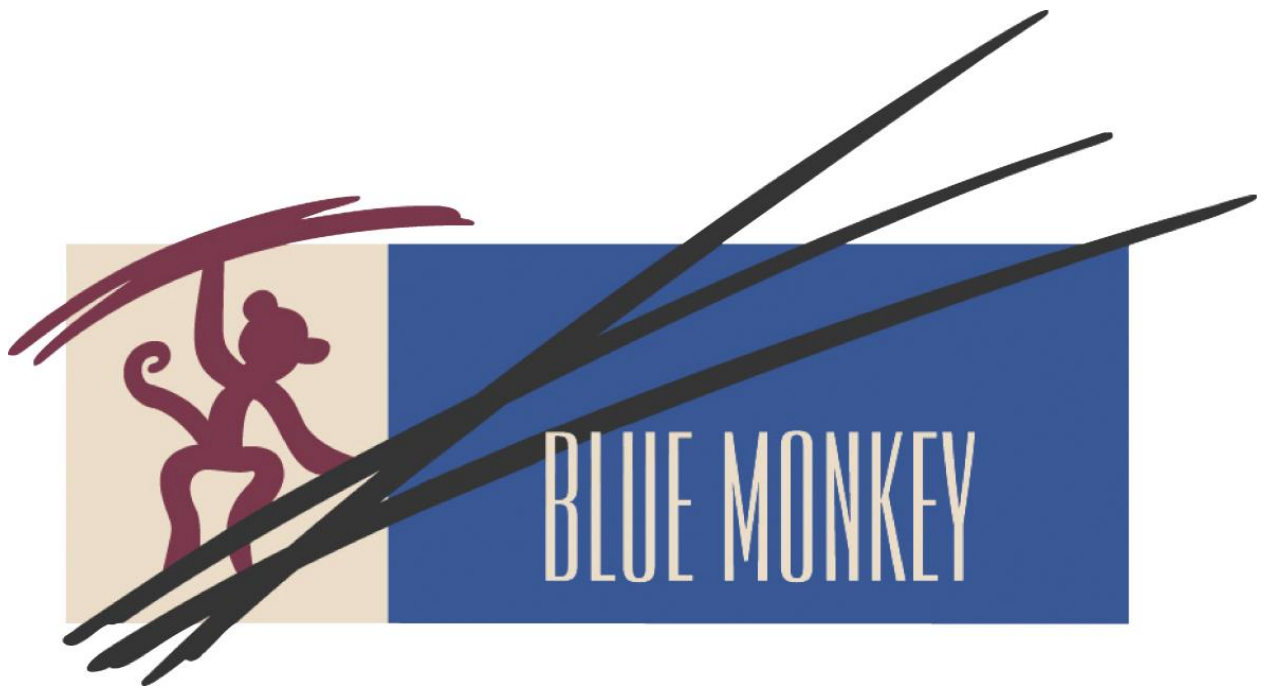


KÖSTLICH • ZÜNFTIG • THAI STYLE



IM ZUNFTHAUS ZUR SCHNEIDERN

BANKETTDOKUMENTATION 2011

Liebe Gäste

Bekannt für unsere thailändische Küche, servieren wir Ihnen für Ihr Bankett aber auch gerne traditionelle und internationale Köstlichkeiten.

Dank unserem Küchenchef und seinen thailändischen Köchen, haben Sie bei uns die Qual der Wahl.

Unsere beiden Bankettsäle im Obergeschoss sind im traditionellen Stil gehalten, können aber jederzeit in thailändische Oasen verwandelt werden.

Wir überzeugen Sie gerne!

Ihr Geschäftsführer

Emanuel Fiegl
& das Blue Monkey Team

INHALTSVERZEICHNIS

APERITIF & PAUSENVERPFLEGUNG	4
APERITIF-SNACKS	5
MENUS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT	6
UNSER GOURMET-MENU.....	7
BUFFETS	8
STEHLUNCH.....	11
VORSPEISEN	13
THAILÄNDISCH	13
EUROPÄISCH.....	14
HAUPTGÄNGE.....	15
THAILÄNDISCH	15
EUROPÄISCH.....	16
DESSERTS	17
SCHAUM- UND WEISSWEIN.....	18
ROSEWEIN.....	19
ROTWEIN.....	20
GETRÄNKE	24
PAUSCHALEN	25
SAALMIETEN & TECHNIK.....	27
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN.....	28

APERITIF & PAUSENVERPFLEGUNG

APERITIF I

Epeses AOC Grand Vin, Mineralwasser und Orangensaft Nüssli & Chips Die Pauschale ist für eine Stunde berechnet	pro Person	17.80
--	------------	-------

APERITIF II

Epeses AOC Grand Vin, Mineralwasser und Orangensaft Frühlingsrollen mit Gemüse, Satay-Spiessli mit Erdnusssauce, Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch und Weichkäse (4 Häppchen pro Person) Die Pauschale ist für eine Stunde berechnet	pro Person	35.50
---	------------	-------

MORGEN-PAUSE

Kaffee, Tee, 2 Säfte im Krug Gipfeli	pro Person	9.70
---	------------	------

NACHMITTAGS-PAUSE I

Kaffee, Tee, 2 Säfte im Krug Brownies und Früchtekorb	pro Person	15.50
--	------------	-------

NACHMITTAGS-PAUSE II

Kaffee, Tee, 2 Säfte im Krug belegte Mini Brötli (2 Stk.)	pro Person	18.50
--	------------	-------

