

BANKETT DOKUMENTATION -ALLE INFOS AUF EINEN BLICK



INHALTSVERZEICHNIS

HERZLICH WILLKOMMEN	2
GUT ZU WISSEN	3
UNSERE KÜCHE	5
QUALITÄT	5
REGIONAL & SAISONAL	5
DAS TEAM	5
INSPIRIEREND	5
APEROPAUSCHALEN	6
APÉRO FINGERFOOD ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN	7
KALTES	7
IM WECKGLAS	7
WARMES	8
HAUPTGANG SPECIALS	8
KALTES UND WARMES	9
VORSPEISEN	9
REICHHALTIGES SALATBUFFET	9
UNSERE FAVORITEN	9
HAUPTGERICHTE	9
UNSER BUFFET	10
UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN	11
WEISSWEIN	11
ROTWEIN	11
GRUNDRISSE	12
PANORAMA RESTAURANT	12
PANORAMA STUBE	13
OBERLAND-HALLE	14

HERZLICH WILLKOMMEN

TAGUNGEN, HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE, FIRMENESSEN ODER EINFACH, WEIL DIE LETZTE GELUNGENE PARTY SCHON VIEL ZU LANGE HER IST. IHR ANLASS WIRD VON UNS PROFESSIONELL ORGANISIERT. ALS KOMPETENTE UND ERFAHRENE GASTGEBER STELLEN WIR FÜR IHREN EVENT EIN RUND UM PAKET ZUSAMMEN UND HABEN DABEI DEN BLICK AUF REGIONALE SAISONALE PRODUKTE UND EINE MARKTFRISCHE KÜCHE. UNSER CREDO: WAS HERZEN BERÜHREN SOLL, SOLL AUCH VON HERZEN KOMMEN. IM HOTEL SWISS STAR STEHEN IHNEN VIELFÄLTIGE RÄUMLICHKEITEN, WELCHE AUCH KOMBINIERT WERDEN KÖNNEN, ZUR VERFÜGUNG.



PANORAMA RESTAURANT

MIT DEM SCHÖNSTEN BLICK ÜBER WETZIKON & HINWIL
FÜR BIS ZU 100 PERSONEN



PANORAMA DACHTERRASSE

TRAUMHAFTE AUSSICHT ÜBER DIE ALPEN
FÜR BIS ZU 30 PERSONEN



PANORAMASTUBE

BANKETTRAUM NEBEN UNSEREM PANORAMA RESTAURANT
FÜR BIS ZU 75 PERSONEN



TOP 6 BAR

OB FÜR DEN APÉRO ODER ZUM GEMÜTLICHEN AUSKLINGEN DES
ABENDS BEI ZIGARRE UND COCKTAIL



OBERLAND HALLE

FÜR APÉROS UND VERANSTALTUNGEN BIS ZU 200
PERSONEN

GUT ZU WISSEN

ABLAUF / ANSPRECHPERSON

BESTIMMT IST IHNEN EIN REIBUNGSLOSER ABLAUF IHRES BANKETTES WICHTIG. DESHALB BITTEN WIR SIE, MIT UNS GEPLANTE ANSPRACHEN, PRÄSENTATIONEN UND SHOWEINLAGEN ABZUSTIMMEN. BITTE GEBEN SIE UNS AUCH DEN NAMEN DES TAFELMAJORS ODER DER ANSPRECHPERSON VOR ORT BEKANT. SO KÖNNEN SIE SICH WÄHREND IHRES FESTES ZURÜCKLEHNEN UND SICH VON UNSERER KÜCHE VERZAUBERN UND UNSEREN GASTGEBERN VERWÖHNEN LASSEN.

BESTUHLUNG

IHNEN STEHEN RUNDE TISCHE, BLOCKTISCHE, STEHTISCHE ODER LANGE TISCHREIHEN ZUR VERFÜGUNG. GERNE BESPRECHEN WIR MIT IHNEN VOR ORT DIE GENAUE BESTUHLUNG UND DEKORATION.

DEKORATION

FÜR IHREN ANLASS STELLEN WIR IHNEN GERNE WEISSE TISCHLÄUFER UND STOFFSERVIETTEN, SOWIE KERZEN AUF DIE TISCHE. SIE KÖNNEN AUCH GERNE IHRE EIGENE DEKORATION BEI UNS VORBEIBRINGEN UND WIR ÜBERNEHMEN DAS DEKORIEREN FÜR SIE. DIE ERSTE STUNDE IST KOSTENLOS, DANACH VERRECHNEN WIR CHF 55 PRO STUNDE/ MITARBEITER FÜRS DEKORIEREN. WIR DECKEN IHNEN AUCH GERNE DIE TISCHE MIT UNSERER HAUSEIGENEN DEKO FÜR CHF 6 PRO TISCH. SOLLTEN SIE KEINEN EIGENEN FLORISTEN HABEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE KOMPETENTEN PARTNER: GRANDIFLORA, WETZIKON.



