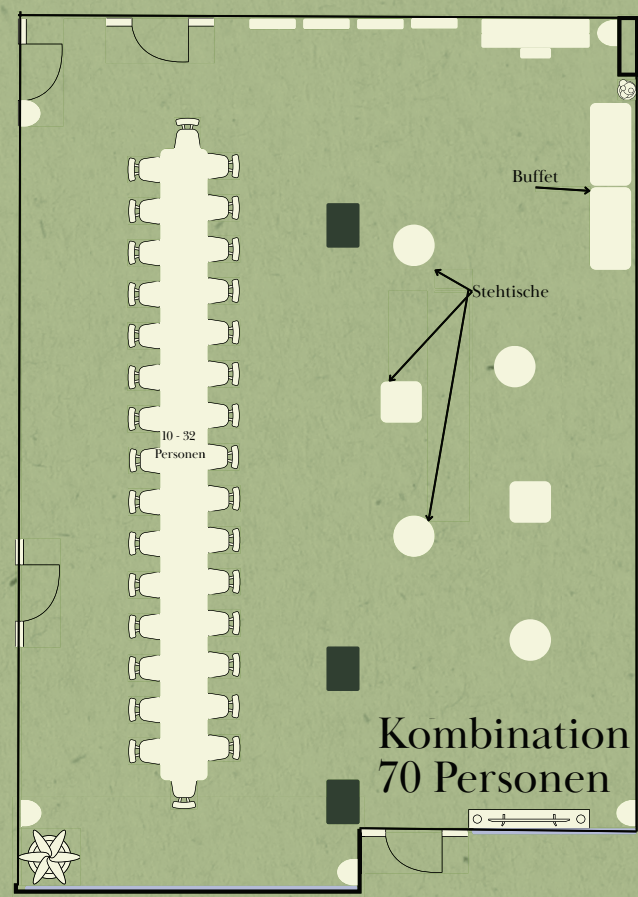
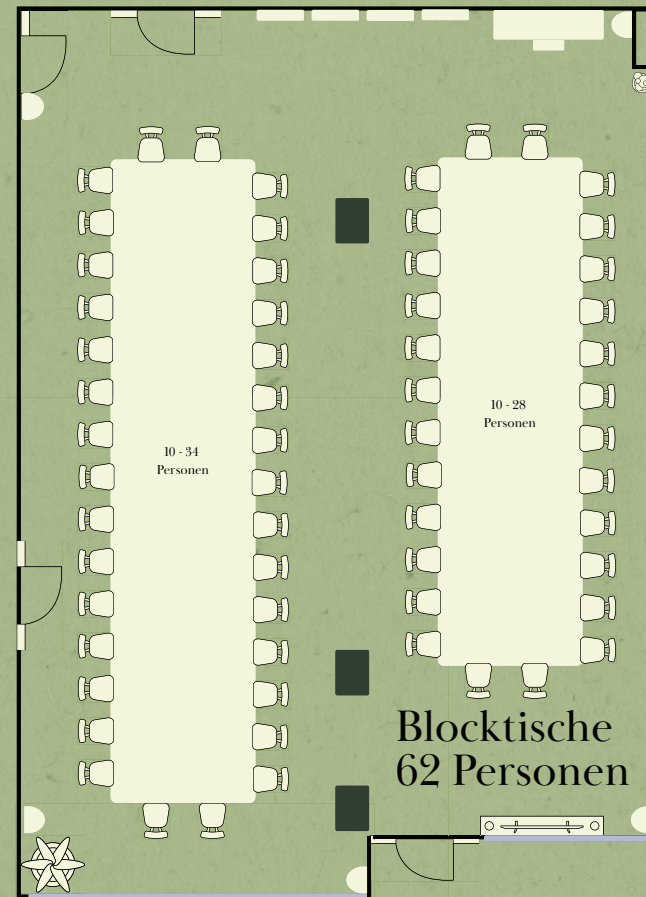
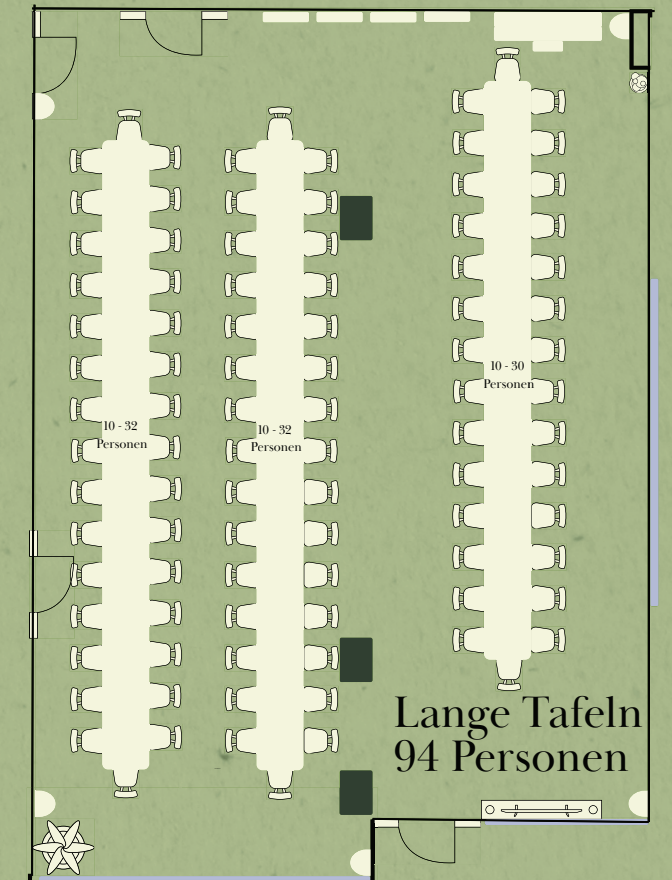
