

Viva La Vita

Kulinarik für Ihren Anlass

Für Firmenanlässe mit Kunden und Mitarbeitenden ist nur das Beste gut genug. Wir verarbeiten für unsere Gäste mit viel Leidenschaft ausschliesslich hochwertige Produkte aus möglichst nachhaltiger Produktion und regionaler Herkunft.

Die nachfolgenden kulinarischen Ideen sind für 100 Personen berechnet. Saisonale Anpassungen und Preisschwankungen aufgrund von Gästezahl oder allgemeinem Preisniveau bleiben vorbehalten. Küchen- & Servicemitarbeitende von Nobile Catering, Porzellangeschirr, Kristallgläser, weisse Stoffischtücher & Servietten sind im Preis inbegriffen. Die jeweils passende Wein- & Getränkebegleitung unterbreiten wir Ihnen gerne massgeschneidert.

Wir sind begeistert, wenn wir für Sie und Ihren Anlass im persönlichen/telefonischen Gespräch eine Ihrem Gusto und Budget entsprechende Offerte zusammenstellen dürfen. Wir lieben anspruchsvolle Gäste.



Steh-Dinner / Cena Volante

Stuzzichini

Oliven / Parmesan-Nuggets / Taralli

von der Platte

Baguette-Panini belegt mit La Bouse (Jumi-Käse) & Mostarda
Tomaten-Panini belegt mit Prosciutto Toscano & Frischkäse

vom Spiessli-Balken

Tramezzini-Lolli mit Ei & Trüffel
Tramezzini-Lolli mit Thon & Olive
Falafel mit pikantem Tomatendip
Fleischpolpette / Zitronenmayo

aus Schälchen & Weckgläschen

«Caprese Nobile» saisonale Gemüse & Früchte / Büffelmozzarella / Pesto
Gebratene Black Tiger Crevette / Chili / Panzanella
Rindstatar / Parmesanspäne / Rucola

aus der Espressotasse

Curryscharfes Zitronengrassüppchen

vom Tellerchen

Pavet vom Kalb / Rosmarinjus
Carnaroli-Risotto mit Sautierten Gemüsen

Süsses aus dem Schälchen & Gläschen

Duetto "Best of Nobile"
(Zweierlei saisonale Dessert-Variationen aus der Nobile-Pâtisserie)

Nobile Biscottini & Cioccolatini

(ab 100 Personen)

CHF 90.00 pro Person

exklusive 8.1% MwSt.



Empfangs-Aperitivo & 3 Gang-Menu

(ab 100 Personen)
CHF 100.00 pro Person
exklusive 8.1% MwSt.

APERITIVO

Stuzzichini

Gebackene Gemüsetörtchen belegt mit:
Frischkäse / Rohschinken
Zitronenricotta / Rauchlachs

vom Spiessli-Balken

Riesencrevette & Chilimelone
Poulet Saltimbocca

CENA

Antipasto

Saiblingstatar / Gartenerbsen-Hummus / Amalfizitrone / Blattsalate

Secondo

Maispoularden-Saltimbocca / Marsala-Jus
Safranrisotto / saisonales Gemüse

Dolce

Duetto "Best of Nobile"
(Zweierlei saisonale Dessert-Variationen aus der Nobile-Patisserie)

Nobile Biscottini & Cioccolatini



Empfangs-Aperitivo & 4 Gang-Menu

(ab 100 Personen)

CHF 130.00 pro Person

exklusive 8.1% MwSt.