ERGÄNZEN SIE IHRE PAUSE

Gipfeli	Stück	1.90
Hefengebäck	Stück	4.20
Brownies	Stück	4.20
Mini Berliner (2 Stk.)	pro Person	3.20
Mini Crèmeschnitten (2 Stk.)	Stück	3.50
Früchtespiesse	pro Person	5.50
Tagungsgetränke gemischt: Mineral, Coca Cola/Light/Zero, Kombucha & Rivella		
Halbtags Pauschale	pro Person	13.60
Ganztags Pauschale	pro Person	21.60

APERITIF-SNACKS

THAILÄNDISCH

Blue Monkey Appetizers	pro Person	22.00
Thailändische Häppchen für Sie zusammengestellt (8 Stück)		
1 Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	pro Stück	2.80
1 Frühlingsrolle mit Poulet-Gemüsefüllung	pro Stück	3.80
1 Poulet Satay Spiess	pro Stück	3.80
1 Crevettenküchlein	pro Stück	3.60
1 Maisbällchen	pro Stück	2.80
1 Reismehlkörbchen mit Thunfischsalat	pro Stück	1.80
1 Kleine Tom Yam Goong Suppe	pro Stück	3.80
1 Somtam Salat (Papayasalat)	pro Stück	3.80

EUROPÄISCH

Blätterteiggebäck (ab 20 Pers.)	pro Person	4.50
Schinkengipfeli	Stück	4.20
Chäs-Küchli	Stück	4.20
Lauch-Quiche	Stück	4.50
Melonenstückli mit Rohschinken	Stück	5.00
Parmesanstückli mit altem Balsamico	pro Person	3.80
Crostini mit Trüffelrischkäse	Stück	3.80
Crostini mit grillierter Zucchetti und Pesto	Stück	3.80
Canapés mit Rauchlachs	Stück	4.00
Canapés mit rassicem Rindstatar	Stück	4.20
Canapés mit Schinken und Spargel	Stück	4.00
Canapés mit Chorizo picante	Stück	3.80
Egliknusperli mit Tatarsauce	Portion	4.50
Tomate-Mozzarella Spiesschen mit Pesto	Stück	3.80
Gemüse-Crudités mit Cocktail und Aglio Olio Dip	Stück	4.20
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	Stück	3.80
Marinierte Mammut Oliven	pro Person	3.80

NEW FASHIONED

Rauchlachstatar, serviert auf einem Löffel	4.50
Grüner Papayasalat und gebratener Crevette, serviert auf einem Löffel	5.20
Pikanter Rindfleischsalat, serviert auf einem Löffel	5.20
Glasnudelsalat mit spicy Tuna	5.00
Pikante Thai-Crevettensuppe, serviert in einer Espressotasse	5.50
Thai-Kokossuppe mit Poulet, serviert in einer Espressotasse	4.50
Morchelsuppe verfeinert mit Riesling, serviert in einer Espressotasse	5.50
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander, serviert in einer Espressotasse	4.50

MENUS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT...

THAILÄNDISCH

MENU "KO SAMUI"

Tom Kha Gai

Pouletfleisch in Kokosmilch gegart
mit jungem Ingwer und Zitronengras

Gaeng Paneng

Südthailändisches rotes Curry
mit Kokosmilch, Rindfleischstreifen und
Zitronenblätter

Kluey Kai Niau

Frische Mangostückli mit Kokosklebreis

66.00

MENU "PHUKET"

Yam Gan Kana

Lauwarmer Chinabroccolisalat
mit Koriander-Chili-Sauce

Gaeng Kiew

Grünes Thai-Curry mit Pouletfleisch,
Auberginen und süssem Basilikum

Polla Mai Ruam

Frische aufgeschnittene Saisonfrüchte
aus Thailand

66.00

EUROPÄISCH

MENU "PROVENÇAL"

Grüner Salat mit Gemüsestreifen und
Croûtons an Honig-Ingwer-Dressing

Gruyère-Poularde mit Kräutern und
Knoblauch aus dem Ofen, dazu
südländisches Gemüse und Bratkartoffeln

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit frischen Früchten

56.00

MENU "ITALIANO"

Blattsalate mit getrockneten Tomaten,
Parmesan und Balsamico-Dressing

Kalbpiccata auf Tomatencoulis
serviert mit Risotto

Tiramisu

Der Traum aus Mascarpone und Kaffee

75.00

MENU „ROYAL“

Blattsalatbouquet
mit gebratenem Zanderfilet

Rindskraftbrühe

Kalbsfiletmedaillon an weisser
Zitronensauce mit Tomate „provençal“,
grünen Bohnen und Tagliatelle

Hausgemachtes Nougat-Parfait mit
frischen Früchten garniert

89.00

„ZÜRI“ MENU

„Winzersalat“

Blattsalat mit knusprigem Speck,
Croûtons und Trauben

Geschnetzeltes Kalbfleisch
nach Zürcher Art mit Rösti

**Pfarrhaustorte
mit Süsstmousse**

76.00

UNSER GOURMET-MENU

Kartoffel-Steinpilzsuppe
mit Trüffelöl
(16.50)

* * *

Carpaccio von gebratenen Jakobsmuscheln
mit Spargelsalat an Sesamvinaigrette
(25.00)

* * *

US-Rindsfilet am Stück gebraten an Barolojus
mit Marktgemüse und Kartoffel-Thymianstrudel
(52.00)

* * *

Warmes Schokoladenküchlein
mit Sauerrahmglacé und Mango-Passionsfruchtcoulis
(15.00)