MENÜKARTEN

DIE MENÜKARTEN FERTIGEN WIR ZU FOLGENDEN KONDITIONEN FÜR SIE AN. LAYOUTPAUSCHALE CHF 20 UND PRO DRUCK CHF 1. ALLFÄLLIGE LOGOS ODER FOTOS SENDEN SIE UNS PER EMAIL ZU. WIR ÜBERNEHMEN FÜR SIE DIE ORGANISATION VOR ORT. GERNE BESPRECHEN WIR VORAB MIT IHNEN ALLE GEWÜNSCHTEN BESCHRIFTUNGEN.

HOCHZEITSTORTEN

GERNE DÜRFEN SIE IHRE HOCHZEITSTORTE VON IHRER LIEBLINGSBÄCKEREI ZU UNS LIEFERN LASSEN. IST IHRE TORTE BESTANDTEIL VON EINEM UNSERER DESSERTBUFFETS, VERRECHNEN WIR KEINE GEDECKPAUSCHALE. FALLS SIE ALS SEPARATER GANG SERVIERT WIRD, BERECHNEN WIR IHNEN CHF 5.00 PRO PERSON. FÜR HOCHZEITSTORTEN EMPFEHLEN WIR UNSEREN HAUSEIGENEN PATISSIER ODER UNSERE KOMPETENTEN PARTNER: BÄCKEREI STEINER WETZIKON UND BÄCKEREI – KONDITOREI MEIER, 8344 BÄRETSWIL; 044 939 11 93



UNSERE KLEINSTEN GÄSTE

FÜR IHRE KLEINEN GÄSTE STELLEN WIR IHNEN GERNE EIN KINDER MENÜ ZUSAMMEN. WENN DIE KINDER JEDOCH DAS MENU ESSEN MÖCHTEN, BERECHNEN WIR WIE FOLGT. BIS 2 JAHRE ISST DER NACHWUCHS KOSTENFREI, FÜR 3-JÄHRIGE VERRECHNEN WIR 30% UND FÜR 8–11-JÄHRIGE 50% DES MENÜPREISES. FÜR KINDER AB 12 JAHREN VERRECHNEN WIR DEN VOLLEN MENÜPREIS.

Degustation

GERNE KÖNNEN SIE DAS GEWÄHLTE MENÜ VOR DEM ANLASS PROBE ESSEN. UNSER KÜCHENTEAM BEREITET DIE GERICHTE FÜR SIE VOR. WIR BITTEN SIE JEDOCH, DAS ESSEN MINDESTENS ZWEI WOCHEN IM VORAUS MIT UNS ZU VEREINBAREN. BEI EINER BUCHUNG, AB 50 PERSONEN, SIND ZWEI MENÜS, ZUR DEGUSTATION VOM HOTEL OFFERIERT. ALLE WEITEREN KONSUMATIONEN WERDEN DER GESAMTRECHNUNG BELASTET.

ZAPFENGELD

MÖCHTEN SIE IHREN WEIN MITBRINGEN, SO VERRECHNEN WIR EIN ZAPFENGELD VON CHF 35 PRO 75 CL FLASCHE, FÜR PROSECCO CHF 40 UND FÜR DESTILLATE CHF 125 PRO 75CL FLASCHE.

VERLÄNGERUNG

MÖCHTEN SIE GERNE NOCH ETWAS LÄNGER GESELLIG ZUSAMMENSITZEN ODER FEIERN, WIR ERMÖGLICHEN IHNEN GERNE EINE VERLÄNGERUNG DER POLIZEISTUNDE. NACH MITTERNACHT BERECHNEN WIR BIS PRO ANGEFANGENE STUNDE CHF 300 SOWIE CHF 55 PRO MITARBEITER PRO STUNDE AB 23:00 UHR.

ÜBERNACHTEN

SIE MÖCHTEN IHR FEST MIT EINER ÜBERNACHTUNG KOMBINIEREN? UNSER 4-STERNE HOTEL VERFÜGT ÜBER 105 KOMFORTABLE DOPPELZIMMER, 5 SUITEN UND 37 LONGSTAY-APARTMENTS IM SWISS STAR BUSINESS CENTER. BEI EINER BANKETTBUCHUNG PROFITIEREN SIE VON EINEM SPEZIALPREIS AUF ÜBERNACHTUNGEN.

KONDITIONEN

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. SIE DÜRFEN GERNE AUS DEN VERSCHIEDENEN GÄNGEN EIN FÜR SIE PASSENDES MENÜ ZUSAMMENSTELLEN. SOLLTEN SIE AUS UNSEREN MENÜS NICHT DAS PASSENDE FÜR IHRE FEIER GEFUNDEN HABEN, STELLT IHNEN UNSER KÜCHENCHEF DAN MÜLLER AUCH GERNE EINES NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN. BITTE WÄHLEN SIE EIN EINHEITLICHES MENÜ FÜR DIE GESAMTE GESELLSCHAFT AUS. FÜR VEGETARIER, VEGANER ODER ALLERGIKER WERDEN WIR GERNE EINE ALTERNATIVE VORBEREITEN. BITTE TEILEN SIE UNS IHR MENÜ UND DIE GETRÄNKEAUSWAHL BIS SPÄTESTENS 7 TAGE VOR IHREM ANLASS MIT. EIN BUFFET STELLEN WIR IHNEN GERNE AB 30 PERSONEN AUF. WIR BITTEN SIE, UNS DIE DEFINITIVE PERSONENZAHLE BIS SPÄTESTENS 48 STUNDEN VOR IHREM ANLASS ZU MELDEN (ES GELTEN UNSERE AGB'S).

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT & EXKLUSIVITÄT

UNSERE LOCATIONS SIND AUCH EXKLUSIV BUCHBAR. DAFÜR GELTEN FOLGENDE MINDESTUMSÄTZE:
PANORAMA RESTAURANT CHF 4'000.00 (INKL. TOP 6 BAR CHF 5'000.00)
PANORAMASTUBE CHF 2'500.00

DIE TOP 6 BAR KANN AUCH EXKLUSIV GEMietet WERDEN. DIE RAUMMIETE BETRÄGT CHF 950.00 Zzgl. KONSUMATIONEN.

SIE HABEN NOCH FRAGEN? RUFEN SIE UNS AN ODER SCHREIBEN SIE UNS EINE MAIL.

WIR FREUEN UNS AUF SIE.



UNSERE KÜCHE

Qualität

BEI UNSERER AUSWAHL GILT: KLASSE STATT MASSE. SAISONAL UND FRISCH, MIT SORGFALT AUSGEWÄHLT UND MIT LIEBE BEHANDELT FÜR MEHR GENUSS UND FREUDE AM TISCH.

REGIONAL & SAISONAL

WIR PFLEGEN EINE FRISCHE KÜCHE MIT REGIONALEN UND WENN MÖGLICH NACHHALTIG PRODUZIERTEN PRODUKTEN. MIT DEM STETIG WECHSELNDEN ANGEBOT DES MARKTES VERARBEITEN WIR VORWIEGEND SAISONALE PRODUKTE AUS WASSER, WIESE, WALD UND GARTEN. NACHHALTIGER GENUSS FÜR HERZ, MAGEN UND SEELE.

DAS TEAM

TAUCHEN SIE EIN IN EINE WELT VOLLER GESCHMACKSERLEBNISSE, KREIERT VON EINEM LEIDENSCHAFTLICHEN UND TALENTIERTEN KÜCHENTEAM. UNSERE GASTRONOMISCHE VISION BASIERT AUF DER HINGABE ZUR PERFEKTION UND DER LIEBE ZU HOCHWERTIGEN ZUTATEN.

INSPIRIEREND

AUF DEN NACHFOLGENDEN SEITEN HAT UNSER KÜCHENCHEF MIT SEINEM TEAM MENÜS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT. DIES IST EINE IDEENBÖRSE. SOLLTEN SIE NICHT DAS PASSENDE GERICHT FÜR IHR BANKETT FINDEN, KÖNNEN WIR IHNEN GERNE EIN PASSENDES NACH IHREM GUSTO ZUSAMMENSTELLEN. LASSEN SIE SICH VON UNSEREN KREATIONEN VERZAUBERN.