APERITIVO

Stuzzichini

Tomaten-Panini mit Auberginen-Caponata & Crème fraîche

Baguette-Panini mit Dreierlei Käse & Mostarda

vom Spiessli-Balken

Riesencrevette & Pancetta

Kalbspolpette & Trüffelmayo

aus Schälchen und Weckgläschen

Parmesan Nuggets / Oliven / Taralli

CENA

Antipasto

Rinds-Carpaccio / Steinpilze / Rucola / Parmesan

Primo

Spinat-Ricottaravioli / Rucola-Butter / geröstete Pinienkerne

Secondo

Kalbskoteletten-Braten / Thymianjus

Basilikum-Kartoffelstock / Kartoffelstroh / Ofengemüse

Dolce

Duetto "Best of Nobile"

(Zweierlei saisonale Dessert-Variationen aus der Nobile-Patisserie)

Nobile Biscottini & Cioccolatini



Empfangs-Aperitivo & 5 Gang-Menu

(ab 100 Personen)

CHF 145.00 pro Person

exklusive 8.1% MwSt.

APERITIVO

Stuzzichini

Baguette-Panini mit Sommer-Himu (Jumi Käse) & Birne

Baguette-Panini mit Lachs-Mousse & Meerrettich

Rosmarin-Panini mit Fenchelsalami & Zwiebelkompott

aus Schälchen und Weckgläsern

Parmesan Nuggets / Oliven / Gewürznüsse

CENA

Antipasti

Grillierte, marinierte und gefüllte Gemüse / Büffelmozzarella / Pesto

Kalbstatar / Topinambur / Artischocken / Rucola

Primo

Karotten-Ingwer-Suppe / geröstete Focciawürfel

Secondo

Tagliata vom Rinds-Entrecôte / Rotweinsauce

Kartoffelgratin / saisonales Gemüse

Dolci in Weckgläsern & Porzellan-Schälchen serviert

Tris "Best of Nobile"

(Dreierlei saisonale Dessert-Variationen aus der Nobile-Patisserie)

Nobile Biscottini & Cioccolatini



Aperitivo & TAVOLATA

APERITIVO

Stuzzichini

Baguette-Panini mit Sommer-Himu (Jumi-Käse) & Birne

Baguette-Panini mit Lachs-Mousse & Meerrettich

Rosmarin-Panini mit Fenchelsalami & Zwiebelkompott

vom Spiessli-Balken

Tramezzini-Lolli mit Ei & Trüffel

Tramezzini-Lolli mit Thon & Olive

aus Schälchen und Weckgläschen

Parmesan Nuggets / Oliven / Gewürznüsse

TAVOLATA

(Vorspeise & Hauptgang auf Platten & in Schalen zum selber Schöpfen serviert)

Antipasti

Grillierte, marinierte und gefüllte Gemüse

«Caprese Nobile» saisonale Gemüse & Früchte / Büffelmozzarella / Pesto

Thunfischcarpaccio / Mango / Avocado / Amalfizitrone

Secondo

Kalbsbraten / Rosmarin-Jus

crémige Bramata / Steinpilze / mediterraner Blattspinat

Dolci

Tris "Best of Nobile"

(Dreierlei saisonale Dessert-Variationen aus der Nobile-Pâtisserie)

Nobile Biscottini & Cioccolatini

(ab 100 Personen)

CHF 110.00 pro Person

exklusive 8.1% MwSt.



Extras, die Ihre Gäste begeistern...

- ♥ Käsebuffet mit Italienischen & Schweizer Spitzenkäsen
Nobile-Früchtebrot / Mostarda / Trüffelhonig
Ab CHF 12.00 pro Person
- ♥ 4-stöckiger Schokoladenbrunnen für 'Chocoholics'
3 Couverturen zur Auswahl: weisse Schokolade / Bergheumilchschokolade oder Nobile 71%
dazu mundgerecht geschnittene Früchte / Waffeln
CHF 450.00 pauschal
- ♥ Feinste Give- aways von den Schokolade-Weltmeistern, z.B.:
Lieblings-Schokoladentafel (100g) mit selbst-gestalteter Banderole ab CHF 11.50/Stück
Pavés nach Wahl (100g-Säckli) mit selbst-gestaltetem Reiter ab CHF 14.50/Stück
3er Packung Pralinés nach Wahl ab CHF 8.50/Stück