Komplett
105.00

(Ab 10 Personen)

BUFFETS

(ab 35 Personen)

THAI

Poa Pia Je Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnussauce

Yam Gan Kana Lauwarmer Chinabroccolisalat mit Koriander-Chilisauce

Tom Kha Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit jungem Ingwer & Zitronengras

Gaeng Paneng Rotes Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch und Zitronenblättern

Gaeng Kiew Grünes Thai-Curry mit Pouletfleisch, Auberginen und süßem Basilikum

Pad Kana Gab Hab Horm Junger Chinabroccoli mit Baumpilzen und Sojasauce

Kao Pau Gedämpfter Jasminreis

Poa Pia Kluey Hausgemachte Bananenfrühlingsrollen mit Schokoladensauce

Kluey Kai Niau Frische Mangostückli mit Kokosklebreis

Polla Mai Si Rudu Exotischer Fruchtsalat mit Thai-Früchten

79.00 pro Person

DELUXE THAI

Yam Wun Sen Riesencrevetten-Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch

Larb Gai Poulet-Röstreissalat

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnussauce

Pop Pia Je Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Pop Pia Pla Hausgemachte Frühlingsrollen mit Lachsfüllung

Tom Yam Goong Pikante thailändische Nationalsuppe mit Riesencrevetten, Limetten, Zitronengras und Chili

Tom Kha Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit Ingwer und Zitronengras

Gaeng Kiew Wan Gai Grünes Thai-Curry mit Pouletfleisch, Auberginen und süßem Basilikum

Gaeng Massaman Nue Rotbraunes Thaicurry mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und einem Hauch Erdnussgeschmack

Goong Pad Kratiem Prik Thai Dam Sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer

Pla Nue Orn Prik Knusprig gebratenes Rotbarschfilet mit Chilisauce

Kao Pau Gedämpfter Jasminreis

Kao Pat Je Gebratener Reis mit Gemüse

Pad Thai Je Gebratene Nudeln thailändische Art

Pad Kana Gab Hae Horm Junger Chinabroccoli mit Baumpilzen und Sojasauce

Kluey Kai Niau Frische Mangostückli mit Kokosklebreis

Pinapple-ginger Crème Brûlée Gebrannte Crème mit Ingwer, Ananasstückli und Caramelkruste

Polla Mai Si Rudu Thailändischer Fruchtsalat serviert mit exotischen Sorbets

99.00 pro Person

Änderungen vorbehalten

BUFFETS

(ab 35 Personen)

EUROPÄISCHES LUNCH-BUFFET

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Griechischer Salat
Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala und Basilikum
Champignon-Riesling Suppe

* * *

Schweinsbraten an Senfsauce
Wolfsbarsch an Weisswein-Basilikum-Tomatensauce
Pouletgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Nudeln, Blattspinat, Mischgemüse und Bratkartoffeln

* * *

Apfelstrudel mit Vanille-Kirschsauce
Caramelköpfl
Kokosnuss-Parfait
Frischer Fruchtsalat

76.00 pro Person

BLUE MONKEY

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce
Poa Pia Je Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
Thunfisch-Reis-Salat
Blattsalate mit verschiedenen Dressing
Tomaten mit Mozzarella di Bufala und Basilikum
Brotauswahl

* * *

Gaeng Panaeng Nue Rotes Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch und Zitronenblättern
Gaeng Kiew Wan Gai Grünes Thai-Curry mit Pouletfleisch, Auberginen und süßem Basilikum
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus
Pla Raad Prik Knusprig gebratene Rotbarschfiletstücke an scharfer Chilisauce mit
Marktgemüse, Jasminreis und Bratkartoffeln

* * *

Pollo Mai Si Rudu Exotischer thailändischer Fruchtsalat
Pinapple-ginger Crème Brûlée Gebrannte Crème mit Ingwer, Ananasstückli und
Caramelkruste
Exotische Sorbets
Blue Monkey Brownies
Hausgemachtes Nougat-Parfait
Schoggimousse und Caramelköpfl

91.00 pro Person

Änderungen vorbehalten

BUFFETS

(ab 35 Personen)

EURO-THAI

Champignon-Rieslingsuppe

Somtam Papayasalat mit Cherrytomaten

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Pik Gai Cha Nam Pla Marinierte Pouletflügel

Thunfischsalat im Reismehlkorbchen

Tod Man Pla Fischküchlein

Gai Hor Bai Toi Pouletstücke in Pandanblättern

Gelber Nudelsalat mit grilliertem Poulet

Saisonale Blattsalate

Couscous Salat mit Harissa und knackigem Gemüse

* * *

Gaeng Massaman Nue Rotbraunes Thaicurry mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und einem Hauch Erdnussgeschmack

Wokgemüse

Kau Pau Jasminreis

Lachs mit Limone und Thaikräutern

Pouletbrust mit Bündner Rohschinken und Basilikum

Neue Kartoffeln mit Rosmarin

* * *

Kleuy Kai Niew Mango mit Kokosnusklebreis

Frische Früchte

Apfelstrudel mit Vanille-Kirschsauce

CHF 74.00

Änderungen vorbehalten

STEHLUNCH

[ab 35 Personen]

„LIGHT“

Tom Kah Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit Ingwer und Zitronengras

Somtam mit Crevetten Papayasalat mit getrockneten Crevetten

Yan Wun Sen Glasnudelsalat

Pik Gai Cha Nam Pla Marinierte Pouletflügel

Poa Pia Pla Hausgemachte Frühlingsrollen mit Lachsfüllung

Maisbällchen

Gaeng Massaman Nue Rotbraunes Thaicurry mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und einem Hauch Erdnussgeschmack

