

**TURM**   
**TAFEL**



## Turmhohe Gaumenfreuden.

### Lieber Gast

Gerne begleiten wir Sie bei Ihrem Anlass im historischen Burristurm.

Firmenfest, Produktlancierung, Jahres- oder Geburtstag, Polterabend, Konfirmation, Tanznacht? Von der Idee bis zum Erlebnis sorgen wir dafür, dass aus Ihrem Vorhaben ein unvergessliches Happening wird.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu begrüßen.

### Kapazitäten

Hier wird nach Ihren Wünschen aufgetischt. Die Turmtafelei in Solothurn bietet Ihnen auf 1 bis 3 Etagen Raum für geschäftliche und private Apéros, Anlässe und Feiern. Ideal 30 bis 150 Personen.



Untergeschoss  
Lounge | Bar

Party 100

Stehapéro 70

Lounge 50



Erdgeschoss  
Foyer | Galerie

Stehapéro 50

Lounge 30



Obergeschoss  
Kuppelsaal

Stehapéro 80

Bankett 60

Seminar 60

Konzert bestuhlt mit oder ohne Bühne 60

---

## Turmtafelei – Hier wird nach Ihren Wünschen aufgetischt.

---

Die Kulinarik                      Wir bekochen Sie exklusiv mit unserem Emmenpark Catering.  
Auf den Folgeseiten finden Sie unsere kulinarischen Angebote, die Sie  
pauschal oder individuell arrangieren können.

---

Das kredenzen wir	- Einstieg, kleine Leckereien und Stehapéro	Seite	4
	- Bankett, nutzen Sie unsere Pauschalangebote	Seite	5
	- Seminar und zur Party	Seite	8
	- Kombinieren & Ergänzen	Seite	9

---

Das übernehmen wir              Die Sitzordnung erstellen wir nach Ihren Wünschen  
den Tischplan finden Sie in den Konditionen

---

## Der erste Eindruck zählt – Einstieg und Stehapéro.

Kleine Leckereien	Wir empfangen Ihre Gäste mit einem kulinarischen Auftakt.	pro Gast
	Feine Kleinigkeiten für den gelungenen Start:	
	Hausgemachtes Foccacia, mit Rosmarin lauwarm serviert, dazu feine Sbrinzwürfel griechische Oliven und luftgetrocknete Tomaten	10
	Crostini lauwarm serviert, mit Parmaschinken auf Oliven- Tapenade und Tomaten-Caprese mit Chipolotten	8
	Griechische Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Sbrinzwürfel	8
	Kombination von frischen Crostinis und Griechischen Oliven, luftgetrocknete Tomaten und Sbrinzwürfel	12
Stehapéro	Die beste Basis für einen gelungenen Tag:	22
«Basis»	Italienische Crostini mit Salami und Kirschtomaten Vollkornbaguetteringe mit Mousse von Käse, Oliven und Poulet Mini – Tartelletes mit Forellenfilets, Schinken und Zucchini gefüllt Wiener Bretzel mit Graved Lachs und Dillsenf Gefüllte Ananas mit Früchtepotpurri	
Stehapéro	Das jene Welche – elegant und gediegen:	28
«Deluxe»	Fladenbrote mit Rauchfleisch und Tzaziki Peperoncini mit Frischkäse Taquitos mit Guacamole Pouletspiessli mit Soja Partyzopf mit vier verschiedenen Füllungen Gemüsecrudités mit drei verschiedenen Dips Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ... Gebackene Shrimpskugeln “ sweet and sour“	

## Das gelungene Bankett - Mit einem Apero Riche.

«Bodenständig»	Free Flow mit flying Buffet und zusätzlichen kleinen Buffetstationen, mit feinsten, auserlesenen Zutaten zubereitet und Tageskreationen ergänzt.	À discrétion, pauschal, pro Gast	58
Kalte Tapas	Focaccia bianco mit Thymian Bresaola-Rollen mit Frischkäse Feta-Spiessli mit Tomaten Blätterteigkrapfen mit Brasato Rohschinken mit Weissbrot und Aioli Geräuchertes Forellenmousse – im Shotglas		
Warme Tapas	Wysüpli im Espressotassli Brasato mit Kartoffelstock im Weck Fish & Chips mit Sauerrahm-Mayo Chicken-Curryspiessli mit Taboulesalat Gemüseratatouille mit Meat Balls		
Dessert	Panna Cotta mit Beeren Fruchtshots		
«Gediegen»	Free Flow mit flying Buffet und zusätzlichen kleinen Buffetstationen, mit feinsten, auserlesenen Zutaten zubereitet und Tageskreationen ergänzt	À discrétion, pauschal, pro Gast	62
Kalte Tapas	Canapés mit Frischkäse Roastbeefrollen mit Tataresauce Rohschinken und Melonen am Spiess Tartelletes mit Thonmousse Caprese-Spiessli mit Basilikum		
Warme Tapas	Proseccoschaum mit Pistazienstaub Patatas bravas mit Tomatensalsa Rindfleisch Pinchito auf Zucchini Salat Arrancini auf luftgetrockneten Tomaten Käsetaschen mit Filoteig Fleischkugeln al Pesto rosso		
Dessert	Blätterteigstangen mit Mandelfüllung Bayrische Creme mit saisonalem Kompott		

