

# f&b anbot events

---

## inhalt

aperitifs	[ seiten 1 - 2 ]
aperohäppchen zum selber zusammenstellen	[ seiten 3 ]
menüs	[ seiten 4 - 5 ]
balagan!	[ seiten 6 ]
getränkeli	[ seiten 7- 9 ]
getränkepauschalen	[ seiten 10 ]

## aperitifs

erhältlich ab 10 personen. wir kalkulieren bei den aperitifvorschlägen pro sorte mit je einem häppchen / einer portion pro gast. preise pro person inkl. 7.7% mwst.

### aperitif 1 // chf 19 [ 5 häppchen pro gast ]

---

marinierte oliven  
orientalischer pitim-salat  
tortillawrap mit truten und mango-curry-hummus  
\*\*\*

rindsköfte mit erbsen-minz-salsa  
\*\*\*

kokosmakrone

### aperitif 2 // chf 23 [ 6 häppchen pro gast ]

---

hausgemachtes blätterteiggebäck  
bagel mit pancetta und frischkäse  
tomaten-wrap mit aubergine und amba  
frühlingsrolle mit poulet und gemüse  
\*\*\*

falafel mit tahina  
\*\*\*

schokoladen-brownie

---

**aperitif 3 // chf 28 [ 6 häppchen pro gast ]**

---

antipasti auswahl

\*\*\*

rosmarin-focaccia mit pastrami und greyerzer

\*\*\*

ananas-curry-suppe

\*\*\*

krevette im gemüsemantel

lammkebab mit limonen-chili-salsa

\*\*\*

malabi

---

**aperitif riche 1 // chf 32 [ 8 häppchen pro gast ]**

---

bagel mit pastrami, senfsauce und rucola

tomaten-wrap mit truten und curry-mango-hummus

marokkanischer couscous salat

\*\*\*

lammierstück mit radieschen-koriander-vinaigrette

fischküchlein mit erbsen-minz-salsa

frittierte halloumiwürfel mit tomate-peperoncini-sauce

\*\*\*

browniewürfel

malabi

---

**aperitif riche 2 // chf 44 [ 10 häppchen pro gast ]**

---

tartar vom saibling mit brotchip

taboule mit avocado

gefüllte mini vollkorn-pita mit gemüsesticks und tsatsiki

\*\*\*

ananas-curry-suppe

\*\*\*

lammkebab mit limonen-chili-salsa

poulet-satayspiessli mit erdnussauce

konfierte jakobsmuschel mit chorizochips

paneer makhani

\*\*\*

früchtegratin im glas

mini schokoladen-donuts

**do it yourself: herzhaftes häppchen // preise pro stück**  
[ mindestens 5 stk. pro sorte ]

---

bruschetta mit tomate und basilikum	chf 3.50
bruschetta mit lachstatar	chf 3.50
rosmarin focaccia mit tomaten und büffelmozzarella	chf 4.00
bagel mit pancetta und frischkäse	chf 4.50
bagel mit pastrami, senfsauce und rucola	chf 4.50
mini laugensandwich gefüllt mit käse	chf 3.50
mini laugensandwich gefüllt mit salami	chf 3.50
wrap mit geräuchertem lachs und merrettich-rahm	chf 3.50
tortilla-wrap mit trutenbrust und curry-mango hummus	chf 3.50
tomaten-wrap mit grillierter aubergine und amba	chf 3.50
ptitim-salat	chf 3.50
israelischer salat mit tahina	chf 3.50
filoteig-zigarre mit hackfleisch und spinat	chf 4.00
krevette im gemüsemantel	chf 4.50
poulet-satayspiessli mit erdnusssauce	chf 4.50
fischkuchlein	chf 5.00
falafel mit tahina	chf 3.50
ananas-curry-suppe	chf 5.00
thunfisch auf mango-gurken-chutney	chf 6.00

**do it yourself: süsse häppchen // preise pro stück [ mindestens 5 stk. pro sorte ]**

---

mini muffin	chf 3.00
mandelkonfekt	chf 3.00
mini schokoladen-donut	chf 3.50
kokosmakrone	chf 4.00
erdbeer-lassi im shotglas	chf 3.50
schokoladenbrownie	chf 3.50
malabi im shotglas (rosenwasser panna cotta)	chf 3.00
mini cremeschnitte	chf 4.50

**do it yourself // preise pro portion**

---

nussmischung	chf 5.50 (preis pro portion)
hausgemachtes blätterteiggebäck	chf 3.50 (preis pro portion)
marinierte oliven	chf 3.50 (preis pro portion)
greyerzerwürfel	chf 3.00 (preis pro portion)
fetawürfel	chf 3.00 (preis pro portion)

# menüs

erhältlich ab 10 personen. preise pro gast.