Gaeng Kiew Wan Je Grünes Thaicurry mit Gemüse und Tofu

Pla Rad Prik Knusprig gebratene Rotbarschfiletstücke mit Chilisauce

Pak Choi

Kao Pau Jasminreis

Pollo Mai Raum Frische thailändische Früchte

mit Dessert 66.00

ohne Dessert 56.00

„MEDIUM“

Tom Yam Goong Pikante thailändische Nationalsuppe mit Riesencrevetten, Limetten, Zitronengras und Chili

Yam Mamuang Grüner Mangosalat mit Cashewnüssen

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Thai Spargeltempura

Kha Num Pang Na Knusprig gebratenes Toastbrot mit gehacktem Schweinefleisch

Gaeng Karree Gae Gelbes Curry mit Kalbfleisch

Pad Puk Ruam Mit Nam Man Hoi Wokgemüse mit Austernsauce

Gaeng Kiew Wan Je Grünes Thaicurry mit Gemüse und Tofu

Pla Tod Gab Gaeng Panaeng Baisom Wolfsbarsch aus dem Wok mit roter Currypaste, Pfeffer und Limonenblätter

Kao Pau Jasminreis

Pollo Mai Ruam Frische thailändische Früchte

Cluey Kai Cheum Gebackene Bananen mit Sesam und Honig

Mit Dessert 69.00

Ohne Dessert 59.00

STEHLUNCH

(ab 35 Personen)

EURO-THAI

Tom Kah Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit Ingwer und Zitronengras

Rauchlachstartar

Gai Satay Grillierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce

3 verschiedene Crostinis (nach Saison)

Gemüsetempura

* * *

Gaeng Kiew Wan Je Grünes Thaicurry mit Gemüse und Tofu

Gaeng Panaeng Gai Zentral-thailändisches rotes Curry mit Kokosmilch und Limettenblättern

Kau Pau Jasminreis

Gebratene Nudeln „Pat Thai Style“

Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit einer Pfeffersause

Kartoffelgratin

* * *

Frische Früchte

Crème Brûlée mit Grand Marnier

Mit Dessert 76.00

Ohne Dessert 66.00

VORSPEISEN

THAILÄNDISCH

SALATE

Yam Gan Kana Lauwarmer Chinabroccolisalat mit Koriander-Chili-Sauce	17.00
Larb Gai Poulet-Röstreis-Salat	17.00
Yam Yai Gemischter Thai Gemüsesalat mit Poulet	19.00
Yam Kuo Mu Yang Schweinefleischsalat mit pikanter Zitronensauce	19.00
Yam Nue Yang Gebratener Rindfleischsalat	21.00
Yam Wun Sen Lauwarmer Riesencrevetten-Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch	20.00
Gemischter Thai-Salatteller Auswahl thailändischer Salatkreationen (3 verschiedene Sorten)	25.00

SUPPEN

Tom Yam Goong Pikante thailändische Nationalsuppe mit Crevetten, Limetten, Zitronengras & Chili	14.00
Tom Kha Gai Pouletfleisch in Kokosmilch gegart mit jungem Ingwer & Zitronengras	13.00
Tom Jeud Taohu Klare vegetarische Tofusuppe mit Gemüse und Sprossen	12.00

VORSPEISEN

EUROPÄISCH

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachter Gravad Lachs mit asiatischen Aromen an Sesamvinaigrette auf knackigem Gemüsesalat	25.00
Kurzgebratener Thunfisch, fein aufgeschitten, an Limetten-Soja-Vinaigrette auf knackigem Papayasalat	26.00

WARME VORSPEISEN

Waldpilzrisotto mit Parmesan-Chips	18.50
Ricotta-Tortelloni an Basilikumrahmsauce	16.00

SALATE

Blattsalat mit Mais, Karottenstreifen, Gurke, Kirschtomaten und Croûtons an Honig-Ingwer-Dressing	13.00
Blattsalatbouquet mit sautierten Saisonpilzen	17.00
Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotcroûtons an Schnittlauch-Dressing	17.00
Blattsalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan an Balsamico-Dressing	13.00
Blattsalatbouquet mit gebratenem Wolfsbarsch	22.00

SUPPEN

Kürbis-Currysuppe mit Kokosnussrahmhaube	11.00
Tomatencrèmesuppe mit Sauerrahm und Basilikumstreifen	11.00
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croûtons und Rahmhaube	14.00
Blumenkohlsuppe mit Lachsstreifen	14.00
Karotten-Ingwersuppe mit Poulet Satay	12.00

HAUPTGÄNGE

THAILÄNDISCH

Pla Raad Prik Knusprig gebratene Red Snapper Filets mit Chilisauce	44.00
Piew Wan Ente Ente süss-sauer mit Peperoni, Zwiebeln, Gurke und Ananas	34.50
Goong Pad Gratiem Prik Thai Dam Sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer	41.00
Gaeng Kiew Wan Grünes Thai-Curry mit süssem Basilikum und Auberginen	
- mit Pouletfleisch	34.50
- mit Gemüse	29.50
- mit Rindfleisch	40.00
- mit Black Tiger Crevetten	44.00
Gaeng Panaeng Südthailändisches rotes Curry mit Kokosmilch und Zitronenblätter	
- mit Pouletfleisch	34.50
- mit Lammentrecôte	44.00
- mit Rindfleisch	40.00
- mit Black Tiger Crevetten	44.00
Gaeng Massamann Rotbraunes Thaicurry mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und einem Hauch Erdnussgeschmack	
- mit Pouletfleisch	34.50
- mit Rindfleisch	40.00
- mit Black Tiger Crevetten	44.00
Phad Puk Ruam Gebratenes Thaim Gemüse an Austernsauce	28.00
Zu all den Hauptspeisen servieren wir duftenden Jasminreis . Aufpreis für Fried Rice und Fried Noodles	3.70

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch von der Metzgerei Angst in Zürich. Unser Fischlieferant ist die Firma Bianchi. Die Herkunft der Fische ist saisonbedingt.

