

Menüvorschläge

Sehr geehrte Fluggäste

Die nachfolgenden Vorschläge ab 30 Personen sollen Ihnen einen Auszug des kulinarischen Angebotes im Runway 34 Restaurants geben.

Sollten Sie Ihren persönlichen Menüwunsch nicht vorfinden, sind wir gerne bereit, mit Ihnen bei einem persönlichen Gespräch einen individuellen Vorschlag auszuarbeiten.

Wingwalker Bar:

Bis max. 50 Personen

Beginnen Sie Ihren Flug mit uns in der Wingwalker Bar über dem rechten Flügel unseres Oldtimers. Von hier oben haben Sie einen atemberaubenden Blick auf den Flughafen und den Flugbetrieb während Sie in Ruhe Ihren Drink geniessen.

Hangar Restaurant: Bankettanlässe bis max. 350 Personen

Nehmen Sie Platz rund um unsere Ilyushin.

Erleben Sie die Fliegerei so hautnah wie noch nie zuvor. Wir bieten Ihnen eine auserlesene internationale Küche mit feinen Spezialitäten aus der ganzen Welt.

Gerne öffnen wir unser Hangar Restaurant für Sie auch ausserhalb der üblichen Geschäftszeiten für Frühstücksanlässe. Voraussetzung ist eine Mindestpersonenzahl von:

60 Personen (bei Anfragen für Montag-Freitag und Sonntag)

80 Personen (bei Anfragen für Samstag)

Aviator Lounge:

Anlässe bis max. 45 Personen zum essen und bis max. 80 Personen als Stehapero

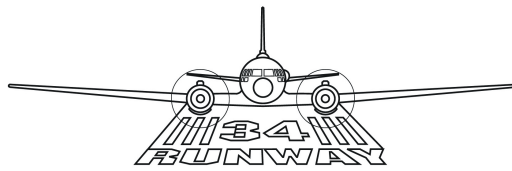
Über dem linken Flügel finden Sie den exklusiven und idealen Raum für Ihren gesellschaftlichen Anlass. Auch hier sind Sie auf Tuchfühlung mit unserer Ilyushin und können zudem die Aussicht auf den Flughafen geniessen.

Smokers Lounge:

Anlässe bis max. 22 Personen

Please take your seat and fasten your seat belt!

Beschliessen Sie den gelungenen Abend in unserer weltweit einzigartigen Smokers Lounge. Gönnen Sie sich in der luxuriös eingerichteten Flugzeugkabine eine gute Zigarre und einen feinen Drink.



Menübestellung

Pro Anlass kann nur 1 Menü bestellt werden, selbstverständlich berücksichtigen wir gerne einzelne Wünsche von Vegetariern, Kindern oder Personen mit Diät!

Das Menü sowie die Anzahl der Erwachsenen und Kinder muss bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass bei uns bekannt gegeben werden. Änderungen der Teilnehmerzahl müssen unserer Geschäftsleitung spätestens 72 Stunden vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, ansonsten wird die bestellte Mindestanzahl der Gedecke verrechnet.

Dekoration / Unterhaltung

Gerne organisieren wir Ihnen sämtliche Dekorationen nach Ihren Vorstellungen.

Blumensträusse, Arrangements, Ballone etc. Wir erstellen gegen einen Unkostenbeitrag Ihre Tischkärtchen, Einladungen, Weinetiketten usw. Ebenfalls organisieren wir eine Limousine, einen Rundflug oder eine Flughafenbesichtigung. Suchen Sie Musiker oder einen Artisten?

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche rechtzeitig mit!

Die uns entstandenen Kosten werden Ihnen weiterbelastet

Verlängerungen

Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr wird ein Mitternachtszuschlag von CHF 350.00 für die weitere Benutzung des Hangars pro Stunde erhoben. Ab 02.00 Uhr verrechnen wir CHF 700.00 für jede weitere Stunde.

