

Bankett Dokumentation

Für Momente, die verbinden.



ZSC LIONS
GASTRONOMIE

SwissLife
Arena

Häppli



Häppli

KALT

Kartoffel-Lauch-Apfelsalat mit Salsiz Würfeli • 🍷 möglich	4.50
Pulpo Salat mit mediterranem Gemüse und violetten Kartoffeln	5.00
BBQ Rindfleischsalat mit Meerrettich Espuma im Weckglas	4.50
Rindstatar im Brioche parfümiert mit Turicum Gin	5.00
Brioche Toast Rondell mit Serrano Schinken, zweifarbigen Melonen Kaviar und Apfelminze-Kräuteröl	5.00
Pumpernickel mit Kräuterphiladelphia und Gemüse Spaghetti • 🍷 möglich	4.50
Blini mit Gartenerbsen Creme und Cranberry Mandel Granola • 🍷 möglich	4.50
Süsskartoffelmousse mit Federkohlchips und Feta Baumnuss Crumble • 🍷 möglich	4.50
Spiessli Feige, Thymian, Ziegenkäse Macaron	3.50
Bunte Cornet mit Beefsteak Tatar und Chili Perlen	3.50
Bunte Cornet mit Tomaten Mousse und Basilikumschaum	3.50
Bunte Cornet mit vegetarischem Tatar und Randen Humus	3.50

🍷 vegi 🍷 vegan 🍷 glutenfrei 🍷 laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Häppli

KALT

Muffin mit Ananas-Currymousse und Poulet	3.50
Muffin mit Pastrami und Limettensauerrahm	3.50
Muffin mit Graved Lachs und Honig Dillschaum	3.50

WARM

Appenzeller Chäschüechli	4.00
Schinkengipfeli	4.00
Momo gefüllt mit Tofu und Edamame mit Koriander Sesam Sauce	4.50
Poulet Satay Spiess mit Erdnussskruste	5.50
Currywurst mit Semmeli	5.00
Frühlingsrolle und Samosa Vegetarisch mit Sweet Chili Dip	6.00
Mini Rinds Burger mit BBQ Sauce und Röstzwiebeln	5.00
Kalbshackfleischbällchen mit Salsa Ranchera Dip	4.50
Auberginenbällchen mit Tsüri Sauce •  möglich	4.50
Midi Z-Wurst mit Senf und Brot	6.50
Mini Kalbs-Pilzragout gratiniert mit Quattro formaggi Käse	7.50

 vegi  vegan  glutenfrei  laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Häppli

DESSERT

Vanille-Mascarpone Crème mit Sauerkirschkompott	4.50
Kokos Panna Cotta mit Ananaspulpe	4.50
Heidelbeer-Philadelphia Cheesecake im Glas	4.50
Himbeer Buttermilch Mousse mit Rosmarin-Vanille Kern	4.50
Verschiedene Cupcakes	5.50
Süssmostcreme mit Apfel-Thymian Chutney	4.50
Saisonales Tiramisu	4.50
ZSC Crèmeschnitte	6.50
Brönnti Crème im Glas	5.00
Friandises zum Kaffee	3.00

V vegi **M** vegan **G** glutenfrei **L** laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Apéro



Apéro

WARM-UP Dauer von maximal 60 Minuten

17.00

Nusscocktail • Fûtes • Oliven • Nachos • Salsa pikante • Crème fraîche

GAMEDAY Dauer von maximal 60 Minuten

28.00

Rohschinken • Bündnerfleisch • Salami • Bauernspeck • Greyerzer
Feigensenf • Silberzwiebeln • Cornichons • Schraubenbrot
Süsse Brezeli

OVERTIME Dauer von maximal 90 Minuten

45.00

Chäsmagronen mit Berner Küssli
Zett-Wurst mit Senf und kleinem Bürli
Kartoffelsuppe parfümiert mit Trüffel
Rindstatar mit Turicum Gin im mini Brioche
Blinis mit Rauchlachs und Wasabischaum
Assortierte Partyküchlein
Kichererbsenmousse mit Pitabrot
Vitello tonnato
Zweierlei Muffins
Apfelkuchen