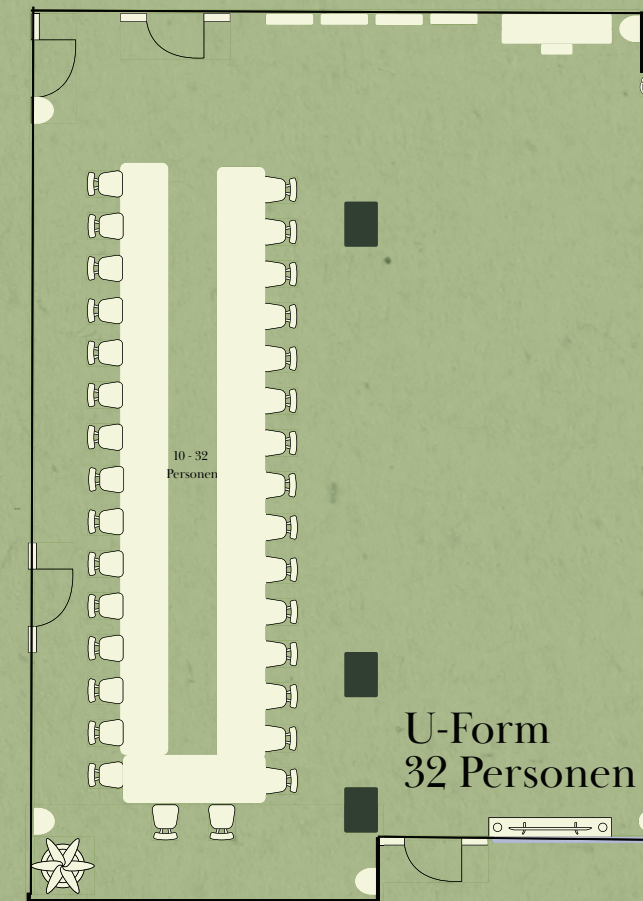
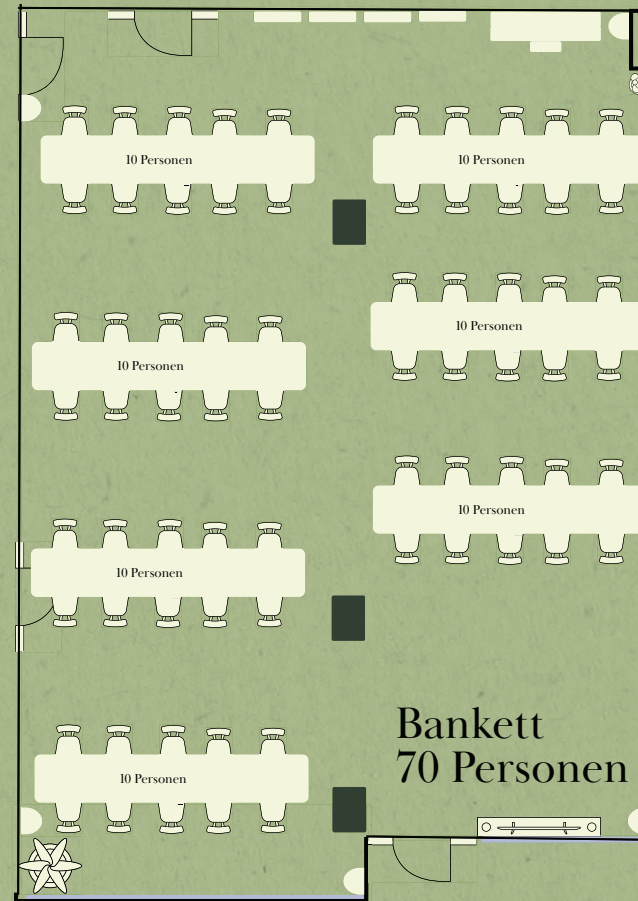
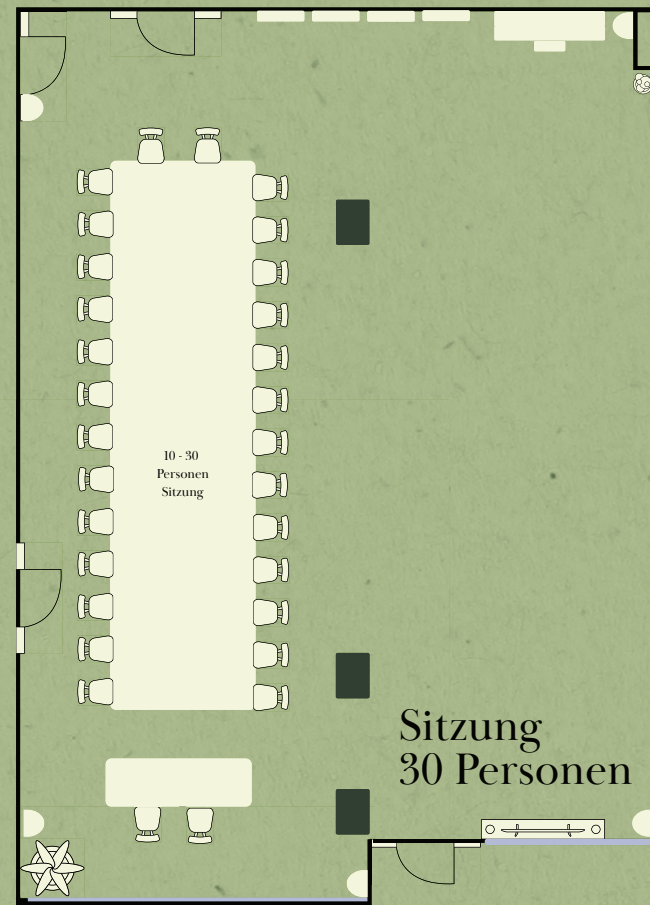
Bankett –bis 70