## menü 1 // 3 gänge // chf 45

---

karotten-orangen-suppe

\*\*\*

schweinskotelett, thymianjus

kartoffelstock

ofen-tomate

\*\*\*

schokoladenmousse, erdbeerssauce

## menü 2 // 3 gänge // chf 54

---

spinatcremesuppe mit croutons

\*\*\*

kabeljaufilet auf peperoni-tomaten-gemüse

koriander-couscous

\*\*\*

new york cheesecake, frucht-shot

## menü 3 // 3 gänge // chf 58

---

NENI's mezze

hummus, tahina, israelischer salat, falafel, pitabrot

\*\*\*

gebratenes lammrack, espressosauce

kartoffelküchlein

konfierte kirschtomaten am zweig

\*\*\*

früchte der saison als sorbet, pikantes relish, mousse

**menü 4 // 3 gänge // chf 64**

---

randen-kartoffel-suppe mit kreuzkümmel

\*\*\*

rinds-stroganoff

tagliatelle

kefen

\*\*\*

johannisbeer-schaumtörtchen

**menü 5 // 3 gänge // chf 64**

---

taboulé, ziegenkäse, granatapfel-gelee

\*\*\*

maispoularde mit pilzsauce

polentataler

radieschen

\*\*\*

pink grapefruit-tarte

**menü 6 // 4 gänge // chf 82**

---

thunfisch mit fenchel-avocado-salat und granatapfelkernen

\*\*\*

weisse tomatensuppe mit rosmarin

\*\*\*

gebtratenes roastbeef

weissweinisotto

baby-karotten, mini-patissons

\*\*\*

schokoladenküchlein mit flüssigem kern, karamellisiertes tomate-minz-kompott

## balagan!\*

ein abendessen not as usual! eine reiche auswahl an gerichten wird auf dem tisch eingesetzt. man bedient und schöpft sich gegenseitig ...wie bei einem essen mit freunden halt :-)

\*hebräisch für positives chaos

### balagan 1! // 3 gänge // chf 69

---

israelischer salat, hummus, tahina, falafel, baba ghanoush, labane, pitabrot,  
grillierte aubergine, randensalat mit merrettich

\*\*\*

lammchops mit espresso-karamellsauce

kabeljau mit erbsen-minz-salsa

pouletoberschenkel mit mango-mayonnaise und amba

pikante ofenkartoffeln

blumenkohl aus dem ofen

\*\*\*

cheesecake, schokoladen-brownie, panna cotta mit zitrusfrüchten

### balagan 2! // 3 gänge // chf 79

---

israelischer salat, hummus, tahina, falafel, baba ghanoush, labane, pitabrot,  
grillierte aubergine

\*\*\*

artischocken-zitronen-suppe

\*\*\*

kalbsbäggli mit mohn-ingwer-sauce

entenbrust mit kumquat-chutney

lachs in kräuterkruste

gerstenrisotto mit pilzen und aprikosen, pikante ofenkartoffeln

grillierte zucchetti, blumenkohl aus dem ofen

\*\*\*

tiramisu im glas, halbgefrorener schokoladenkuchen

# getränke

## wein

---



### SCHAUMIG

italien  
**prosecco DOC** 0.75l chf 55  
viticoltori ponte SRL, veneto  
glera

frankreich  
**jean diot brut selection** 0.75l chf 120  
jean diot, champagne  
pinot noir, pinot meunier, chardonnay

### WEISS

schweiz  
**väterchen frost cuvee blanc vdp 2016** 0.75l chf 66  
heterwein, winterthur  
riesling-sylvaner, pinot noir