Sollten Sie auch eine Verlängerung in der Smoker's Lounge, Aviator Lounge oder Wingwalker Bar wünschen, kostet diese zusätzlich CHF 200.00 / Stunde pro Raum bis 02.00 Uhr und ab 02.00 Uhr CHF 400.00 Stunde pro Raum.

Annulationsbestimmungen für Geschlossene Gesellschaften

Nach der definitiven Reservation für eine Geschlossene Gesellschaft, gelten im Falle einer Annullation folgende Bestimmungen:

-180 Tage	CHF 1'000.00 Bearbeitungsgebühren
179-90 Tage	25 % des Auftragsvolumens (gem. Bankettliste)
89-45 Tage	50 % des Auftragsvolumens (gem. Bankettliste)
44-15 Tage	75 % des Auftragsvolumens (gem. Bankettliste)
14-0 Tage	90 % des Auftragsvolumens (gem. Bankettliste)

Für Bankettreservierungen

043 816 34 34

&

032 378 16 67



Canapés - Cocktail Snacks

Kat. 1

Chips & Nüssli sFr. 4.50 p/Pers.
Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen sFr. 5.50 p/Pers. (50 gramm Gemüse)

Kat. 2

Eingelegte Oliven sFr. 8.50/100g (ca. 25 Oliven)
Parmesan Stückli sFr. 8.50/100g (ca. 15 Stückli)
Blätterteig Apéro Gebäck
gemischt sFr. 14.00/100 g
(100g für ca. 4-5 Pers.)

Kat. 3

Gemischt oder nach Ihrer Wahl
Minimum 1 DZ pro Sorte

Pro Stk. sFr. 3.50

Canapés mit Lachs, Rindstatar
Bündnerfleisch oder Frischkäse

Pro Stk. sFr. 3.30

Tomaten-Mozzarellapiessli
Verschiedene Bruschetta
(Tomaten&Knoblauch, Spinat&Ricotta, Oliven, Ratatouille)

Pro Stk. sFr. 2.50

Mini-Käseküchlein
Schinkengipfeli
Mini-Pizzaküchlein
Frühlingsrollen
Samosas
Grissini mit Parmaschinken

Pro Stk. sFr. 4.30

Riesencrevetten im Kokosmantel (mit wahlweise Cocktailsauce oder Knoblauchmayonnaise)
Poulet-Satayspiessli vom Grill mit Erdnusssauce
Rindfleischburger mit Gauchosauce

Pro Stk. sFr. 7.50

Sushi & Sashimi
(wahlweise mit Lachs, Thunfisch oder Garnele)
Sashimi
(wahlweise mit Lachs oder Thunfisch)



Apéro Riche

Variante 1

Samosas, Schinkengipfeli, Blätterteiggebäck, Gemüse-Dips,
Mini-Pizzaküchlein, Parmesanstückli
sFr. 25.00 pro Pers.

Variante 2

Samosas, Gemüse-Dips, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Oliven, Radieschen
Rassige Currysuppe im Espresso-Tässli serviert,
Rindfleischburger mit Original mit Gauchosauce
sFr. 35.00 pro Pers.

Variante 3

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauchmayonnaise
Mini-Frühlingsrollen, gemischte Satays vom Grill, Schinkengipfeli, gebackene Waldchampignons,
Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen, Grissini mit Parmaschinken
sFr. 39.00 pro Pers.

Variante 4

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauchmayonnaise
Gemischte Satays vom Grill mit originaler Erdnussauce
Verschiedene Bruschette, Gemüse-Dips
Rindfleisch-Burger mit Gaucho Sauce, Schinkengipfeli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini Chäscheuechli
sFr. 52.00 pro Pers.

