



MENUS & BUFFET

ab 10 Personen

Genuss vom Feinsten

Professionell und mit langjähriger Erfahrung organisieren wir gerne den kulinarischen Teil von Ihrem Anlass und stehen Ihnen mit unserem Know-how und der vielfältigen Menu-Auswahl zur Seite. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Kontakt

Autogrill Schweiz AG
Flughafen Zürich
Carolyn Brender-Pires und Anja von Känel
+41 (0)43 816 60 22
events.zurichflughafen@autogrill.net
upperdeck-zrh.ch/events – Feiern Sie bei uns





Feines selbstgemachtes Brot ist nicht nur eine Frage des Rezepts, sondern auch des Know-hows. Unsere feinen und knusprigen Brote und Kleinbackwaren werden von unseren Profis in unserer Hausbäckerei am Flughafen täglich frisch gebacken.

Menus

Nonstop Flight

32 pro Person

- Gartensalat mit Hausdressing
- Schweinssteak vom Nierstück an Rosmarin-Jus, mit Pommes Frites und im Ofen gerösteten Randen
- Schwarzwälder im Glas



Night Flight

36 pro Person

- Tomatensuppe mit Gin-Rahm-Häubchen, garniert mit Focaccia-Croutons
- Pouletbrust mit Kräuterschaum an Polenta alla Ticinese und dreierlei Karotten
- Gebrannte Crème



Menus

Flight Deck

45 pro Person

- Gartensalat mit Hausdressing
- Kalbsgeschneitztes Zürcher Art mit Tagliatelle
- Tobleronemousse



Business Flight

80 pro Person

- Gelbes Karottensüppchen mit Ingwer
- Rauchlachstartar mit hausgemachtem Focaccia
- Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter auf Spinatrisotto
- Dreierlei gefüllte Mini Sweet Cones



Menu-Elemente – Ihre Wahl: stellen Sie Ihr Menu selber zusammen

Vorspeisen

pro Person

Ganzjährig

- Gartensalat an Hausdressing 8
- Gelbes Karottensüppchen mit Ingwer 10
- Nüsslisalat, Ei und Croutons 12
- Tomatensuppe mit Gin-Rahm-Häubchen, garniert mit Focaccia-Croutons 11
- Crêpe gefüllt mit Blattspinat, an Safransauce 12
- Mini-Rösti-Pastetli mit Pilzfüllung 13
- Rauchlachstartar mit Blattsalat und hausgemachter Focaccia 14
- Rindstartar mit geröstetem Brot aus der Hausbäckerei 18

Saisonal*

- Gazpacho mit Crostini aus der Hausbäckerei 9 Sommer
- Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen 9 Herbst/Winter
- Spargelsuppe 11 Frühling
- Waldpilzsuppe garniert mit karamelierten Maronicroutons 12 Herbst
- Herbstsalat mit Feigen, Pilzen und gerösteten Nüssen 12 Herbst
- Farbiger Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto 14 Frühling/Sommer



Hauptspeisen

pro Person

Ganzjährig

- Gnocchi mit buntem Marktgemüse und frisch gehobeltem Parmesan (vegi) 22
- Ofengemüse auf Süsskartoffelpüree (vegan) 21
- Schweinssteak vom Nierstück mit Rosmarin-Jus, Pommes Frites und im Ofen gerösteten Randen 24
- Pouletbrust mit Kräuterschaum und Polenta alla Ticinese, mit dreierlei Karotten 26
- Lachstranche in Chimichurri-Kruste mit rotem Reis und gerösteten Peperoni 30
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Tagliatelle 35
- Roastbeef in Kräuterkruste an Rosmarin-Jus mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse 36
- Rindsentrecôte mit zweierlei Süsskartoffeln aus dem Ofen 44
- Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter auf Spinatrisotto 49

Saisonal*

- Würziger Couscous mit frischem Sommergemüse, Minze und Cashewnüssen (vegi) 21 Sommer
- Penne an frischer Bärlauchpesto (vegi) 22 Frühling
- Maispoulardenbrust mit Kräuterschaum, Bärlauchrisotto und konfierte Tomaten 24 Frühling
- Kürbisravioli mit Nussbutter und frittiertem Salbei (vegi) 24 Herbst
- Kürbisrisotto mit Gorgonzola und Salbei (vegi) 24 Winter
- Schweinsfilet am Stück mit Pfefferjus, Tagliatelle und Wirz 29 Winter
- Rehgeschnetzeltes mit Butterspätzli, Rosenkohl und Marroni 34 Herbst
- Roastbeef mit Tartarsauce, Kräuterkartoffeln und konfierte Tomaten 34 Sommer
- Lammkarree an Thymian-Jus mit Spargel und Kräuterkartoffeln 44 Frühling
- Kalbshohrücken an Morchelsauce mit Kürbispüree 56 Herbst



Dessert

pro Person

Ganzjährig

· Schwarzwälder im Glas	6
· Aargauer Rüeblikuchen	6
· Toblerone Mousse	8
· Mini Eiskaffée	8
· Gebrannte Crème	8
· Kaffée Panna cotta	9
· Schokoladenkuchen mit Walnussglacé	11
· Dreierlei gefüllte Mini Cones	14

Saisonal*

· Apfelcreme mit Mandelkrokant	7	Herbst/Winter
· Joghurt-Aprikosen Dessert mit Amaretti	8	Sommer
· Orangenmousse	8	Winter
· Orangentiramisu	9	Winter
· Erdbeeren mit Vanilleglacé	10	Frühling/Sommer
· Apfelstrudel im Glas (vegan)	10	Herbst/Winter
· Erdbeertiramisu	10	Frühling/Sommer
· Weisses Schoggimousse mit Cassis und Rhabarber	12	Frühling

*Saisonalitäten

Frühling	März, April, Mai
Sommer	Juni, Juli, August
Herbst	September, Oktober, November
Winter	Dezember, Januar, Februar



Buffets

ab 20 Personen

Salate

18 pro Person

Mit Brot von unserer Hausbäckerei.

- 4 saisonale Blattsalate
- Karottensalat mit Rosinen
- Gurkensalat mit Dill
- Fenchel- und Orangensalat
- Tomatensalat mit Schnittlauch

Dressing

- Hausdressing, French Dressing, Balsamico-Dressing

Toppings

- Eier, Zwiebeln, Schnittlauch, Croûtons, Sonnenblumenkerne



Vorspeisen

29 pro Person

- Gartensalat an Hausdressing
- Gelbes Karottensüppchen mit Ingwer
- Crêpe gefüllt mit Blattspinat, an Safransauce
- Rauchlachstartar mit Blattsalat und hausgemachter Focaccia
- Farbiger Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto



Desserts

22 pro Person

- Schwarzwälder im Glas
- Kaffée Panna cotta
- Dreierlei gefüllte Mini Cones
- Mini Schwedentorte
- Mini Crèmeschnitte
- Fruchtspiessli



Frühling

41 pro Person

- Mini Caprese
- Spargelsuppe mit Mandelsplitter
- Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet-Chili-Dip
- Griechischer Salat mit Fetakäse
- Maispouardenbrust mit Kräuterschaum, Bälauchrisotto und konfierte Tomaten
- Penne an frischer Bälauchpesto
- Hausgemachtes Panna cotta
- Hausgemachter Nuss-Brownie
- Buntes Früchtespiessli



Sommer

44 pro Person

- Mango-Mozarella-Spiessli mit Rohschinken
- Honigmelone-Würfel mit Rohschinken
- Bunter Grillgemüsespiess (vegan)
- Zartweizen-Gemüsesalat
- Roastbeef mit Tartaresauce, Kräuterkartoffeln und konfierte Tomaten
- Würziger Couscous mit frischem Sommergemüse, Minze und Cashewnüssen (vegan)
- Hausgemachtes Panna cotta
- Mini Crèmeschnitten
- Ananassalat mit Cranberries



Herbst

42 pro Person

- Pimientos de padron mit Meersalz
- Fruchtiger Käsespiess
- Kürbissuppe mit Marroni
- Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurt-Koriander-Dip
- Perlhuhnbrust mit Butterspätzli, Rosenkohl und Marroni
- Kürbisravioli mit Nussbutter und frittiertem Salbei
- Hausgemachter Nuss-Brownie
- Mini Crèmeschnitten
- Vermicelles



Winter

52 pro Person

- Randen-Hummus mit Pitabrot
- Couscous-Gemüsesalat
- Crêpe gefüllt mit Mascarpone und Rauchlachs
- Kürbissuppe mit Marroni
- Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti
- Kürbisrisotto mit Gorgonzola und Salbei
- Süssmostcreme
- Hausgemachter Nuss-Brownie
- Mini Crèmeschnitten