V vegi **V** vegan **G** glutenfrei **L** laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Menus



Menus

VORSPEISEN

Rauchlachstatar mit bunt gemischtem Salat G	14.50
Junger Blattsalat mit konfierten Datteltomaten und geräucherter Burrata G	16.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck G L	14.50
Avocado-Broccoli-Tatar, Kräutersalat, gebackener Camembert, Beeren-Espuma	14.50
Rindstatar parfümiert mit Bündner Röteli, Brioche, Kräutersalat, hausgebeiztes Eigelb	18.50
Saisonaler Blattsalat mit unserem Hausdressing G L	10.50

SUPPEN

Suppe von gebackenem Blumenkohl und Haselnusschaum G	12.50
Karottensuppe, Safran-Sauerrahm, Kresse G	12.50
Kürbissuppe, Kürbiskernöl, Kürbiskerne G	12.50
Zürcher Weissweinsuppe mit Trauben G	10.50

Alle Suppen können laktosefrei hergestellt werden

V vegi **V** vegan **G** glutenfrei **L** laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Menus

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Schweinsfilet, Mascarpone-Risotto, Ofengemüse	39.50
Rindsfilet-Medaillon mit Trüffeljus, hausgemachte Teigwaren, mediterranes Ofengemüse	57.00
Felchenfilets mit Limetten-Dillschaum, Salzkartoffeln, buntem Bohnengemüse	37.50
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Stampfkartoffeln, Rotkohl mit Marroni	35.50
Niedergegarter Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, Kartoffel-Mousseline, glasierte Rüebli	56.50
Am Stück gegartes Entrecôte mit Pfefferrahmsauce, Röstikroketten, junges Marktgemüse	47.00
Sous vide gegarte Kalbshuft mit Madeirasauce, Safran-Tagliatelle, Saisongemüse	49.00
Rosa gegarter Rindshohrücken mit Trüffeljus, Mascarpone-Langkornrisotto, buntes Kohlgemüse	48.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Ofentomate	44.00

Alle Hauptgänge können gluten- und laktosefrei hergestellt werden
durch Wechsel der Komponenten

V vegi **V** vegan **G** glutenfrei **L** laktosefrei

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Menus

HAUPTGÄNGE

Randen-Gnocchi mit Safran-Limettenschaum, Mönchsbart, Tofu-Pilz-Momos	33.50
Planted Geschnetzeltes mit Waldpilzcremesauce, Fregola Sarda, saisonales Gemüse	28.50
Bio Alpenkräuter-Tofu-Piccata, Tomatensugo, zweifarbiger Reis, konfierte Tomaten	32.00
Auberginen Cordon Bleu, Salbei-Orangen-Hollandaise, Kartoffel-Mousseline	37.50
Grillierter Gemüsespiess, rote Linsen, orientalisches Joghurt	35.00

Alle Hauptgänge können gluten- und laktosefrei hergestellt werden
durch Wechsel der Komponenten

 vegi  vegan  glutenfrei  laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Menus

DESSERT

ZSC Crèmeschnitte mit marinierten Beeren	12.50
Zitronentarte mit Meringuehaube und Bratapfelmus	12.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace	14.50
Mohnparfait mit marinierten Zwetschgen 	13.50
Apfelkuchen mit karamellisierten Mandeln und Pistazienglace	13.50
Zweifarbiges Tobleronemousse	12.50

Alle Desserts können laktosefrei hergestellt werden.

 vegi  vegan  glutenfrei  laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Zusatz- angebot



Zusatzangebot

	Einzelpreise
Schlecki-Bar	6.50
Donut Wall	4.00
Früchtekorb gross	45.00
Früchtekorb klein	25.00
Gipfeli	2.00
Brownie gross	4.50
Brownie klein	3.50

V vegi **M** vegan **G** glutenfrei **L** laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Stehlunch