Lange Tafeln –bis 94

Stehapéro –bis 100

Kombination: lange/ –bis 70

Blocktische mit Stehapéro





## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### ÖFFNUNGSZEITEN & VERANSTALTUNGEN

Bei Veranstaltungen können die Öffnungszeiten flexibel angepasst werden.

Öffnungszeiten Restaurant:

Mo - Fr 10.00 - 14.00 Uhr

17.30 - 23.00 Uhr

Sa 17.30 - 23.00 Uhr

Sonntags & Feiertage geschlossen

Betriebsferien: Weihnachten & Sylvester ca. 2 Wochen

### MENÜPLANUNG

Ab 15 Personen empfehlen wir ein einheitliches Menü für einen reibungslosen Ablauf. Menü- und Getränkewünsche bitten wir mindestens 6 Werktage vor dem Anlass mitzuteilen.

Gerne stellen wir auch individuelle oder vegetarische Menüs zusammen.

### VERLÄNGERUNGEN & NACHTZUSCHLÄGE

Veranstaltungen nach 24.00 Uhr werden mit einem Nachzuschlag von CHF 50.– pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet. Allfällige Bewilligungen werden organisiert, können jedoch nicht garantiert werden.

### TECHNIK & DEKORATION

Technische Hilfsmittel sowie Dekoration organisieren wir gerne auf Wunsch.

### MINDESTKONSUMATIONEN

Eine Mindestkonsumation oder einen garantierten Umsatz verlangen wir nur, wenn Sie eine unserer Lokalitäten exklusiv für sich und Ihre Gäste buchen möchten. Gerne machen wir Ihnen hierzu einen Vorschlag.