VIEL VERGNÜGEN WÜNSCHEN IHRE GASTGEBER

LOUIS ZYROS, GENERAL MANAGER
DAN MÜLLER, KÜCHENCHEF
MYRTHA BOSSHARD, RESTAURANTLEITERIN

Aperopauschalen

APÉRO KLEIN UND FEIN AB 10 PERSONEN

-  CHIPS | NÜSSLI
-  GEMISCHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK
-  MARINIERTE OLIVEN
-  SBRINZMÖCKLI

..... CHF 14.00 PRO PERSON

APÉRO PANORAMA (7HÄPPCHEN) AB 20 PERSONEN

-  GEMISCHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK
-  BRUSCHETTA | TOMATENWÜRFEL
-  MINI BRÖTCHEN | LUMA BEEF TATAR
-  MINI WRAP | LACHS | MEERRETTICHSCHAUM
-  TOMATEN-MOZARELLA SPIESSLI | PESTO VERDE | BASILIKUM
-  AVOCADOMOUSSE | NAAN BROT
-  CRUDITES | ZWEIERLEI SAISONALE DIPSAUCEN

..... CHF 25.00 PRO PERSON

APÉRO RICHE (18 HÄPPCHEN) AB 30 PERSONEN

-  BRUSCHETTA | TOMATENWÜRFEL
-  CROSTINI AVOCADOCREME
-  CROSTINI LUMA BEEF TATAR
-  MINI WRAP | LACHS | MEERRETTICHSCHAUM
-  MINI CEASAR SALAD | SPECK | PARMESANSPLITTER
-  SAISONALE SUPPE IN ESPRESSO TASSE SERVIERT
-  SCHINKENGIPFELI
-  BLÄTTERTEIGGIPFELI | RATATOUILLE | HAUSGEMACHT
-  ASIA MIX (JE 1X YAKITORI SPIESS, FRÜHLINGSROLLE VEGI, SAMOSA VEGI)
-  CREVETTES JAPAN STYLE | GLASNUDELSALAT
-  FISCHKNUSPERLI | HAUSGEMACHTE TARTARSAUCE
-  SAISONALES RISOTTO
-  KLEINE AUSGEWÄHLTE SAISONALE KÖSTLICHKEITEN AUS DER SÜSSEN SCHLEMMERECKE

..... CHF 52.00 PRO PERSON

APÉRO | FINGERFOOD ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

AB 10 PERSONEN

KALTES

 CRUDITÉE MIT ZWEIERLEI SAISONALEM DIP	CHF 4.00 PRO PERSON
 GEMISCHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK	CHF 4.00 PRO PERSON
 KNUSPRIGE GRISSINI ROHSCHINKEN	CHF 3.50 PRO STÜCK
 BRUSCHETTA TOMATENWÜRFEL	CHF 3.00 PRO STÜCK
 MINI-BRÖTCHEN RINDSTATAR	CHF 4.50 PRO STÜCK
 MINI-BRÖTCHEN GEMÜSETATAR	CHF 3.50 PRO STÜCK
 MINI WRAP LACHS MEERRETTICHSCHAUM	CHF 4.00 PRO STÜCK
 MINI WRAP OLIVENTAPENADE RUCCOLA PARMESAN	CHF 4.00 PRO STÜCK
 TOMATEN-MOZARELLA SPIESSLI PESTO VERDE BASILIKUM	CHF 3.60 PRO STÜCK
 CHIPS & NÜSSLI	CHF 3.60 PRO PORTION
 SBRINZMÖCKLI	CHF 4.50 PRO PORTION
 MARINIERTE OLIVEN	CHF 6.00 PRO PORTION

IM WECKGLAS

 CHERRY TOMATEN MOZARELLAPERLEN PESTO VERDE	CHF 4.50 PRO GLAS
 CREVETTENCOCKTAIL WASABISPROSSEN	CHF 5.50 PRO GLAS
 RAUHLACHSTATAR KRÄUTERSALAT	CHF 5.50 PRO GLAS
 MEDITERANER LINSENSALAT RUCCOLA NÜSSE	CHF 4.50 PRO GLAS
 WURST – KÄSESALAT SPROSSEN	CHF 4.50 PRO GLAS
 GRIECHISCHER SALAT	CHF 4.50 PRO GLAS
 AVOCADO – HUMMUS NAAN BROT	CHF 4.00 PRO GLAS

WARMES

 FISCHNUSPERLI TARTARSAUCE (2STÜCK PRO GLAS)	CHF 5.00 PRO GLAS
 SCHINKENGIPFELI	CHF 3.50 PRO STÜCK
 POULET- SATÉSPIESSLI ERDNUSSSAUCE PRO STÜCK	CHF 4.50 PRO STÜCK
 MINI CHÄSCHÜECHLI	CHF 4.00 PRO STÜCK
 MINI SPINATCHÜECHLI	CHF 4.00 PRO STÜCK
 ASIA MIX-FINGERFOOD (FRÜHLINGSROLLE, YAKITORISPIESS, SAMOSA) JE 1 STÜCK	CHF 6.00 PRO PORTION
 SAISONALE SUPPE	CHF 4.00 PRO TASSE