Variante 5

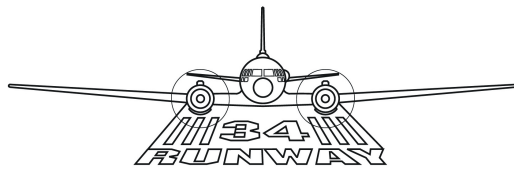
Tomaten – Mozzarellaspiess, Mini-Frühlingsrollen, Mini Chäscheuechli
gebratene Riesencrevetten mit Knoblauchmayonnaise
Gemüse- Dips mit verschiedenen Saucen
Buchweizenblinis mit Sauerrahm und Kaviar
Canapés belegt mit Lachs, Bündnerfleisch, Käse, Rindstatar
Sushi und Sashimi vom Thunfisch und Lachs
sFr. 65.00 pro Pers.

Mit Dessert

Schoggibrunnen ab 50 Personen (180cm hoch) mit frischen Früchten
Mini-Pâtisserie
+ sFr. 25.00

Vorschläge Beverage **(ab 30 Personen)**

Runway34 Bowle mit Alkohol CHF 9.50 /2dl
Runway34 Bowle ohne Alkohol CHF 7.50 /2dl
Bier/Weisswein/Prosecco/Mineralwasser



Bankettmenüs

Menü 1

sFr. 64.80 pro Person

Eisberg Salat mit französischem-Dressing, Parmesan und Croûtons

Schweinefiletmédaille in Butter gebraten
Pflaumen-Rahmsauce mit Vieille Prune
Gemüsebukett
Wildreis

Soufflé Glacé Grand Marnier

Menü 2

sFr. 89.60 pro Person

Blätterteigpastetli mit gartenfrischem Gemüse
an luftigem Kräuterschaum

Gemüse-Consommé mit Pfannkuchenstreifen

Rumpsteak an grüner Pfeffersacue
Gemüsebukett (3 Sorten)
Pommes Duchesse

Helles und dunkles Toblerone-Mousse

Menü 3

sFr. 100.60 pro Person

Kleiner Schwedenteller bestehend aus:
Hausgemachtem Graved Lachs, Frischlachs-Tartar, Buchweizen-Blinis mit Schnittlauch-Crème fraîche
und gebratener Riesencrevette

Klare Tomatensuppe mit Basilikumspitzen

Zartes Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen an sämiger Rahmsauce
Gemüsebukett (3 Sorten)
Kartoffelgratin

Früchteteller mit verschiedenen Sorbets



Menü 4

sFr. 86.80 pro Person (ab 30 Pers.)

Sautierte Waldpilze auf Blattsalaten mit Knoblauchcroûtons

Saftig Kalbskrone am Stück gebraten
Bratenjus mit schwarzen Sommertrüffeln
Gemüsebukett (4 Sorten)
Kartoffelgratin

Frische Ananas mariniert in weissem Rum
mit Kokosnussglace

Menü 5

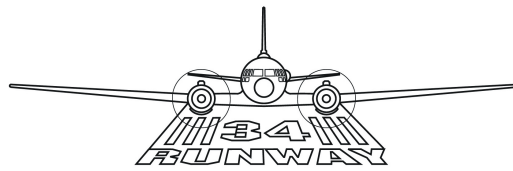
sFr. 101.60 pro Person

Gemüseterrine mit Tzatziki-Sauce
auf einem Salatbukett

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

Rindsfilet Wellington
Rindsfilet mit delikater Füllung, im Blätterteig gebacken an Demi-Glace
Gemüsebukett (4 Sorten)
Pommes Duchesse

Dessertteller Runway34



Menü 6

sFr. 128.80 pro Person

Geräucherte Entenbruststreifen
auf Friséesalat mit wilden Champignons
und Himbeer-Distelöl-Dressing

Morchelessenz mit Kalbsklösschen

Cassissorbet mit Prosecco

Duett von Kalbs-und Rindsfilet
an einer feinen Cognacsauce
Gemüsebukett und Wildreis