österreich  
**daydreamer QWT 2014** 0.75l chf 55  
punks finest wines, , niederösterreich  
grüner veltliner, gelber muskateller

italien  
**pinot grigio 2014** 0.75l chf 42  
viticoltori ponte SRL, veneto  
pinot grigio

spanien  
**luis cañas blanco barrica rioja DOCa 2014** 0.75l chf 48  
luis cañas, rioja  
viura, malvasia. barrique

usa  
**kung fu girl 2014** 0.75l chf 57  
charles smith wines, washington state  
riesling

libanon  
**altitudes ixsir 2011** 0.75l chf 74  
ixsir, batroun  
muscat, viognier, sauvignon, semillon (13.5 vol. %)

**POT**

schweiz  
**garanoir 2012/2013** 0.75l chf 72  
 weingut weidmann, zürich  
 garanoir. barrique (13.8 vol. %)

österreich  
**rotten QWt 2011** 0.75l chf 64  
 punks finest wines, niederösterreich  
 zweigelt, cabernet sauvignon, blauer portugiese - barrique (13.5 vol. %)

italien  
**nero d'avola DOC 2014** 0.75l chf 45  
 azienda vinicola crea, sizilien  
 nero d'avola (12.5 vol. %)

italien  
**il governo nobile IGT 2014** 0.75l chf 55  
 selezione fellini, toscana  
 sangiovese, merlot

spanien  
**la locomotora crianza DOCa 2012** 0.75l chf 67  
 uvas felices, rioja  
 tempranillo

armenien  
**noa - noah of areni 2013** 0.75l chf 63  
 vayots dzor  
 areni (13.5 vol.%)

libanon  
**altitudes ixsir 2014** 0.75l chf 74  
 ixsir, batroun  
 syrah, cabernet sauvignon, caladoc, tempranillo. barrique

**bier**

---

**hürlimann sternbräu** 0.33l chf 6.00

**feldschlösschen alkoholfrei** 0.33l chf 6.00

## erfrischungen

---

arkina mineralwasser (mit/ohne) 1l chf 9.80

### hausgemacht

eistee 1l chf 12.00  
limonade (minze, zitronensaft, soda) 1l chf 11.00

orangensaft 1l chf 14.00

apfelsaft naturtrüb 1l chf 14.00

apfelschorle 1l chf 12.00

fritz-kola 0.3l chf 5.50  
kola und kola zuckerfrei  
rhabarbersaftschorle  
apfel-kirsch-holunderlimonade

red bull energy 0.25l chf 6.20

rivella 0.33l chf 5.50  
rot  
blau

## heissgetränke

---

kaffee/espresso per portion chf 4.50

samova tee beutel/kännchen chf 4.00/8.00

## getränkepauschalen

---

### *FÜR 4 STUNDEN*

perfekt für ein abendessen oder einen ausgedehnten apero riche.

prosecco  
hauswein weiss und rot  
mineralwasser mit und ohne kohlendioxid  
softgetränke  
orangensaft  
bier  
kaffee, espresso, tee

4 stunden // chf 55 pro gast  
jede zusätzliche stunde // chf 15 pro gast

### *FÜR 2 STUNDEN*

ideal zum aperitif.

prosecco  
hauswein weiss und rot  
mineralwasser mit und ohne kohlendioxid  
softgetränke  
orangensaft  
bier  
kaffee, espresso, tee

2 stunden // chf 35 pro gast  
jede zusätzliche stunde // chf 15 pro gast

25hours hotel company zürich ag // 25hours hotel zürich west // pfingstweidstrasse 102 // 8005 zürich  
p +41 44 577 25 25 // f +41 44 577 28 88 // [zuerichwest@25hours-hotels.com](mailto:zuerichwest@25hours-hotels.com)  
verwaltungsrats präsident: christoph hoffmann // bankverbindung: commerzbank ag // iban: ch88 0883 6120 6283 0000 6  
swift: cobachzhxxx // sitz und gerichtsstand: zürich // hr ch-020.3.033.258-7 // uid: che-114.622.852  
[25hours-hotels.com](http://25hours-hotels.com)  
facebook / twitter / instagram / pinterest  
@ / # 25hourshotels