HAUPTGANG SPECIALS

DUETT VOM KALB UND RIND

KALBSFILET | MORCHELRAHMSAUCE
TAGLIATELLE | BLATTSPINAT

ROSA GEBRATENES RINDSFILET | KRÄUTERJUS
SAUCE BEARNAISE À PART
HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN
SAISONALES MARKTGEMÜSE
SERVIERT IN 2 GÄNGE

CHF 78.00 PRO PERSON

DREI FILETS PANORAMA

DUETT VON RIND –UND KALBSFILET | BLUEBERRYJUS
SAUCE BEARNAISE À PART
HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN
SAISONALES MARKTGEMÜSE

SCHWEINSFILET MIT KRÄUTERKRUSTE | ROTWEINJUS
TAGLIATELLE | BLATTSPINAT

SERVIERT IN 2 GÄNGE

CHF 78.00 PRO PERSON

SÜSSES

 SÜSSMOSTCREME APFELRAGOUT	CHF 4.50 PRO GLAS
 GEBRANNTÉ CRÈME MINI MERENGUES	CHF 4.00 PRO GLAS
 FRISCHER FRUCHTSALAT MINZE	CHF 4.50 PRO GLAS
 SCHOKOLADEN BROWNIE	CHF 2.50 PRO STÜCK
 PANNA COTTA SAISONALE COULIS	CHF 4.50 PRO GLAS
 TOBLERONEMOUSSE	CHF 4.50 PRO GLAS

KALTES UND WARMES ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

SALATE

-  BUNTER BLATTSALAT MIT KERNEN UND SPROSSEN
..... CHF 12.00
-  NÜSSLISALAT MIT GEHACKTEM EI UND CROÛTONS
..... CHF 15.00
- TOMATEN MOZZARELLA | PESTO VERDE (MIT BUFALA PLUS CHF 5.00)
..... CHF 15.00

SAISONALES SALATBOUQUET

-  MIT GEBRATENEN WALDPILZEN | BALSAMICO | PARMESAN
..... CHF 14.00
-  RAUHLACHSRÖSCHEN | KRÄUTER CREME FRAICHE
..... CHF 17.00
-  GEBRATENES ZANDERFILET | BALSAMICO LINSEN
..... CHF 17.00
-  GEBRATENE BLACK TIGER CREVETTES À LA PROVENCALE
..... CHF 19.00

REICHHALTIGES SALATBUFFET

AB 20 PERSONEN SERVIEREN WIR IHNEN GERNE EIN REICHHALTIGES BUFFET MIT VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN, TOMATEN- MOZZARELLA, GURKENSALAT, RANDENSALAT, WALDORFSALAT JE NACH SAISON. WIR LASSEN UNS VON DEM ANGEBOT DER NATUR FÜR SIE DAS BESTE EINFALLEN. DAZU SERVIEREN WIR IHNEN HAUSGEMACHTE DRESSINGS, KERNE, SPROSSEN UND CROÛTONS.

..... CHF 18.00 PRO PERSON

SUPPEN

UNSERE SUPPEN WERDEN NACH DEM SAISONALEN ANGEBOT AN GEMÜSE FÜR SIE GEKOCHT.

UNSERE FAVORITEN

-  ZÜRCHER WEINSCHAUMSUPPE
..... CHF 12.00
-  WALDPILZCREMESUPPE
..... CHF 12.00
-  GEMÜSEKRAFTBRÜHE | POCHIERTES EI
..... CHF 14.00
-  PROSECCO-APFELSUPPE | FLEURON
..... CHF 15.00

HAUPTGERICHTE

VOM RIND:

-  RINDSFILET | TAGLIATELLE | MARKTGEMÜSE | BEARNAISE
..... CHF 54.00
-  RINDSSTROGANOFF | SPÄTZLI | PEPERONI | CHAMPIGNONS
..... CHF 48.00

VOM KALB:

-  KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK | SAUCE MADAGASKAR | TAGLIATELLE | MARKTGEMÜSE
..... CHF 48.00
-  ZÜRIGESCHNÄTZLETS | CHAMPIGNIONRAHM SAUCE | BUTTERRÖSTI
..... CHF 42.00

VOM POULET:

-  POULETBRUST | STEINPILZSAUCE | BUTTERREIS | SAISONALES MARKTGEMÜSE
..... CHF 34.00
-  POULETGESCHNÄTZLETS | CALVADOSRAHM | PILAWREIS
..... CHF 34.00

VOM FISCH:

 LACHSSTEAK BEARNAISE BUTTERREIS SAISONALES MARKTGEMÜSE	CHF 34.00
 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT SAFRANSCHAUM RISOTTO LIMONCELLO	CHF 38.00

VEGETARISCH:

 PICCATA VON DER AUBERGINE MEDITERANES EBLY	CHF 28.00
 BERGLINSEN BLUMENKOHLCURRY ZITRONENGRASS- BASMATIREIS	CHF 30.00
 WALDPILZSTROGANOFF SPÄTZLI PEPERONI	CHF 34.00
 CASHEWNUSSBRATEN CHERRYTOMATEN SALSA BLATTSPINAT	CHF 34.00

DESSERT

 HAUSGEMACHTES BEERENTIRAMISU	CHF 12.50
 GEBRANNTRE CREME MINI MERENGUES	CHF 12.00
 TOBLERONEMOUSSE	CHF 12.00
 GRAND MARNIERE PARFAIT KONFIERTE FEIGEN	CHF 15.00
 FONDANT AU CHOCOLAT VANILLEGLACE RAHM	CHF 14.00
 CREMA CATALANA ESPUMA MARINIERTE BIRNEN	CHF 17.00
 ROSMARIN CREME BRULÉE TONKABOHNEN GLACE	CHF 14.00

KÄSE

 KÄSE VARIATION AUS DER REGION	
 FEIGENSENF TRAUBEN NÜSSEN	CHF 18.00PRO PORTION

UNSER BUFFET

ENTDECKEN SIE IHR MASSGESCHNEIDERTES GENUSSERLEBNIS!

UNSER BUFFET-ANGEBOT IST NICHT NUR EINE KULINARISCHE REISE, SONDERN AUCH EINE PERSÖNLICHE FEIER IHRES EINZIGARTIGEN GESCHMACKS. IM PANORAMA RESTAURANT STEHEN IHRE KULINARISCHEN VORLIEBEN IM MITTELPUNKT.

INDIVIDUALITÄT AM BUFFET:

SIE WÜNSCHEN SICH EIN BUFFET GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN? UNSERE KULINARISCHEN EXPERTEN STEHEN BEREIT, UM IHRE VISIONEN WIRKLICHKEIT WERDEN ZU LASSEN. OB FÜR EINE PRIVATE FEIER, EIN FIRMENEVENT ODER EINEN BESONDEREN ANLASS - WIR KREIEREN EIN BUFFET, DAS IHRE GÄSTE BEGEISTERN WIRD.

BERATUNG DURCH UNSEREN KÜCHENCHEF:

UNSER ERFAHRENER KÜCHENCHEF BERÄT SIE GERNE PERSÖNLICH, UM DIE PERFEKTE SPEISENAUSWAHL NACH IHREM GESCHMACK UND IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMENZUSTELLEN. VON EXQUISITEN VORSPEISEN ÜBER HAUPTGERICHTE BIS HIN ZU HIMMLISCHEN DESSERTS - WIR STIMMEN JEDES DETAIL AUF IHRE WÜNSCHE AB

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

EINE AUSWAHL VON WEINEN, DIE VON UNS UND UNSEREN GÄSTEN BEREITS GETESTET WURDEN UND ALS HERVORRAGEND IM GESCHMACK UND DEM PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS EMPFUNDEN WURDEN.

WEISSWEIN

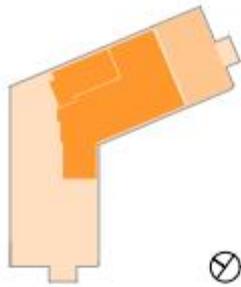
 NOBLER WEISSER/ RIESLING SYLVANER/ NADINE SAXER, ZH	CHF 54.00
 LUGANA MONTE DEL FRÀ / TREBBIANO/ VENETO, IT	CHF 59.00
 BLANC DE NOIR VON SALIS/ PINOT NOIR, FRISCH/ SALIS, GR	CHF 56.00
 ROERO ARNEIS DOCG/ ARNEIS/ CASCINA CHICCO, PIEMONTE, IT	CHF 49.00

ROTWEIN

 AMAYA VINAS VIEJAS/ TEMPRANILLO/ RODRIGUEZ SANZO, TORO, ES	CHF 59.00
 PANORAMA ROT AOC/ CABERNET DORSA/ ZH	CHF 52.00
 NERO - II PRIMITIVO/ PRIMITIVO/ ANGIULI DONATO, PUGLIA, IT	CHF 49.00
 CROGNOLO TOSCANA IGT TENUTA SETTE PONTI/ 90% SANGIOVESE, 10% MERLOT/ TOSCANA, IT	CHF 69.00

BITTE TEILEN SIE UNS IHRE GEWÜNSCHTEN WEINE FÜR IHREN ANLASS MIT.