**ZAHLUNGSMETHODEN:** EC-Karte, Kreditkarte, Rechnung

**RESERVATIONSGEBÜHR:** Pauschal CHF 350.–

**ALLERGIEN & DIÄTWÜNSCHE:** Bitte teilen Sie uns Allergien oder Unverträglichkeiten frühzeitig mit.

**PERSONENZAHLE:** Die definitive Personenzahl ist spätestens 3 Tage vor dem Event mitzuteilen.

**STORNOGEBÜHREN:** Mehr als 10 Tage vorher: keine Kosten  
3–10 Tage vorher: CHF 350.– Stornogebühr,  
Weniger als 3 Tage vorher: 75 % des vereinbarten Preises

**TOLERANZSPANNE:** Eine Reduktion von bis zu 10 % weniger Gästen wird akzeptiert und entsprechend verrechnet.

**BESONDERE WÜNSCHE:** Sitzordnung, Pausen zwischen den Gängen oder spezielle Abläufe bitten wir frühzeitig mitzuteilen.



## APÉROHÄPPCHEN

Ob Sie einen exklusiven Apéro Riche oder einen ungezwungenen Stehcocktail veranstalten – unter unseren Apérohäppchen finden Sie bestimmt das Passende, um Ihren Anlass zu einem Erfolg werden zu lassen. Die Häppchen lassen sich beliebig miteinander kombinieren. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine passende Empfehlung.

### Empfohlene Häppchen pro Person:

- Leichter Genuss: ca. 5 Stück (kurzer Apéro)
- Herzhaft & gesellig: ca. 10 Stück (gediegener Apéro)
- Als Alternative zur Mahlzeit: ca. 15 Stück (Fingerfood-Lunch oder -Dinner)

## FLEISCH

- Crostini (Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken)
- Rindsfiletspiess mit rosa Pfeffer
- Pouletspiess im Sesammantel
- Lammkoteletts mit Trüffelhonig
- Rohschinken-Melonenspiess
- Meatballs in scharfer Tomatensauce
- Schinkengipfel
- Rindstatar auf Briochetoast

## FISCH

- Lachstatar mit Schnittlauch und Frischkäse
- Thunfisch im Kräutermantel auf Avocadopüree
- Riesengarnelen mit Cocktailsauce
- Gebratene Jakobsmuscheln an Vanilleöl
- Rauchlachs-Crêpesroulade mit Meerrettich
- Miesmuscheln im Weissweinsud
- Lachsmedaillons im Blätterteigkissen

## VEGETARISCH

- Crostini (Tomaten, Oliven, Gorgonzola)
- Tomaten-Mozzarellaspiesse
- Gemüsestatar auf Roggenbrot
- Saisonale Suppe (z. B. Spargel, Karotte, Linsen, Gazpacho, Pilz, Kartoffel)
- Grillierter Gemüsespieße
- Verschiedene Gemüse mousse (saisonal)
- Radieschen mit Fleur de Sel



# MENUVORSCHLÄGE

## Menu 1 - CHF 54.-

Auberginen-Involtini mit Ricotta und Spinat,  
auf leichter Tomaten-Basilikumsauce

-----

Champagner-Kräuterrisotto mit Brie de Meaux

-----

Tarte Tatin mit Vanilleglace

## Menu 2 - CHF 67.-

Nüsslisalat an Honig-Rosmarindressing mit gehacktem Ei und  
Croûtons

-----

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise

Marktgemüse und Kartoffelgratin

-----

Toblerone Schokoladenmousse

## Menu 3 - 79.-

Thunfisch-Mangotatar mit geröstetem Sesam

Wiesenkräutersalat

-----

Grilliertes Kalbsfiletmedaillon an Morchelsauce

Herbstgemüse und Taglierini

-----

Passionsfrucht Crème Brûlée mit karamelisierter Zuckerkruste

## Menu 4 - CHF 82.-

Bunter Blattsalat an Balsamicodressing mit gebratenen Steinpilzen

-----

Ziegenkäse im Brickteig mit Lavendelhonigauf Schalottenconfit

-----

Am Stück gebratenes Kalbskarree an Trüffeljus

auf Kartoffelmousseline und Baby-Karotten

-----

Sorbetvariation mit Früchtegarnitur



**Menu 5 - CHF 93.-**

Pulpo-Carpaccio an Zitronen-Olivenöl

-----

Hummerschaumsuppe mit Cognac

-----

Gebratene Seeteufelmedaillons an Safransauce auf Blattspinat und  
Salzkartoffeln

-----

Passionsfruchtsorbet mit, Champagner

**Menu 6 - CHF 95.-**

Klassischer Crevettencocktail mit Avocado

-----

Kresseschaumsuppe mit Crème fraîche

-----

Grilliertes Rindsfiletsteak an grüner Pfeffersauce  
Kartoffeltürmchen und glasierten Bohnen

-----

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mangosorbet

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Menu  
zusammen. Unsere Menuvorschläge werden jeweils dem  
saisonalen Angebot angepasst. Sollte keiner der  
Vorschläge Ihren Wünschen entsprechen, zögern Sie  
nicht uns anzurufen. Wir unterstützen Sie gerne beim  
Zusammenstellen Ihres Wunschmenus.