Rindfleisch:	Argentinien*
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz/ Ungarn*/ Dänemark/ Argentinien*
Lamm:	Neuseeland*/ Australien*
Ente:	Frankreich*

*Kann mit Antibiotika und antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

HAUPTGÄNGE

EUROPÄISCH

VEGETARISCH

Limonenravioli an Zitronen-Buttersauce auf Lauch-Kirschtomatenbeet	28.00
Waldpilzrisotto mit kleinem Gemüse und Parmesan-Chips	33.00

FISCH

Gebratenes Zanderfilet an Chardonnaysauce mit Reis und Broccoli	34.00
Grilliertes Lachssteak an Weissweinsauce auf Tomaten-Lauch-Gemüsebeet mit Salzkartoffeln	43.00
Gebratene Seeteufelmedaillons an Safran-Ingwersauce auf Artischocken-Spinatgemüse mit schwarzem Venerereis	48.00
Saiblingsfilet an Champagnersauce auf glaciertem Fenchel-Tomatengemüse mit Camargue-Reis	42.00

FLEISCH

Gebratene Maispouardenbrust an grüner Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	36.00
Gruyère-Poularde mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen dazu südländisches Gemüse und Bratkartoffeln	36.00
Kalbpiccata auf Tomatencoulis mit Waldpilz-Risotto	45.00
Hausgemachter Kalbshackbraten an Cognac-Rahmsauce mit Quarkspätzli und Saisongemüse	35.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti	44.00
Kalbsfiletmedaillon an Barolojus auf Waldpilzragout mit hausgemachten Gnocchi und grilliertem Gemüse	54.00
Ungarisches Rindsgulasch mit Spätzli und Gemüse	33.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	54.00
Schweinssteak an Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln und knackigem Pfannengemüse	32.00
Gebratenes Lammhüftli an Olivenjus mit Veltliner-Polenta und Grillgemüse	38.00
Entenbrust an Orangensauce mit Wildreis und Saisongemüse	39.00

DESSERTS

THAILÄNDISCH

Poa Pia Kluey 3 Hausgemachte Bananen-Frühlingsrollen mit Schokoladensauce	9.50
Pineapple-ginger Crème Brûlée Gebrannte Crème mit Ingwer, Ananasstückli und zarter Caramelkruste	6.50
Polla Mai Ruam Frische aufgeschnittene Saisonfrüchte aus Thailand	13.50
Kluey Kai Niau Frische Mangostückli mit Kokosklebreis	11.50

EUROPÄISCH

Mangomousse und Sorbet an Guave-Coulis mit Früchten garniert	14.50
Caramelköppli mit frischen Früchten	10.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurtglacé und Früchtecoulis	13.00
Zweierlei Schoggimousse mit Früchtegarnitur	13.50
Sorbetteller mit frischen Früchten	12.50
Käseteller (5 Sorten) mit Birnenbrot und Trockenobst	16.00
Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier	16.50

WEINE

SCHAUMWEIN

ITALIEN

Prosecco di Valdobbiadene DOC 63.00

Cantina Montelliana

Feine Perlage. In der Nase frische Aromen von gelben Früchten wie Bergamotte und Williamsbirne. Dieser Prosecco endet trocken und frisch und passt als Apéro, sowie als Begleiter zu unseren Speisen.

Moscato d'Asti "Maria Borio" 66.00

Cascina Castlèt, Piemont

Ein filigraner, köstlicher Moscato. mit nur 5.5% vol. Alc. Sein feiner, intensiver Duft erinnert an die frische Traube, an Blumen und Kräuter der Weinberge.

FRANKREICH

Champagne Maison Deutz 105.00

Brut Classic

3.75 dl 59.00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Zartes blumiges Bouquet mit feiner Zitrusnote. Frisch und duftig im Gaumen, leichte Röstaromen.

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Epesses Blanc AOC 55.00

Lavaux, Chasselas

Sélection Riegger

Der Klassiker aus dem Lavaux. Der Epesses ist einer der bekanntesten Weine aus der Region des Genfersees.

Le Blanc – Zunftwein 52.00

Riesling x Sylvaner

Jürg Saxer

Exotische Frucht und dezente Muskatnote. Dies ist ein spritziger Apérowein und der Hauswein der Zunft zur Schneidern.

Petite Arvine du Valais AOC 59.00

Grand Métral

Intensive Aromen von rosa Grapefruit und Zitrusfrüchten.

Herrlich lebhaft am Gaumen, begleitet von einer für die Petite-Arvine-Traube typisch salzigen Note.