GRUNDRISSSE



PANORAMA RESTAURANT

HOTEL
SWISS STAR

PANORAMA RESTAURANT

MASSE

Fläche 180.00 m²
(inkl. Garderobe)

grosser Bereich

Länge 11.85 m
Breite 8.36 m
Höhe 2.45 m

kleiner Bereich

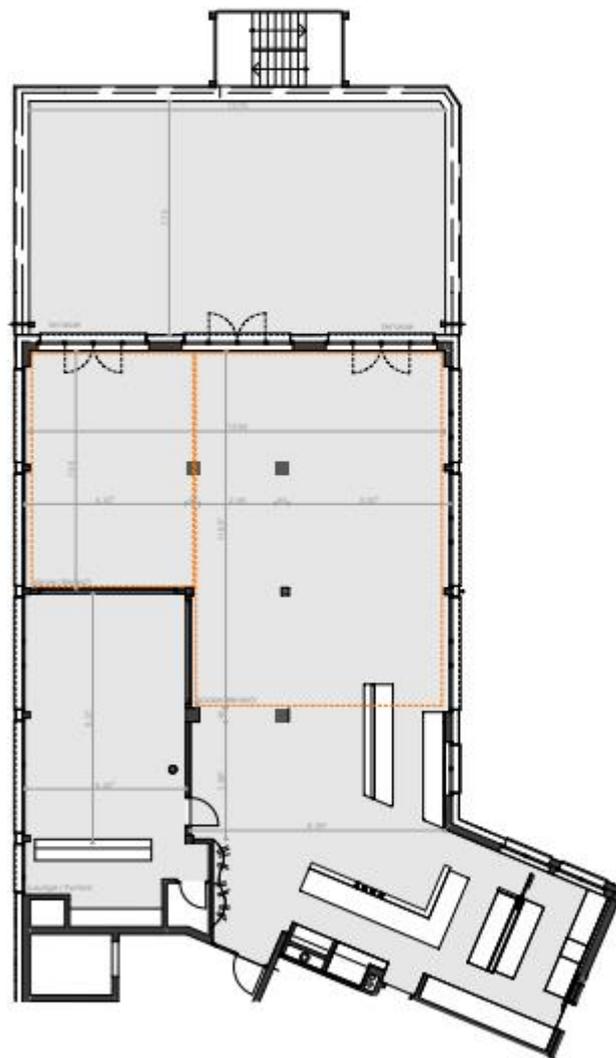
Länge 7.88 m
Breite 5.30 m
Höhe 2.45 m

Terrasse

Fläche 106.00 m²

Länge 13.70 m
Breite 7.75 m

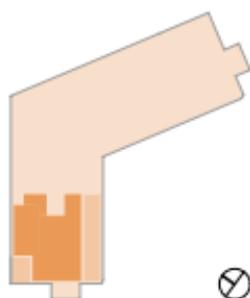
Raumeigenschaften



MST. 1m

6. OBERGESCHOSS RESTAURANT OHNE BESTUHLUNG

PANORAMA STUBE



PANORAMASTUBE

MASSE

Fläche 113.00 m²
(inkl. Garderobe)