Tête de Moine-Rosetten mit Weintrauben
und Birnenfächer

Marinierte Aprikosen mit Quark-Streusel-Schnitte



Buffetvorschläge

THE CARVERY

sFr. 126.—pro Person
(ab 100 Personen)

Salate

Reiche Auswahl von frischen und angemachten Salaten
mindestens 12 Sorten, dazu vier verschiedene Dressings und Beilagen
Brotsorten und Butter

Fleisch

Ganz belassene Fleischstücke, im Ofen – mit verschiedenen Gewürzen –
zur Perfektion gebraten und vor Ihren Augen in genussfertige Stücke geschnitten

wahlweise 2 Hauptgänge

Hohrücken vom Rind
Baked Virginia Sugar Ham
Glasiertes Kalbsnierstück
Schweinsschulter

Beilagen

Kartoffelgratin
Potatoe Wedges
Nudeln an pikanter Tomatensauce
Gemüsebukett

Dessert

Reichhaltiges Dessertbuffet

Erweiterung
mit Schoggibrunnen (180cm hoch)
und Früchten + sFr. 16.50



Menü-Baukasten

***Sie können aus den nachstehenden Einzelgängen
ab 30 Personen auch selbst Ihr Wunschmenü
zusammenstellen***

Kalte Vorspeise

	SFr.
Saftige Melone mit Rohschinken	14.50
Hausgemachte Saisonpastete an Cumberland sauce mit Waldorf Salat	16.50
Gemüseterrine mit Tzatziki-Sauce auf einem Salatbukett	17.50
Irischer Wild-Rauchlachs auf Blattsalat an Sherry-Nussöl mit Toastbrot	19.50
Kleiner Schwedenteller bestehend aus: Hausgemachtem Graved Lachs, gebratener Riesenkrevette, Frischlachstatar und Buchweizen Blinis mit Schnittlauch Crème fraîche	22.50
Carpaccio vom besten luftgetrockneten Bresaola, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft, bestreut mit Parmesanspänen	18.50



Salate

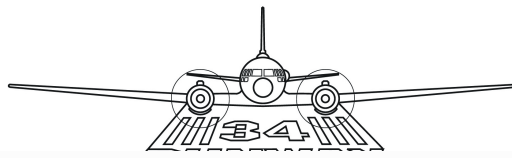
	SFr.
Gemischter Salat	10.80
Tomatensalat mit Mozzarella	14.50
Caesar Salat Knackiger Eisbergsalat an Frenchdressing, Parmesan und Croûtons	13.50
Sautierte Waldpilze mit Knoblauchcroûtons auf Blattsalaten	15.50
Gebatene Riesencrevetten „provençale“ auf zarten Blattsalaten an Vinaigrette	19.50

Suppen

	SFr.
Klare Tomatenessenz mit Basilikumspitzen	9.80
Passierte Kartoffel-Rahmsuppe mit Thymian und Speck	9.80
Crèmesuppen, wahlweise (saisongerecht) Tomaten Kürbis Weisse Spargel	9.80
Doppelte Kraftbrühe wahlweise mit Gemüsewürfelchen Pfannkuchenstreifen Portwein	9.80
Indische Currysuppe, rassig abgeschmeckt mit Pouletstückchen	11.50

Warme Vorspeisen

	SFr.
Blätterteigkissen, gefüllt mit feinen Gemüsewürfeln, an einer leichten Kräuterrahmsauce	17.50
Ofenwarmer Lachsstrudel mit Schnittlauchsabayone	19.50



Hauptgerichte vegetarisch

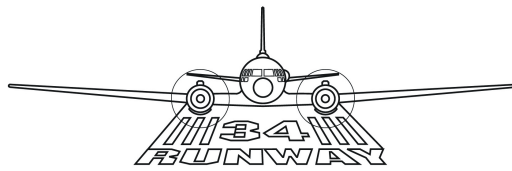
	SFr.
Weizentortillas gefüllt mit Bohnenmus, Frühlingszwiebeln und Koriander dazu servieren wir Sauerrahm, Guacamole und Salsa	27.50
Mit Gemüsewürfeln gefülltes Blätterteigkissen an Kräuterrahmsauce	27.50
Mildes Indisches Gemüse-Curry mit Jasminreis	31.50
Tofu-Piccata an Tomatensauce mit Gemüse und Beilage	31.50