WEINE

WEISSWEIN

ITALIEN

Arneis Blangè DOC 68.00

Ceretto, Piemont

*Angenehm fruchtig, mit erstaunlich viel Körper und milder Säure.
Der Abgang ist fruchtig, mit einem leicht süsslichem Abschluss.*

Pinot Grigio Venezia IGT 52.00

Azienda Astoria, Venetien/Friaul

*Die schöne Fruchtaromatik und die moderate Säure ergeben einen Wein,
der nicht nur zum Apéritif bestens passt.*

Chardonnay Baroncino Veneto IGT 55.00

Cantina Sociale Velpanteno, Verona

Chardonnay

*In der Nase zeigt dieser Chardonnay eine wunderschöne Frische von
Zitrusfrüchten, einen feinen Hefeton, Blütendüfte und ein schönes
Ananasbouquet. Die feinen Vanilletöne vom Barriqueausbau haben sich
mit dem Körper verbunden und wirken im Gaumen geschmeidig und frisch.*

SPANIEN

José Pariente Verdejo Rueda DO 66.00

Verdejo

*Der knackige Trendwein überrascht mit Stachelbeer-Aromen und
angenehmer Fülle und zeigt die Traubensorte Verdejo von ihrer schönsten Seite.*

ÖSTERREICH

Sauvignon Blanc 69.00

Joseph Umathum, Burgenland

*In der Farbe hell, grüngolden. Sehr reines Bouquet mit sorten-typischer
Aromatik; Stachelbeeren, Paprika, grüne Äpfel, Kräuter, leichter
Rauchgeschmack und einer leicht mineralischen Note.*

ROSEWEIN

FRANKREICH

Aureto Rosé Ventoux AOC 55.00

Domaine de la Coquillade, Provence,

Grenache & Cinsault, perfekt zur Thai-Küche!

WEINE

ROTWEIN

SCHWEIZ

Syrah du Valais AOC 58.00

Grand Métral

Spitzenklasse aus dem Wallis.

Sehr intensive, rote Farbe mit violetter Schimmer, würzige Nase,

Geschmack nach Zimt und Pfeffer, Cassis-Aroma.

Ein reicher und körperbetonter Wein.

Défi Noir du Valais AOC 98.00

Les Titans - Höhlengereifte Spezialität

Merlot, Syrah, Diolinoir, Cornalin

Höhlengereifte Spezialität

Der Wein aus der Serie «Découvertes – les Titans» reifte in Eichenbarriques auf 1500 Metern über Meer, in einem 300 Meter tiefen Stollen, bevor er

abgefüllt wurde. Assemblage von Cornalin, Syrah, Merlot und Diolinoir mit Gewürz- und Röstnoten.

Am Gaumen wunderbar kräftig, mit langem,

geschmeidigem Abgang.

Le Rouge – Zunftwein 63.00

Jürg Saxer

Pinot Noir, Regent und Dornfelder

Der Zunftwein der Schneidern aus Neftenbach. Biologisch angebaut,

von Önologen der Zunft ausgewählt.

FRANKREICH

Aureto Domaine Coquillade 66.00

Provence, Ventoux AOC

Syrah und Grenache sind Traubensorten, die sich ausgezeichnet mit der

asiatischen Küche kombinieren lassen. Der elegante Aureto begeistert

zudem mit seiner perfekt reifen Tanninstruktur und der wunderbar schönen Frucht.

Château Ramafort 2003 63.00

Grand cru, St. Emilion AOC

Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon

Das Geheimnis der Qualität von Château Ramafort liegt nicht nur in perfekter Arbeit in

Rebberg und Keller, sondern auch in der Assemblage: je 50 Prozent Merlot und Cabernet Sauvignon.

WEINE

ROTWEIN

ITALIEN

Amarone della Valpolicella

89.00

Cantina Valpantena

Die Farbe dieses Amarone ist tiefrot mit granatfarbenen Nuancen.

Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren und Tabak.

Saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang. Der trocken vergorene Wein lagert mindestens zwei Jahre lang in Eichenfässern, bevor er in die Flaschen gefüllt wird.

Boccascena (phon. Bocaschena)

77.00

Cantine Pantaleone

Unser Geheimtipp, ein GROSSER Wein aus Mittelitalien (Marken).

Traubensorten Montepulciano und Cabernet Sauvignon.

Das intensive Bouquet erinnert an Aromen von dunklen Kirschen und Cassis. Im Gaumen besitzt dieser Italiener eine herrliche Fülle und Fruchtaromatik mit einem langen und eleganten Abgang.

Primitivo di Manduria DOC

59.00

Consorzio Produttori Vini, Apulien

Primitivo

In der Farbe tiefes Rot mit granatroten Reflexen. Offensiv weinige Nase. Kräftige

Aromafülle, die von leicht süssen Tanninen unterstützt wird. Dieser Weine wurde 2-3

Monate in französischen Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Charme verleiht, ohne seine Typizität zu schmälern.

PORTUGAL

Fabelhaft

59.00

Dirk van der Niepoort

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão & Tinta Barroca

In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentönen und Pflaumen. Im Gaumen

tolle Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin. Im Abgang überzeugt er durch seine

Länge und widerspiegelt das Terroir des Douro-Tals. Ein frischer Wein, der Spass macht – was übrigens auch auf die Etikette trifft...

Redoma Tinto Reserva

98.00

Dirk van der Niepoort

Touriga Francesa, Tinta Amarela, Tinta Roriz

Der Testsieger in der «NZZ am Sonntag»

Der rote Redoma von Dirk Niepoort hat sich anlässlich einer Degustation von 25

portugiesischen Rotweinen als Testsieger mit der Glanznote 19/20 durchgesetzt. Peter

Keller schreibt über den Spitzenwein aus dem Douro-Tal: «Tiefe Farbe, intensives, komplexes

Bouquet, kraftvoll, reife Tannine, langes Finale, grosses Potenzial, 19 von möglichen 20 Punkten».