grosser Bereich

Länge 10.64 m
Breite 6.21 m
Höhe 2.45 m

kleiner Bereich

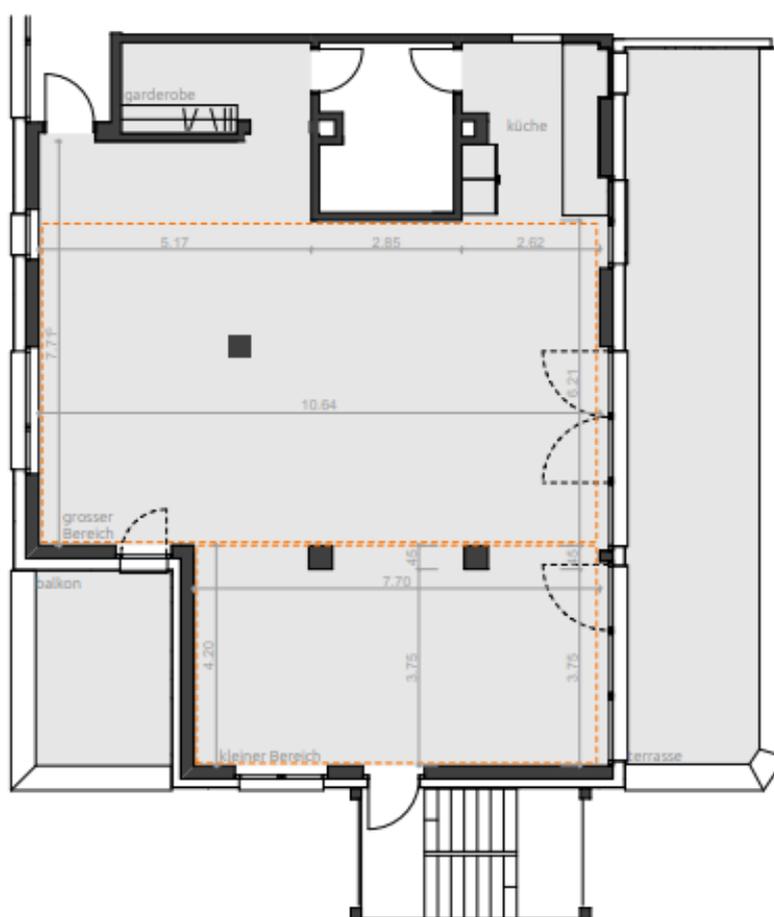
Länge 7.70 m
Breite 4.20 m
Höhe 2.45 m

Terrasse

Fläche 35.00 m²

Länge 13.75 m
Breite 2.55 m

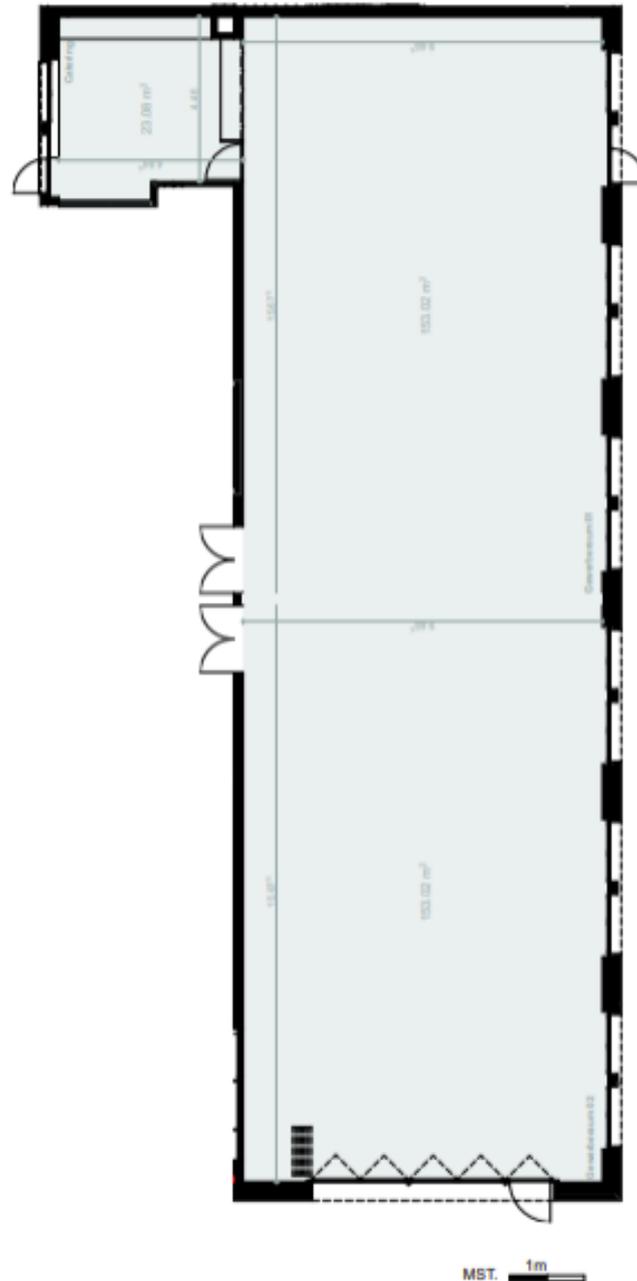
Raumeigenschaften



MST. 1m

6. OBERGESCHOSS
BANKETTRAUM OHNE BESTUHLUNG

OBERLAND-HALLE



OBERLANDHALLE

MASSE

Fläche 329.12 m²

Länge 31.36 m

Breite 9.65 m

Höhe 5.22 m

CATERUNG

Länge 4.46 m

Breite 4.94 m

Höhe 2.57 m

Raumeigenschaften



ERDGESCHOSS
GEWERBERAUM OHNE BESTUHLUNG