## Das gelungene Bankett - die Tavolata.

«Dolce Vita»	Ein kulinarischer Streifzug über die Alpen zum Meer. Mediterran inspirierte Schlemmerei direkt in die Tischmitte serviert - zum selber schöpfen. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Gast	68
Vorspeise	Tomaten-Caprese-Salat mit Büffelmozzarella Knackiger Blattsalat mit Crema di Balsamico Raviolini an Kräutervinaigrette Grilliertes Antipasti-Gemüse Rohschinken mit Melonen und Honig auf zartem Rucola Tacchino tonnato nach Piemonteser Art mit Kapern und Trüffelöl verfeinert  Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot	
Hauptgang (Tellerservice)	Roastbeef rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus Risotto-Tartufo mit Mascarpone Saisonale Gemüse garnitur	
Dessert	Lauwarme Schoggiküchlein Cremiges Tiramisu mit Caramel crunch Panna cotta mit Beeren Schokoladenluft mit Grappa di Reserva Früchteplatte Bella Italia	

## Das gelungene Bankett - der Klassiker.

---

«Solodurn»	Traditionelles fein und zeitgemäss interpretiert. Das lässt Geniesserherzen höherschlagen. 4-Gang-Menu serviert, pauschal, pro Gast	75
Kalte Vorspeise	Saisonale Blattsalate mit Spänen vom Solothurner Herrenkäse und Trockenfleisch an einer cremigen Balsamico Vinaigrette	
Warme Vorspeise	Solothurner Wsuppe mit Rahmhaube und einem Kräuterchips	
Hauptgang	Solothurner Nidlebraten vom Kalb, gegart auf einem Beet von Kräutern, an Rahmsauce serviert, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln begleitet von einer saisonalen Gemüse garnitur	
Dessert	Original Solothurner Torte	

---

## Hier geht's rund. Seminar | Party.

«Seminar»		
Vortrag, Seminar, Schulung... Rund läuft es mit der passenden Kulinarik.		
Morgen	Das Znüni Gipfeli, Mütschli, Schoggi und Früchtekorb, pro Person	Preis pro Gast 5
Mittag	Das Mittagessen 2-Gang Menü, (exkl. Wein – siehe Seite 10)	21
Nachmittag	Das Zvieri Cake, Riegel, Früchte	5
Durchgehend	Gegen den Durst, Mineral & Kaffee à discretion	14
«Party»		
Alles im Griff, mit der richtigen Vorbereitung.		
Drink's	Longdrink im Paket, 3 Sorten, pauschal pro Glas Wein muss sein, Weiss & Rot, pro Flasche «Bier trinken statt Quark Reden» Bier im Fläschli, 3.3 dl Softgetränke gegen den Kater, 3.3 dl	10 ab 45 5 5
Snack's	Trilogie – Sbrinz, Oliven, Focaccia Popcorn, der Vintage Wagen pauschal	10 150



## Davor, dazwischen dazu, danach.

Bühne frei:	Möchten Sie unsere Vorschläge ergänzen? Hier finden Sie eine kleine Ideenauswahl.	
Zum Diner-Start	Der Genuss-Shot Saisonal, raffinierte Mousse-Kreationen mit Fleisch, Fisch oder Gemüse spannend serviert, pro Person	Preis pro Gast 5
Zum Erfrischen	Als Zwischengang – zum Verdauen mit oder ohne Alkohol Holunder, Zitrone, Grapefruit, Prosecco, Campari, Limoncello, pro Person	6
Zum Kaffee	Etagéré mit Pralinen und Teegebäck	4
Zum Ausklang	Käseplatte Klein bis 20 Personen Mittel bis 35 Personen Gross bis 50 Personen	Pauschalpreis 120 180 250

Unsere Menuvorschläge sind mögliche Kompositionen.  
Selbstverständlich kreieren wir Ihnen unverbindlich nach Ihren  
Bedürfnissen und Ihrem Budget Ihr individuelles Menu.

Wir geben gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den  
einzelnen Produkten | Gerichten.