



GoldLine Event

Spargel-Tavolata

>>> Übersicht Platzangebot <<<

Donnerstag / Auffahrt	09. Mai 24	Apéro ab 11.30 Uhr	/	<u>Freie Plätze:</u>	9
Montag / Pfingsten	20. Mai 24	Apéro ab 11.30 Uhr	/	<u>Freie Plätze:</u>	8
Freitag	24. Mai 24	Apéro ab 18.30 Uhr	/	<u>Freie Plätze:</u>	3
Sonntag	26. Mai 24	Apéro ab 11.30 Uhr	/	Ausgebucht	0
Samstag	01. Jun 24	Apéro ab 18.30 Uhr	/	<u>Freie Plätze:</u>	20

NEU* Spargel-Tavolata im ChuchiChäller ***NEU**
bei Goldline Catering - Zugerstr.90 - 8810 Horgen / Parkplätze vor Ort

Vorspeisen-Tavolata mit vielen Köstlichkeiten rund um den Spargel
Thunfisch-Carpaccio / Lachsrücken-Tataki / Forellenfilet geräucht / Vitello Tonnato / Rindstatar / Alprohschinken / Siedfleischsalat / Terrine / Spargelmousse / Spargelsuppe

Warme Vorspeise und Sorbet serviert

Spargelrisotto mit gebratenen Gambas / Rhabarbersorbet mit Erdbeerlikör

Hauptgang-Tavolata zum schöpfen am Tisch

Rinds- und Kalbmedaillon im Ofen gebraten mit Bärlauchbutter und Trüffeljus
Spargel grün & weiss mit Sauce Hollandaise / Kartoffelgartin & Frischeierspätzli

Dessert-Tavolata, angerichtet in kleinen Portionen

Zum krönenden Finale, hausgemachte Dessertkreationen eingesetzt auf dem Tisch

Alle Getränke sind inklusive (ausser Spirituosen)

wir stellen für das Menu die passende Weinbegleitung (weiss- rose- rot) zusammen
(für den alkoholfreien Genuss, alle Weine & Prosecco auch ohne Alkohol)

Preis pro Person 125.00 Fr. / Zahlbar nach Reservation auf

Postkonto 80-44723-3 / IBAN CH71 0900 0000 8004 4723 3

Reservationsbestätigungen erfolgt nach Zahlungseingang per Mail und sind verbindlich
Annulationen werden nur telefonisch bis spätestens 2 Arbeitstage vor dem Event berücksichtigt

Anmeldungen nehmen wir gerne entgegen unter

Telefon: 044/726 00 70

Mail: www.gold-line.ch/kontakt

max. 30 Gäste pro Anlass / Reservationen werden nach Eingang berücksichtigt

Mir feued eus uf Eu und es gmüetlichs Zämmesi mit feinem Esse ♥lich Eue Schöni