WEINE

ROTWEIN

SPANIEN

Valdegracia Tinto Crianza

55.00

Ribera del Guadiana DO

Tempranillo

Ein vielseitiger, unkomplizierter Wein, der auf Anhieb gefällt. Dieser Rotwein aus der Ribera del Guadiana (Extremadura) ist von klar glänzendem Rubinrot. In die Nase steigen Aromen von reifen roten Beeren, Brombeeren und Schwarzkirschen. Daneben ein Hauch Vanille und eine feine Tabaknote.

Im Gaumen frischer, fruchtiger Körper mit mildem Tannin.

Carmelo Rodero Crianza DO

89.00

Ribera del Duero

Magnum

169.00

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Intensiv pfeffrig, würziges Bouquet, reife Blumen- und Holzaromen.

Feine Tannine im langen Nachgeschmack runden diesen Wein perfekt ab.

Viel Eleganz, vielschichtig strukturiert und fruchtig. Ein Crianza, der es mit

vielen Reservas aufnimmt, obschon die Rebstöcke durchschnittlich erst 15 Jahre alt sind.

Während 15 Monaten wird der Crianza in Barriques ausgebaut.

AUSTRIA

Zweigelt

56.00

Burgenland

Zantho

89 Punkte von Robert M. Parker.

Ein unglaublich tiefes Rot kennzeichnet unseren neuen Zweigelt.

In der Nase zeigt der Wein tiefe Fruchtaromen nach Waldbeeren und

Kirschen, unterstützt von einem Hauch Zimt. Am Gaumen schmeichelt dieser Klassiker

ebenfalls mit einer unglaublich tiefen Frucht, gepaart mit einer feinen Würze. Der volle

Körper wird von einer feinen Säure getragen, die in einem langen und eleganten Abgang endet.

AUSTRALIA

Koonunga Hill

66.00

Penfolds

Shiraz Cabernet Sauvignon

Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Shiraz, 9 Monate in französischen und

amerikanischen Barriques gereift, ergibt einen Wein mit einer tollen Frucht und viel Würze,

kräftig und geschmeidig zugleich.

WEINE

ROTWEIN

ARGENTINIEN

Malbec Finca Altorfer

52.00

Swiss made by Felix Altorfer

Mendoza

Malbec aus Argentinien – seit Jahren ein Bestseller.

Die ursprünglich aus Bordeaux stammende Traubensorte Malbec hat nirgendwo sonst auf der Welt einen so eigenständigen Charakter und Ausdruck entwickelt wie im Hochland von Mendoza. In der Nase duftende Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Zwetschgenkonfitüre und Vanille.

Im Gaumen ist dieser Malbec weich, mit guter Balance zwischen Frucht und Gerbstoffen.

Amancaya Gran Reserva

72.00

Bodega Caro

Mendoza

Malbec, Cabernet Sauvignon

Ausgezeichnet mit 92 Punkten im Weinmagazin «Wine & Spirits»

Die Trauben (je zur Hälfte Cabernet Sauvignon und Malbec) werden auf sorgfältige Weise handverlesen und der Wein während 11 Monaten in französischen Eichenfässern ausgebaut. In der Farbe tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen. In der Nase florale Flieder- und Veilchentöne,

Holunder, Black Currant, Heidelbeeren, Vanilleschoten und ein nobler Toastton. Bei Belüftung öffnet sich ein Bouquet von Sauerkirschen, Pflaumen und ein herrlich frisches Cabernet-Parfum. Im Gaumen junge, sehr feine, aber reife Gerbstoffe.

GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee / Espresso		4.90
Cappuccino		6.30
Doppelter Espresso		6.90
Latte Macchiatto		6.90
Warme Milch		4.20
Heisse Schokolade / Ovomaltine		6.90
Mighty Leaf Tea (Diverse Sorten)		6.00

SÄFTE

Michel Orangensaft	3 dl	6.50
Michel Orangen-Passionsfruchtsaft	3 dl	6.50
Michel Ananassaft	3 dl	6.50
Michel Grapefruitsaft	3 dl	6.50
Schlör Cranberrysaft	3 dl	6.50
Michel Tomatensaft	2 dl	7.00
Weisser, naturreiner Traubensaft	2.5 dl	7.00
Roter, naturreiner Traubensaft	2.5 dl	7.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhazünser / Arkina	5 dl	6.90
„Züri Wasser“	5 dl	3.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.30
Coca-Cola, -Light, -Zero	3.3 dl	5.30
Rivella Rot, Blau, Grün	3.3 dl	5.30
Fanta, Sprite	3.3 dl	5.30
Ramseier Süssmost	3.3 dl	5.30
San Bitter	1 dl	5.30
Red Bull	2.5 dl	6.80
Eis-Tee im Offenausschank	3 dl	5.00
	5 dl	7.00
Hausgemachter Rossela Tee (kalt)	3 dl	5.60
	5 dl	7.60
Apfelschorle (offen)	3 dl	5.00
	5 dl	7.00

BIER

Steinfels Lager	3.3 dl	6.50
Steinfels Pils	3.3 dl	7.00
Singha Beer	3.3 dl	7.90
Cardinal Lager	3.3 dl	6.20
Carlsberg	3.3 dl	7.90
Steinfels Weizen / Zürich	5 dl	8.90
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3.3 dl	6.10

