

NOA
Restaurant Bar
GRILL

MENÜ VORSCHLÄGE

2023



„Kochen erfordert eine gewisse Konzentration, eine gewisse Liebe, eine zärtliche Aufmerksamkeit.“
(Norman Mailer)



APÉROVORSCHLÄGE

APÉRO 1

Kartoffel Millefeuille, Frischkäse
Gruyère Moléson, Oliven, Grissini
Ricotta Tomaten Quiche

CHF 14.00

APÉRO 2

Humus
Kichererbsen, Petersilie, Fladenbrot
Avocado Creme, Gemüsechips

CHF 10.00

APÉRO 3

Berkel Plättli
Serrano Schinken, Ziegenfrischkäse, Rucola
Fladenbrot

CHF 11.00

APÉRO 4

Rindstatar
Rindshuft grob geschnitten, Berner Küssli
Schottischer Lachs aus dem Buchenrauch
Sauerteigbrot, Creme Fraiche

CHF 16.00

APÉRO 5

Assortiertes Plättli
Trockenwurst, Speck, Gruyère Moléson
Oliven

CHF 12.00



MENÜVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

TAVOLATA

Zusammen feiern und geniessen – verschiedene Gerichte zum Teilen

Caesar Salat

Römersalat, Parmesan, Croutons

Burratina

lauwarmer Tomatensalat, Basilikumsalsa

Lachs

aus dem Buchenrauch
Sauerrahm, Wildkräuter, Brioche

Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 160g
am Stück à point grilliert

Burnt Ends

knuspriger Schweinebauch, BBQ Sauce

Saucenauswahl, Saisongemüse
Pommes Frites, Fregola Sarda

„Bitzli von Allem“

Süsse Auswahl aus der Patisserie

CHF 91 / Person



MENÜ 1

Caesar Salat

Römersalat, Parmesan, Speck, Croutons

Rinds-Entrecôte „Black Angus“ 220g

am Stück à point grilliert

Schwarzes Gold, Saisongemüse

Pommes Frites

Lauwarmes Schoggi Kuchlein

Tonkabohnen Glace

CHF 81.00

MENÜ 2

Schottischer Lachs

aus dem Buchenrauch

Brioche, Creme Fraiche, Wildkräuter

Rindsfilet „Black Angus“ 200g

am Stück à point grilliert

Hollandaise, Saisongemüse

Bratkartoffeln

Ananas grilliert

Thymian, Piment

Joghurtmousse, Basilikumsorbet

CHF 98.00



MENÜ 3

Erbsensuppe

Burnt Ends – knuspriger Schweinebauch

Kalbshohrücken

am Stück rosa grilliert

Hollandaise

Saisongemüse, Kartoffel Millefeuille

Pavlova Rhabarber

Zitronenthymianglace

CHF 88.00

MENÜ 4

Caesar Salat

Römersalat, Parmesan, Speck, Croutons

Maispouletbrust

Tomaten Fregola Sarda

Crème Brulée

CHF 63.00



MENÜ 7 VEGI

Caesar Salat

Römersalat, Parmesan, Croutons

Randenfalafel

Parmesan-Ricotta

Süßkartoffel-Parmesan Frites

Lauwarmes Schoggi Kuchlein

Tonkabohnen Glace

CHF 62.00

MENÜ 8 VEGI

Erbsensuppe

Tomaten Fregola Sarda

Burrata

Zitronenöl

Pavlova Rhabarber

Zitronenthymianglace

CHF 59.00



ÜBRIGENS

- Gerne drucken wir Ihre persönliche Menükarte CHF 3.00/Stk.
- Getränke verrechnen wir zu à la carte Preisen.
- Wir organisieren Ihnen zusätzliche Infrastruktur, wie Dekoration, Musik, etc.
- Die aktuelle Speise-und Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage. www.noa-restaurant.ch



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die Räumlichkeiten des Restaurants zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesem zusammenhängenden weiteren Leistungen. Vertragspartner sind der Besteller und das Restaurant.

RESERVATION

Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen werden mit der Bestätigung per E-Mail durch das Restaurant für den Veranstalter bindend, sofern kein schriftlicher Widerspruch innerhalb 3 Arbeitstagen nach Erhalt des E-Mails erfolgt.

PREISE | MEHRWERTSTEUER

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preisen inbegriffen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

RECHNUNGEN

Die Rechnungen des Restaurants sind innerhalb 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Allfällige Anzahlungen werden mit der Endabrechnung verrechnet.

KÜCHE

Bei Banketten mit Verköstigung ist ab einer Anzahl von 10 Personen nur bedingt ein à la Carte-Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes einheitliches Menu (Fleisch und Vegi). Dies zur Aufrechterhaltung unseres Qualitätsstandards.



EXTRAS

Nebenleistungen wie Musik und Blumendekoration werden extra berechnet.

HAFTUNG

Der Besteller hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch den Veranstalter oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Das Restaurant haftet nicht für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände.

DRITTANBIETER

Soweit das Restaurant für den Veranstalter oder Besteller auf dessen Weisung hin technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung der Besteller.

WAS SIE WISSEN SOLLTEN

Bei selbst mitgebrachten Speisen wie Geburtstagskuchen, verrechnen wir eine Pauschale von CHF 6.- pro Person.

Bei selbst mitgebrachtem Wein verrechnen wir ein Korkengeld von CHF 35.- pro Flasche.

Bei selbst mitgebrachten Digestiv verrechnen wir ein „Korkengeld“ von CHF 3.50 pro Glas.

Hat das Restaurant Grund zur Annahme, dass das Bankett den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, kann es die Veranstaltung absagen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt.

Allfällige Reklamationen sind unmittelbar und unverzüglich einzureichen.



ANNULATION

Gruppen bis 49 Personen

14 - 4 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 50.- pro Person

3 - 0 Tage vor der Veranstaltung: Gebühr von CHF 100.- pro Person

weniger als 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung: 100 % der offerierten Dienstleistung

Abweichungen von 10% der Teilnehmerzahl können bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden.