



Bankett- und Apéro-Vorschläge

Gültig Januar 2019



Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns!

Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

bistro@consol.ch - www.consol.ch

Telefon 041 760 74 10

(Montag – Freitag, 8.00 – 15.30 Uhr)

Wer sind wir?

Wir sind ein freundliches, lebendiges Restaurant im Industriequartier von Zug Richtung Inwil/Baar und gehören zu den fünf Betrieben des Vereins ConSol . ConSol bietet verschiedenste angepasste Arbeitsplätze an für Menschen mit Erwerbseinschränkung.

Unsere 58 Sitzplätze sind am Mittag meistens sehr begehrt. Unsere Gäste kommen etwa je zur Hälfte aus den anderen ConSol Betrieben sowie von Geschäften und Büros in unserer Umgebung. Zusätzlich zum Tagesgeschäft führen wir kleinere und grössere Catering- und Bankettaufträge aus oder bieten Spezialitätenabende bei uns im Bistro an. Unsere Buffets Abende. Auswärts verköstigen wir auch schon mal bis zu 200 Personen. Eine unserer grossen Passionen sind aussergewöhnliche und feine Apéros oder thematische Buffets.

Wir führen eine kreative und marktfrische Küche. Unser Ziel ist es erstklassige Produkte zu erschaffen und durch neue Geschmackserlebnisse zu begeistern. Täglich bereiten wir für unsere Gäste neben einem Fleischmenü ein schmackhaftes Vegi-Menü zu, welches sehr beliebt ist. Die vegetarische Küche ist eine unserer Stärken.

Beim Einkauf unserer Rohprodukte bevorzugen wir lokale Anbieter. Unser Fleisch beziehen wir vom Metzger Hegglin aus Menzingen, welcher seine Tiere aus der Innerschweiz, respektive aus dem Kanton Zug, bezieht. Gemüse beziehen wir direkt aus der Markthalle in Zürich. Eier liefert uns Bauer Landolt aus Steinhausen.

Unser Bistro-Team besteht aus je sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Erwerbseinschränkung in Küche und im Service, je zwei Gruppenleitern in der Küche und im Service(ausgebildete Köche/Diätkoch/Servicefachfrauen), sowie der Betriebsleiterin



Bankett- und Catering-Vorschläge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7
Kleiner gemischter Salat	9
Lachs-Limettentartar mit Salatgarnitur	14

Suppen

Gurkenkaltschale mit Estragonjoghurt	
Tomatencrèmesuppe mit Parmesanchip	
Erbsencremesuppe mit Minze und Mandelsplittern	
Bündner Gerstensuppe	
Kürbiscremesuppe parfümiert mit steirischem Kernöl	
Spargelcremesuppe mit rotem Pfeffer	8

Hauptgänge Fleisch

Grünes Pouletcurry mit asiatischem Mischgemüse und Basmatireis	26
Pouletbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella auf Balsamicospiegel mit Gemüseudeln	28
Kalbsbraten (Nierstück) an Orangenrahmsauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	39
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter an Pommery-Senfsauce mit Pommes frites und Grilltomate	38
Schweinekotelett auf dreifarbigem Pfeffersauce mit Reiskroketten und Gemüsegrün	32

Hauptgänge Fisch

Saltimbocca von Zuger Felchen (Saison) auf Pernodspiegel mit Gemüse-Griessgnocchi	29
Ganze gebratene Kräuterforelle mit Sauce Hollandaise, Camarquereis und Limetten-Blattspinat	34

Hauptgänge vegetarisch

Risotto mit getrockneten & frischen Tomaten und Basilikumschaum (je nach Saison auch Spargeln, Kürbis, Bärlauch u.ä.)	24
Rotes Gemüse-Kokos Curry mit Basmatireis	25
Grünkernbacklinge mit Peperoni Schaum und buntem Gemüse	26
Gemüsepiccata mit Spaghetti an rassischer Tomatensugo a la nonna	22
Dreifarbiger Spätzligratin mit Kräutersauce und Marktgemüse	22
Gefülltes Blätterteig-Pilz-Kissen auf Ratatouille mit Petersilienschaum	24

Desserts

Zitronengras-Panna Cotta mit Aprikosensauce	8
Caramelköppli mit Passionsfruchtcoulis und Schlagrahm	8
Zweifarbige Toblerone-Mousse	8
Saisonaler Fruchtsalat, nach Wunsch mit indischer Chaat-Gewürzmischung	8
Gebrannte Creme mit karamellisiertem Rosmarin	8
Hausgemachte Brownies mit Früchtegarnitur	5



Weitere Wünsche setzen wir gerne für Sie um!

Unsere Buffets

Antipasti Buffet

Marinierte Oliven

Parmesanstückli

Auberginen mit Frischkäse- Dörrtomatenfüllung

Italienischer Salami und Coppa

Marinierte Mozzarelline und Cherry-Tomaten

Diverse Gemüse-Antipasti : Auberginen, Zucchetti, Peperoni, Champignons, Chili mit Frischkäse

Marinierte Crevetten im Gläsli

Datteln mit Frischkäse und Speck

Focaccia mit Rosmarin und Meersalz

Pro Person	als Vorspeise	26
	als Hauptgang	32

Salatbuffet

5 Sorten Gemüse Salate nach Wahl und 1 gemischter Blattsalat

inklusive Beilage (verschiedene Saucen, geröstete Kerne, Croutons....)

pro Person als Vorspeise	12
pro Person als Hauptgang	18
jede weitere Sorte pro Person	2

Pasta Buffet

Spaghetti oder Penne mit drei Saucen zur Auswahl: *Tomatensauce alla Mama, Bolognese, Pesto, Gorgonzola, Pilzrahmsauce, Aglio e Olio, Carbonara,*

Gnocchi an Basilikumbutter mit mediterranem Gemüse

Geriebener Parmesan

pro Person	26
-------------------	-----------

Dessertbuffets

Gerne bereiten wir für Sie ein kreatives, farbenfrohes schmackhaftes Buffet zu.

Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit.

Grosses italienisches Buffet

Verschiedene Antipasti (Oliven, marinierte Zucchini, Auberginen etc.)

Tomaten-Mozzarella Salat „Caprese“

Weissbrot oder Focaccia

Tagliatelle mit drei verschiedenen Saucen: *Tomaten, Bolognese, Pesto*

Saltimbocca an Salbei-Jus

Gemüse Piccata

Peperonata

Weisswein-Risotto

Klassisches Tiramisù

Zitronengras-Panna cotta mit Aprikosencoulis

pro Person 50



Grosses Länder Buffet

Seit mehreren Jahren bieten wir Spezialitäten-Abende an. Diese sind sehr erfolgreich und werden stets gut besucht. Gerne kochen wir diese Speisen auch für Ihren Anlass. Bisher "bereiste Länder" sind die folgenden:

Indien
Persien
Indonesien
Mexiko
Schweizer Küche

Die Buffets bestehen aus einem Amuse-bouche, verschiedenen Vorspeise, mehreren Hauptgangkomponenten mit Fleisch und Vegetarisch und einer Dessertauswahl

Kosten pro Person 55

Gegen Aufpreis bereiten wir auch gerne passende Getränke für Sie zu.



Apéro-Angebote

Unsere Spezialitäten

Handdekorierte Designgläser, hergestellt in der ConSol Glaswerkstatt, gefüllt mit:

Lachsmousse mit Dill

Kresse mousse mit Rüblichip

Hackbällchen auf Mini Ratatouille mit Käsecracker

Tabouleh Salat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln und Lammkotlett

Gemüwestäbli auf Dip im Gläsli

Pro Glas 3.50

Weitere Apéro-Vorschläge

Parmesanwürfeli - pro Portion (30g) 2

Hausgemachtes Focciabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz 2

Mit Frischkäse gefüllte Auberginen-Röllchen 2

Gemischte hausmarinierte Oliven (100g) 5

Tortilla Chips (200g) mit Guacamole (150g) oder pikantem ConSol Dip (150g) je Sorte 9

Fleischplatte, z.B. Salami, Schinken, Coppa, Bauernspeck (100g) 8

Käseplatte, z.B. Gruyere, Appenzeller, Tomme (100g) 6

Mariniertes Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli (Zahnstocher) 1.50

Mini Pumpernickel mit Frischkäse oder Forellenmousse – pro 2 Stück 3

Medjool-Datteln mit Frischkäse und Speck - pro Stück 2

Gefülltes hausgemachtes Blätterteiggebäck - pro Stück 2

Satayspiessli (Pouletfleisch) mit Erdnussauce - pro Stück 3

Frittata, Eieromelette mit viel Gemüse und Kräutern, geschnitten - pro Stück 2

Diverse warme Suppen in der Tasse - pro dl 2

Weitere Wünsche setzen wir gerne für Sie um!

Geschäftsbedingungen

Anlässe ausserhalb der regulären Öffnungszeiten (Montag – Freitag, 8.00 – 15.30) führen wir gerne für Gruppen ab 40 Personen durch.

Catering heisst für uns: wir bringen Ihnen unsere Speisen an den gewünschten Ort. Wir berechnen Ihnen unsere Angebote zu denselben Preisen wie im Bistro. Im Cateringservice inbegriffen ist das Bringen der Esswaren im Umkreis von 10 km und maximal ½ Stunde Wegaufwand pro Weg. Wir übernehmen die Pflege des (Apéro- oder Dessert-)Buffets und servieren für Sie gerne die Getränke, die Sie bei uns beziehen. Selbstverständlich räumen wir unsere Sachen wieder auf und kümmern uns um allfällige Resten.

Dienstleistungen, die wir Ihnen bei Caterings zusätzlich berechnen müssen sind: Das Servieren von Speisen an Tischen und das Abwaschen von Geschirr und Gläsern. Ebenfalls nicht inbegriffen ist der Getränkeservice, wenn die Getränke nicht von uns bezogen werden.

Sie erleichtern unsere Planung, wenn Sie möglichst früh mit uns planen. 5 Tage im Voraus melden Sie uns bitte die genaue Anzahl Gäste. Unsere Rechnung wird auf dieser Grundlage basieren.

Annulationsbedingungen

Ist ein Bankett oder Catering abgemacht und wird durch Sie abgesagt, stellen wir Ihnen folgenden Aufwand in Rechnung:

Bis 1 Monat im Voraus:	20 % Bearbeitungsgebühr
Bis 7 Tage im Voraus:	50 % der abgemachten Rechnungssumme für die Speisen
Am gleichen Tag:	80 % der abgemachten Rechnungssumme

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.

Getränke

Unsere Getränkekarte finden Sie in einem separaten Dokument. Gerne stellen wir Ihnen an Banketten Zuger Hahnenwasser zur Verfügung. Sicher verstehen Sie, dass dies für uns ebenfalls Aufwand bedeutet. Für Wasser berechnen wir Ihnen Fr. 2.- pro Person.