PAUSCHALEN

GANZTAGES SEMINAR

Standardtechnik

- 1 Hellraumprojektor
- 1 Leinwand
- 1 Flipchart
- 1 Moderationskoffer

Seminargetränke

- Begrüssungskaffee
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Kaffeepause am Vormittag

- Kaffee, Orangensaft, Gipfeli

Lunch

- 3-Gang Menu nach Absprache
- Mineralwasser

Kaffeepause am Nachmittag

- Kaffee, Orangensaft, Früchteplatte

105.00 pro Person

HALBTAGES SEMINAR

Standardtechnik

- 1 Hellraumprojektor
- 1 Leinwand
- 1 Flipchart
- 1 Moderationskoffer

Seminargetränke

- Begrüssungskaffee
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Kaffeepause am Nachmittag

- Kaffee, Orangensaft, Früchteplatte

45.00 pro Person

HALBTAGES SEMINAR MIT DINNER

Standardtechnik

- 1 Hellraumprojektor
- 1 Leinwand
- 1 Flipchart
- 1 Moderationskoffer

Seminargetränke

- Begrüssungskaffee
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Kaffeepause am Nachmittag

- Kaffee, Orangensaft, Früchteplatte

Dinner

- 3-Gang Menu nach Absprache
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

105.00 pro Person

SAALMIETEN & TECHNIK

SAALMIETEN

Carolistube 3. Stock (30m ²) bis 28 Gäste	Ganzer Tag Halber Tag	470.00 250.00
Grosser Zunftsaal 2. Stock (130m ²) bis 120 Gäste	Ganzer Tag Halber Tag	940.00 500.00
Thai Heaven bis 65 Gäste	nach Absprache	
Thai Bistro bis 45 Gäste	nach Absprache	

Saalmiete beinhaltet:

- Bereitstellung der Bestuhlung durch unsere Mitarbeiter
- Tischwäsche und Gedecke
- Komplette Reinigung nach der Veranstaltung
- Garderobenständer unbedient und unbewacht

PREISLISTE TECHNIK

Technische Hilfsmittel im Haus:

Hellraumprojektor		25.00
Leinwände	pro Stück	25.00
Flipcharts	pro Stück	25.00
Moderationskoffer		25.00
Beamer inkl. 1 Leinwand		250.00

Für weitere technische Hilfsmittel lassen wir Ihnen gerne eine Offerte zukommen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss bis spätestens 3 Tage im Voraus mitgeteilt werden. Wird dies versäumt, berechnen wir die ursprünglich bestellte Anzahl Gedecke.
2. Bei Gesellschaften unter 15 Personen wird eine Saalmiete verrechnet oder ein Mindestumsatz von CHF 1500.00 erwartet.
3. Die Pauschale für die Verlängerungsbewilligung beträgt CHF 250.00 ab 24.00 Uhr. Für Mitarbeiter ab 24.00 Uhr werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Service-Mitarbeiter	pro Stunde	CHF 49.-
Kader-Mitarbeiter	pro Stunde	CHF 59.-
Reisespesen pro Mitarbeiter		CHF 25.-

Bei Abweichungen vom vereinbarten Zeit- und Ablaufplan behalten wir uns das Recht vor, Mitarbeiterkosten in Höhe von CHF 49.00 pro Mitarbeiter und Stunde in Rechnung zu stellen.
4. Für alle Beschädigungen oder groben Verschmutzungen der Räume, des Mobiliars oder der technischen Hilfsmittel ist der Mieter haftbar.
5. Entsorgung von Kartons und ähnlichen Abfällen: CHF 50.00 bis CHF 100.00 je nach Aufwand
6. Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem Veranstalter. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne unsere Zustimmung nicht gestattet.
7. Zur Anlieferung von Waren oder zum Auf- und Abbau von Events dürfen die Notausgänge und Fluchtwege nicht verwendet werden.
8. Sollten Störungen oder Defekte an von uns zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, werden wir, soweit möglich, für den sofortigen Ersatz besorgt sein. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlung kann daraus jedoch nicht hergeleitet werden.
9. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik etc.) behält sich das Blue Monkey vor, von diesem Vertrag zurückzutreten.
10. Unsere Rechnungen sind innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Es werden keine Rechnungen an Adressen ausserhalb der Schweiz zugestellt. Jeder ausländische Veranstalter hat einen Vertreter in der Schweiz zu bezeichnen.
11. Annullationen: Der Vertragspartner kann bis 61 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei stornieren. Tritt der Veranstalter ab dem 60 Tag vom Vertrag zurück, behält sich das Blue Monkey ohne anders lautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Die Umtriebsentschädigung berechnet sich anhand der vereinbarten Saalmiete und dem in Aussicht stehenden Umsatz.

Bei Vertragsaustritt entstehen Ihnen folgende Kosten:
Basisbetrag bei Aperitifanlässen CHF 20.00 pro Person, bei Mittag- und Abendessen CHF 50.00 pro Person. Annullationen haben schriftlich zu erfolgen. Als Annullationstag gilt der Tag des Eingangs im Blue Monkey. Wir verrechnen keine Umtriebsentschädigung für die Technik.

60 – 40 Tage vor der Veranstaltung	=	25 %
39 – 20 Tage vor der Veranstaltung	=	50 %
19 – 06 Tage vor der Veranstaltung	=	75 %
05 – 0 Tage vor der Veranstaltung	=	100 %
12. Wir behalten uns vor, in gewissen Fällen eine Teilvorauszahlung zu verlangen.