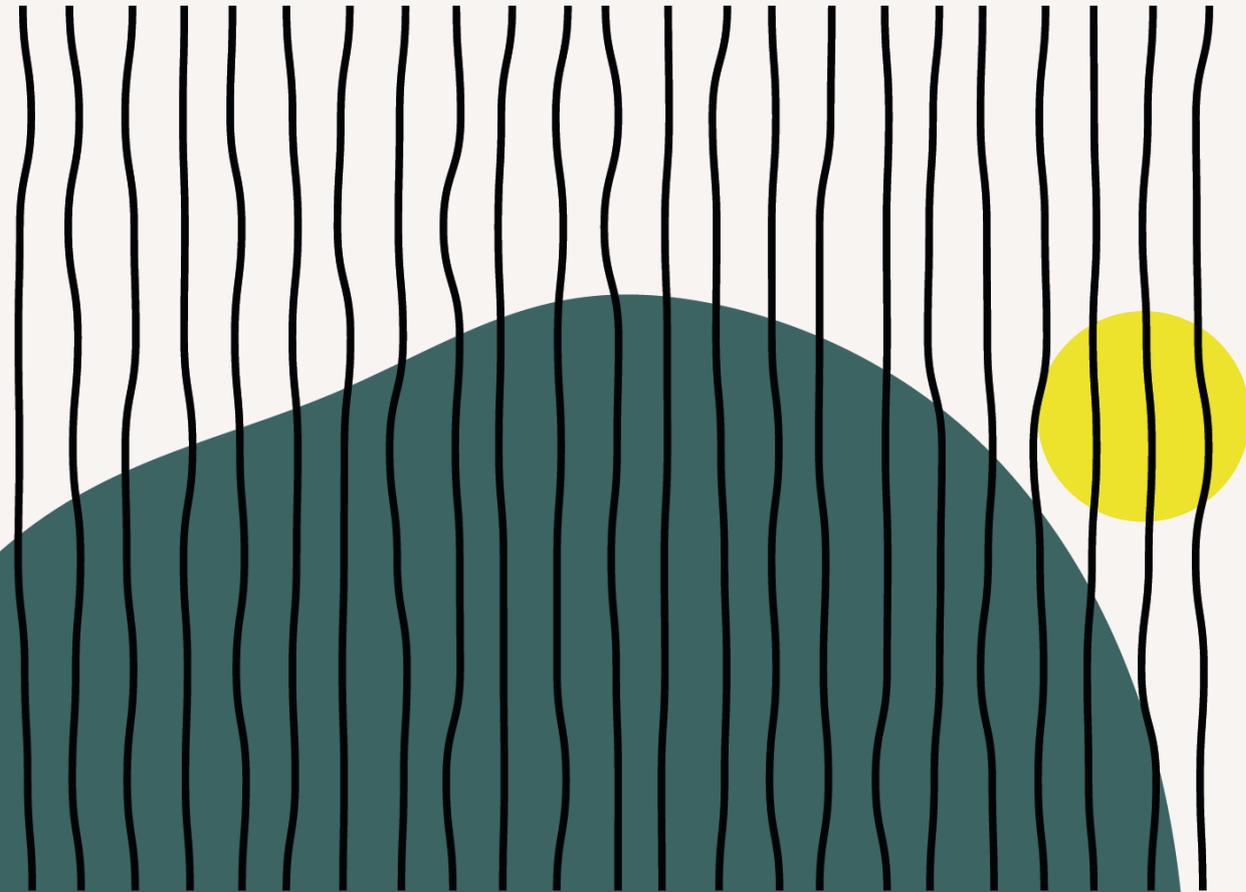


Bankettangebot



Hillz

Bankett

Cordon Bleu Festival

62.– pro Person | ab 20 Personen

Marktfrische Salatschüssel
Pommes als Beilage
Mini Cordon Bleu (Schinken /
Scharf / Speck / Saisonal)
Brännli Creme mit Früchten und
frischem Schlagrahm

Äpler Macronen im Caquelon

42.5 pro Person | ab 20 Personen

Plättli mit Aufschnitt, Käse und
Essiggemüse
Äpler Macronen im Caquelon
zum Teilen
Schockoladenkuchen mit
Vanille-Eis und frischen Früchten

Lunch Menu

52.– pro Person | ab 20 Personen

Marktfrische Salatschüssel
oder Saisonale Suppe
Saisonales Fleisch oder Veggericht
Schockoladenkuchen mit Vanille Eis
und frischen Früchten
Inkl. Wasser mit und ohne

Fondue à discretion

48.– pro Person | ab 20 Personen

Marktsalat
Fondue Hausmischung à discretion,
Beilagen Kartoffel, Essiggurken
und Silberzwiebeln
Schockoladenkuchen mit Vanille Eis
und frischen Früchten

Hillz

Vorspeise

Marktfrische Salatschüssel	9.5
Randentartar mit Ziegenkäse und Baumnusskrokant auf Salatbeet	15.5
Gebeizter Lachs mit Limetten Espuma auf Käutersalat	18.5

Hauptgang

Gefüllte Maispoularde mit Ricotta, Spinat und getrockneten Tomaten, dazu Ratatouille und Mediteranen Kartoffeln	38.5
Röstzwiebeln Braten vom Entrecote mit Gratin und saisonalem Gemüse	52.–
Gebratenes Lachsfilet mit Dill-Espuma mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Spinat und getrockneten Tomaten	42.5

Dessert

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit frischem Schlagrahm und Vanille-Eis	14.5
Crema Catalana mit Haselnuss-Krokant und frischen Beeren	15.5
Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce und Krokant	14.5

Apéro

Hillz Aperó Platten (Fleisch, Käse, Essiggemüse, Garnitur, Brot)	21.5
Fondue und Chnobli Brot	10.5
Verschiedene mini Sandwich und Canapes (Käse, Fleisch und Vegetarisch)	19.50

Getränke à discretion

Kaffe, O-Saft, Schnitzwasser	14.5
------------------------------	------

Z'Nüni Pauschale

Kaffe, O-Saft, Schnitzwasser, Gipfeli, Früchte	20.–
--	------

Z'Vieri Pauschale

O-Saft, Schnitzwasser, Aufschnittplättli, Früchte	26.5
---	------

Weinempfehlung

Rotwein

Sölskin Pinot Noir, AOC Aargau 2018	59.–
Dianne Rosso, IGT Toscana 2013	62.–
Vinas Viejas, DO Ribera del Duero, 2019	72.–

Weisswein

Bourg au Blanc, AOC Zürich 2020/21	43.–
Bachgartner Grüner Veltiner, Federspiel 2021	62.–
Cuvée Bauban, AOC Pouilly Vinzelles 2019	89.–

Schaumwein

Prosecco Asolo Superiore DOCG – Extra Dry –	69.–
Champagne Jean Diot Brut «premier regard»	120.–

Beratung zum Verpflegungsangebot und zur Exklusivmiete

Gerne beraten wir dich persönlich und stellen dir ein individuelles Angebot zusammen. Sende uns hierzu am besten eine E-Mail an hello@hillz.ch mit den Angaben, welche dir bereits bekannt sind: Datum, Uhrzeit, Anzahl Personen, ungefähr gewünschtes Programm.

Ihre Ansprechperson:

Sam Senti
Betriebsleiter Hillz
044 500 96 86
hello@hillz.ch