Stehlunch

ASSIST Buffet

46.00

Salatbuffet mit saisonalem Blattsalat und vier Gemüsesalaten
Geröstete Kernen • gehacktes Ei • Ruchbrot • Hausdressing

Mediterranes Pouletgeschnetzeltes • Trockenreis
Äpler Magronen  • geröstete Zwiebeln • Apfelmus

Schokoladenmousse • Rüeblikuchen-Würfel

GOAL Buffet

59.00

Zürcher Weissweinsuppe mit Trauben • Saisonaler Blattsalat mit
unserem Hausdressing • Hörnlisalat, Peperoni und Gurken
Kabissalat mit Speck • Warmer Käsekuchen • Assortierte Brötchen

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart • Rösti • Saisonales Ofengemüse
Gebratene Forellenfilets auf Blattspinat • Mascarpone-Risotto

Brönnti Crème • Apfelkuchen

 vegi  vegan  glutenfrei  laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Kaffee- pausen



Kaffeepausen

ICING Dauer von maximal 30 Minuten

15.00

Gipfeli • Brötchen • Früchtekorb

Kaffee • Espresso • Tee • Orangensaft • Mineralwasser

CROSS-CHECK Dauer von maximal 30 Minuten

19.50

Gipfeli • Brötchen • Früchtekorb • Früchtekuchen • Brownies

Kaffee • Espresso • Tee • Orangensaft • Mineralwasser

HIGH STICK Dauer von maximal 30 Minuten

19.00

Fruchtsalat • Dörrfrüchte • Nüsse

Kaffee • Espresso • Tee • Orangensaft • Mineralwasser

V vegi **V** vegan **G** glutenfrei **L** laktosefrei

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Seminare



Seminar

GANZER TAG

80.00

Kaffee • Gipfeli • Früchtekorb
Vormittags- und Nachmittagspause
Mineralwasser
Mittagessen Fleisch- /  -Auswahl

Gut zu wissen

Kaffeemaschine im Raum zur Selbstbedienung; Teeauswahl
Korb mit Gipfeli und Früchtekorb
Vormittagspause: Partybrötli mit / ohne Fleisch
Nachmittagspause: Nussmischung und Brownie
Mineralwasser zur Selbstbedienung PET 0.5l

Mittagessen

Tagesangebot vom ZETT; Suppe / Salat (Entscheid ZETT)
und Angebot Fleisch und 

 vegi  vegan  glutenfrei  laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Seminar

HALBER TAG 8.00 – 14.00 Uhr oder 12.00 – 18.00 Uhr

65.00

Kaffee • Gipfeli / Partybrötli
Fruchtekorb
Vormittags- oder Nachmittagspause
Mineralwasser
Mittagessen Fleisch- /  -Auswahl

Gut zu wissen

Kaffeemaschine im Raum zur Selbstbedienung; Teeauswahl
Mineralwasser zur Selbstbedienung PET 0.5l

08.00 – 14.00 Uhr

Korb mit Gipfeli; Vormittagspause Partybrötli Fleisch / ;
Mittagessen

12.00 – 18.00 Uhr

Mittagessen; Partybrötli Fleisch / ; Nachmittagspause Brownie

Mittagessen

Tagesangebot vom ZETT; Suppe / Salat (Entscheid ZETT)
und Angebot Fleisch und 

 vegi  vegan  glutenfrei  laktosefrei
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite

Homebase Lunch



Homebase Lunch

IM RESTAURANT ZETT

27.50

Vorspeise Salat oder Suppe

Mittagessen Fleisch- /  -Auswahl

Mineralwasser

Kaffee • Espresso • Tee

Gut zu wissen

Bis maximal 50 Personen, je nach Verfügbarkeit

Ab 30 Personen im Eventraum möglich

Reservation mind. 1 Woche im Voraus

Mineralwasser 0.75l mit / ohne Kohlensäure auf dem Tisch

1 Kaffee • Espresso • Tee

 vegi  vegan  glutenfrei  laktosefrei

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt, pro Person/Stk.

Seite