Hauptgerichte aus See und Meer

	SFr.
Fangfrische Eglifilets gebraten nach Müllerinnenart Petersilienkartoffeln	39.50
Frischlachsmédaille in Champagner gedämpft serviert auf Schnittlauchrahmsauce mit Gemüseis	36.50
Riesenrevetten-Spiess auf Pak Choi Gemüse mit Jasmin-Reis und Sweet-Chillisauc	42.50

Hauptgerichte aus Fleisch (vom Schwein)

	SFr.
Saftiger Schinken im Brotteig mit Salatbuffet	32.50
Saftiges Schweinssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüsebukett, Kroketten	34.50
Médailles vom Schweinsfilet mit Pflaumenrahmsauce und Vieille Prune Gemüsebukett, Wildreis	41.50



Hauptgerichte aus Fleisch (vom Geflügel)

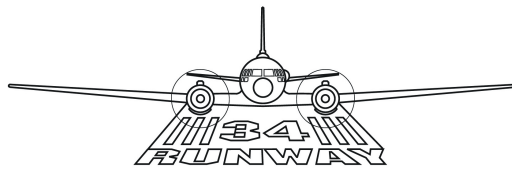
	SFr.
Schweizer Poulet Cordon bleu an Bratenjus mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	34.50
Gebratenes Pouletbrüstchen an Cognacrahmsauce, mit Butterreis und Gemüsebukett	33.50

Hauptgerichte aus Fleisch (vom Kalb)

	SFr.
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Butterrösti	39.80
Braisierte Kalbshaxe Cremolata Broccoli und Polenta	36.50
Kalbskarreebraten mit Salbeijus, Gemüsebukett, Rahmnudeln	44.50
Kalbrückensteak mit frischen Steinpilzen an sämiger Rahmsauce, Gemüsebukett, Kartoffelgratin	53.50
Saftige Kalbskrone am Stück gebraten an Bratenjus mit schwarzem Sommertrüffel Gemüsebukett und Kartoffelgratin	58.50

Hauptgerichte aus Fleisch (vom Rind)

	SFr.
Rumpsteak an einer grünen Pfeffersauce Gemüsebukett (4 Sorten), Kartoffelgratin	42.50
Duett von Kalbs- und Rindsfilet an einer feinen Cognacsauce Gemüsebukett (4 Sorten), Wildreis	61.50
Rindsfilet Wellington mit Gemüsebukett und Pommes Duchesse	57.50



Desserts

	SFr.
Soufflé Glacé Grand Marnier	9.80
Caramelköppli mit Schlagrahm	9.80
Frischer Ananassalat mariniert in weissem Rum mit Kokosnussglace	12.80
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.80
Marinierte Früchte mit Glace	12.80
Kleine Sorbetvariation in der weissen Schokoladenschale mit frischen Früchten	14.90
Helles und dunkles Tobleronemousse	14.80
Dessertteller Runway 34	16.80
Käseteller Verschiedene Hart- und Weichkäsespezialitäten mit Früchtebrot	14.80
Friandises zum Kaffee	8.80

Varianten Dessertbuffet

Die folgenden Buffetvariationen sind sowohl einzeln, als auch in Kombination buchbar.
Für eine individuelle Zusammenstellung und Beratung stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Dessertbuffet ab CHF 25.00 p/Pers.

je nach Kombination und Bestandteilen:

Mini Pâtisserie
Schoggibrunnen, (180cm hoch) mit frischen Früchten
Käsebuffet